



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 DES Processo Administrativo Nº 001/2024

PREÂMBULO

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO, MUNICIPIO DE PORTO NACIONAL, ESTADO DO TOCANTINS, associação privada, por intermédio da sua Presidente, Sra., RUBIA KELY DE SOUZA GUIMARÃES, **TORNA PÚBLICO** que fará realizar licitação pública na modalidade **PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 DES**, por meio do Sistema Eletrônico de Administração de Compras, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, de conformidade com as disposições nos termos da Lei Federal nº.14.133/2021, do Decreto Municipal nº 112, de 31 de março de 2023, bem como a Lei Complementar Federal nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis e suas alterações. Esta licitação será conduzida pelo Pregoeiro Oficial e equipe de apoio.

DATA DA SESSAO: 25/06/2024

HORA DA SESSAO: 09:00 HORAS (Horário de Brasília)

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

INICIO: 13/06/2024 às 08:00 horas

TÉRMINO: 25/06/2024 às 08:30 horas

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.**

Conforme Termo de Referencia Anexo I e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição.

1.1 A licitação será realizada por item, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.1.1 O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.2 As quantidades constantes na especificação do ANEXO II são estimativas, podendo a Administração não contratar a totalidade da mesma.

2. JUSTIFICATIVA E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO:

2.1 Conforme itens 02 do Anexo I Termo de Referência.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de portal de compras públicas www.compraspublicas.com.br.

3.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

3.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.6 Não poderão disputar esta licitação:

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

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

3.6.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

3.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9 *Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;*

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

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

3.7 O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.9 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10 O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

3.12 A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o O PREÇO PROPOSTO, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

4.5.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.8.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.8.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.9 O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.9.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

4.10 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

4.11 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4.12 Os licitantes PODERÃO ENCAMINHAR, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.13 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento, conforme art. 63, inciso II da lei 14.133/2021.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 Valor unitário do ITEM;

5.1.2 Marca;

5.1.3 Fabricante;

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

5.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.8.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no edital.

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



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

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

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

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo MENOR VALOR POR ITEM.

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

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

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser indicado pelo pregoeiro no momento de cadastramento no sistema.

6.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa ABERTO.

6.11 No envio de lances no pregão eletrônico no modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

6.16 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.18 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

6.18.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

6.19 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.19.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

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

6.19.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2 Empresas brasileiras;

6.19.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.20 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.20.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

7.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

7.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.5 deste edital.

7.5 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1 Contiver vícios insanáveis;

7.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

7.10 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.10.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.11 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos itens 8.2, 8.3, 8.4 e 8.5 deste Edital, **exceto Qualificação Técnica, que será exigida conforme item 8.24.**

8.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2 PARA DA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

a) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;

b) Cópia do Documento de Identidade e do CPF dos sócios ou diretores;

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI;

d) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual – MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

e) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso a Licitante seja sucursal, filial ou agência;

f) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede da Licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;

g) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.2.1 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da consolidação respectiva.

8.3 PARA A COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

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

b) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;
e) Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ e/ou Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

f) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 14.133, de 01/04/2021, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.

8.3.1 Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.

8.3.2 Caso a Licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede da mesma, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

8.4 PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

8.4.1 Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial ou extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, ou Certidão de Falência e Execuções Fiscais (emitida pela internet) ambas com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias anteriores à data de abertura dos envelopes, quando não constar em seu corpo a validade.

8.4.2 Nos casos em que a certidão seja positiva de recuperação, as empresas deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos do art. 58 da lei 11.101/2005;

8.4.3 Qualificação Econômica – Financeira:

8.4.3.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais (2022 e 2023) exceto o (MEI) Micro Empreendedor Individual, já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

8.5 DAS DEMAIS DECLARAÇÕES

a) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (modelo Anexo IV do Edital);

b) DECLARAÇÃO CONJUNTA (modelo Anexo V):

I. Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade;

II. Declaração de Atendimento ao Art. 7º da CF;

III. Declaração de Inexistência de Vínculo com a Administração Pública;

IV. Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes, Suspensão Temporária ou Inidoneidade para Licitar;

V. Declaração de Inexistência de Parentesco com a Municipalidade;

VI. Declaração de Que Cumpre as Exigências de Reserva de Cargos Para Pessoa com Deficiência e Para Reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz;

VII. Declaração de Enquadrado como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte (Se For o Caso);

VIII. Declaração de Organização em Cooperativa (Se For o Caso);

8.6 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.7 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.8 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

8.8.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% A 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.9 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por documentos escaneado em formato PDF, legível sem emendas e ou rasuras.

8.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

8.12 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.13 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.14 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.14.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.15 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.15.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.16 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.16.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf ou não tenham sido apresentados conforme item 4.12 do edital, serão enviados por meio do sistema, em formato digital em pdf, no prazo de 02 (DUAS) HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

8.16.3 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.17 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.17.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.17.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.18 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.18.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

8.18.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.19 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.20 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.16.1.

8.21 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.22 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.23 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.24 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.24.1 Atestado de capacidade técnica - ACT (pessoa jurídica), para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, prazos e/ou quantidades com o objeto da licitação, através de no mínimo 01 (um) atestado, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Em cópia acompanhada do original ou autenticada por cartório competente.

8.24.2 Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

9. DOS RECURSOS

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

9.2 Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

9.3 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.4 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.4.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.4.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

9.4.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.4.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

9.5 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

9.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

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

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

9.11 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

10.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5 fraudar a licitação

10.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

10.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1 advertência;

10.2.2 multa;

10.2.3 impedimento de licitar e contratar e

10.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2 as peculiaridades do caso concreto

10.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

10.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5 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.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

10.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, 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 do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

10.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

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

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

12.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

12.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2 Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

12.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1 Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.portaldecompraspublicas.com.br

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

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

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

14. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

14.1 Conforme item 10 do Anexo I Termo de Referência.

15. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

15.1 Conforme itens 6 do Anexo I Termo de Referência.

16. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1 Conforme item 11 do Anexo I Termo de Referência.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

17. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1 Conforme itens 08 e 09 do Anexo I Termo de Referência.

18. LOCAL DE ENTREGA E PRAZOS DE EXECUÇÃO

18.1 Conforme itens 07 e 19 do Anexo I Termo de Referência.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

19.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

20. DOS ANEXOS DO EDITAL

20.1 Este Edital é composto pelos seguintes Anexos:

ANEXO I	-	TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO
ANEXO II	-	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS
ANEXO III	-	MODELO DE PROPOSTA
ANEXO IV	-	MODELO DE DECLARAÇÃO DE LABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
ANEXO V	-	MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA
ANEXO VI	-	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
ANEXO VII	-	MINUTA DO CONTRATO

21. DO FORO

21.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, por mais privilegiado que outro seja, para ser dirimidas eventuais dúvidas decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera Administrativa.

Porto Nacional - TO, 10 de junho de 2024.

RUBIA KELY DE SOUZA GUIMARÃES

Presidente da Associação
Autoridade competente



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

1 DEMANDANTE:

Demandante: Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo

Responsável: Rubia Kely de Souza Guimarães

2 DA JUSTIFICATIVA

2.1 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina o art. 6º 14.133/21, inciso XXIII.

2.2 A alimentação como um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, retrata o dever do poder público de adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN;

2.3 E, o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) é uma importante política pública no âmbito escolar que tem entre outras finalidades oferecer uma alimentação escolar de qualidade e segura para contribuir com o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares mais saudáveis.

2.4 Neste contexto, os recursos do PNAE serão utilizados para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, definidos pela equipe de nutricionistas, respeitando a Resolução/FNDE nº 06 de 08/05/2020, que serão entregues para os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Porto Nacional.

2.5 No caso em comento, justifica-se o fato de a Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo ser a Gerenciadora da Ata de Registro de preços, devido as Unidades Executoras não possuírem em seu quadro de pessoal nenhum servidor com capacidade técnica suficiente para o gerenciamento dela. Por isso faz-se necessário que a Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo seja a gerenciadora da devida Ata.

2.6 No caso em comento, justifica-se o fato de a Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo ser a Gerenciadora da Ata de Registro de preços, devido as Unidades Executoras não possuírem em seu quadro de pessoal nenhum servidor com capacidade técnica suficiente para o gerenciamento da mesma. Por isso faz-se necessário que a Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo seja a gerenciadora da devida Ata.

3 DO OBJETO

3.1 Este Termo de referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para suprimento de demanda de alimentação escolar da rede municipal de ensino, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e conforme condições, quantidades, qualidades e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência.

3.2 A aquisição dos gêneros alimentícios destina-se ao suprimento das necessidades da Rede Municipal de Ensino em Porto Nacional/Tocantins, em cumprimento ao Art. 29, da Resolução nº 06/2020.

3.3 As quantidades solicitadas referem-se à previsão de compras do ano de 2024, de setembro a dezembro, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme as quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade de cada unidade escolar.

4 DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO:

4.1 A licitação para a aquisição do objeto deste Termo de Referência será processada na modalidade pertinente, com o critério de julgamento: **MENOR PREÇO POR ITEM.**

4.2 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina a legislação vigente.

4.3 Os procedimentos, bem como os casos omissos, serão regidos pelas legislações aplicáveis, em especial pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021.

5 DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO:



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

5.1 As quantidades constantes deste Termo de Referência são estimativas de consumo, não obrigando a Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo e as unidades participantes à aquisição de sua totalidade.

Nº	Descrição técnica dos produtos	
1.	Abacate – de primeira qualidade, casca lisa, in natura; características adicionais: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	-
2.	Abacaxi – do tipo pérola ou hawai; de primeira; graúdo. Classificação: grupo I (polpa amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afetem a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
3.	Abóbora – do tipo comum, de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
4.	Açafrão - <u>Descrição do objeto</u> : o condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. <u>Características gerais</u> : o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenados, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação. O produto deve atender aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional de alimentos embalados, quando for o caso; informação nutricional complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Deve obedecer a resolução Rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : cor: amarelada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apti 2. Maratá 3. Kitano



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	<p>intensa, cheiro: forte, agradável, característico; sabor: acre, levemente picante; características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno contendo 30 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.</p>	
5.	<p>Açúcar - Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração. <u>Embalagem:</u> Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 2 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	<p>1. Cristal 2. Itajá 3. União</p>
6.	<p>Alecrim desidratado - folhas de alecrim desidratadas. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem: 6g.</p>	
7.	<p>Alface – de primeira. Grupo: crespia; subgrupo: verde; Classe: 40 (peso da planta variando de 400g a 450g); Grau de Hidratação: 3 - Bom (presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde); Grau de Limpeza: 3 - Bom (alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas); categoria I. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade ou sacos plásticos transparentes, ter coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
8.	<p>Alho - brasileiro, tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
9.	<p>Ameixa preta, em calda - Embalada em latas limpas isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Peso líquido drenado aproximado 150g.</p>	
10.	<p>Ameixa preta, seca - Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos.</p>	



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso líquido drenado aproximado 100g.	
11.	Amido de milho - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 26 FNDE. <u>Descrição do objeto</u> : pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não devese apresentar impurezas visíveis ou sujidades. <u>Embalagem</u> : primária de pacotes de polietileno, pesando 200 g , indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. <u>Prazo de validade</u> : mínima de 12 meses após data de fabricação.	1. Maizena 2. Sinhá 3. Apti
12.	Apresentado - Presunto resfriado, de 1ª Qualidade, fatiado, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem hermeticamente fechada de 200g.	1. Perdigão 2. Seara 3. Frimesa
13.	Arroz - <u>Descrição do objeto</u> : Produto beneficiado, polido, classe longo, grão inteiros, fino do tipo 1 (um) ("agulhinha"). Deverá ser da safra corrente. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Cor, sabor e odor característicos. <u>Prazo de validade</u> : Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias. Embalagem: Acondicionado em pacote de 5 (cinco) kg.	1. Tio Jorge 2. Tio Urbano 3. Amigão
14.	Aveia em flocos - peso líquido de 170g. <u>Embalagem</u> : Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. <u>Prazo de validade</u> : apresentando período de validade de no mínimo 1 ano.	1. Nestlé 2. Nutry 3. Yoki
15.	Azeite de oliva extravirgem - Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 250ml . Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.	
16.	Banana - do grupo nanica . Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e Lei nº9972 de 25/05/00 - ANVISA.	
17.	Banana - do grupo prata . Classe 12 (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

18.	<p>Batata doce - classificação extra, as raízes deverão ser de coloração branca ou rosada, sem danos mecânicos e doenças. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
19.	<p>Batata inglesa - deverá ser da variedade Monalisa Escovada; Classe II (Calibre de 42 a 70mm); Categoria I; Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1 mm de espessura, ou ainda 0,4% do peso total da embalagem. Os tubérculos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré estabelecido pelas legislações correlatas (NORMA DO MERCOSUL). Sem apresentar danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
20.	<p>Beterraba - deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
21.	<p>Bolo pronto - bolo pronto, contendo farinha de trigo, leite, ovos, fermento. <u>Embalagem</u>: individualizada em formato redondo, sem amasos ou violação; e contendo as informações nutricionais mínimas necessárias conforme a legislação. <u>Sabores</u>: trigo, chocolate, coco, mandioca.</p>	-
22.	<p>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 bandejas até 500g. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas</p>	-



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
23.	Cacau em pó - <u>Características Técnicas</u> : cacau em pó 100% cacau. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem: cacau em pó 200 gramas . NÃO CONTÉM GLÚTEN. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses.	1. Nestlé 2. Apti 3. Dr. Oetker
24.	Café - <u>Descrição do objeto</u> : em pó homogêneo, torrado e moído de primeira qualidade; constituídos de café 100% arábica ou predominante arábica; com classificação de bebida mole a dura (isento de riado, rio ou rio zona); torração média (nº disco Agron entre 55 e 65); <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : isento de odores estranhos e com aroma intenso; a marca deve possuir Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC, em plena validade. <u>Embalagem</u> : em embalagem tipo almofada, pacote com 250 (duzentos e cinquenta) gramas , com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nos pacotes individuais. <u>Prazo de validade</u> : deverá ser de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega do produto.	1. Paraíso 2. Três corações 3. Maratá
25.	Canela em pó - Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalagem de 30g , resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa.	1. Apti 2. Maratá 3. Kitano
26.	Carne acém moída - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u> : moída com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u> : a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg , devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u> : máximo 30 dias no ato da entrega.	-
27.	Carne acém pedaço - <u>Características Técnicas</u> : Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u> : em pedaço com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u> : a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de	-



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	<p>polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
28.	<p>Carne bovina costela - Características Técnicas: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: em pedaços com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
29.	<p>Carne bovina chambari - Carne bovina de 2ª, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.</p>	-
30.	<p>Carne bovina fígado - Características Técnicas: Carnes provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: em bifes ou tiras, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
31.	<p>Carne bovina peito- Características Técnicas: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: pedaço, com preservação das características organolépticas (cor - vermelho brilhante, odor - característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de</p>	



FLS

 Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	<p>polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
32.	<p>Carne bovina, coxão mole - Descrição do objeto: carne de 1ª categoria – no corte coxão mole. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em pedaço congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. <u>Apresentação</u>: em pedaço, com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente. Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	
33.	<p>Carne bovina seca, coxão mole - <u>Características Técnicas</u>: Carnes derivadas de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, elástica, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10%. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. <u>Apresentação</u>: pedaço, com preservação das características organolépticas (cor – vermelho brilhante, odor – característicos e sem sinais de descongelamento). <u>Embalagem primária</u>: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon -poly, termossoldado e resistente; identificação visível do corte da carne (coxão mole). Pacotes de 1 a 3 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, de acordo com a Legislação Vigente. <u>Data de fabricação</u>: máximo 30 dias no ato da entrega.</p>	-
34.	<p>Cebola – de primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, nacional, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm); Categoria I. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

35.	<p>Cenoura – Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14cm e máximo 18cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radicelas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
36.	<p>Cheiro verde – <u>Características Gerais</u>: composto de cebolinha e coentro, de 1ª qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: folhas sem manchas amareladas ou marrons, sem vestígios de fungos ou pragas, sem sujidades, textura e consistência de vegetal fresco. Sem sinais de escurecimento enzimático ou deterioração de qualquer espécie. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. <u>Embalagem</u>: o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, individuais com molho/maços de até 300g, com etiqueta de pesagem.</p>	-
37.	<p>Chocolate em pó – <u>Características Técnicas</u>: mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais, formulado a partir de matérias –primas selecionadas. <u>Ingredientes</u>: cacau em pó, açúcar orgânico, minerais (cálcio, ferro e zinco), vitaminas (C,B3, B2, B6, B1 e A). Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. Embalagem: aluminizada contendo 200g do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente impressa na embalagem. Não deve conter etiqueta sobreposta. <u>Prazo de validade</u>: mínimo 6 meses</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garoto 2. Nestlé 3. Dr. Oetker
38.	<p>Chuchu - deve ter tamanho médio, com coloração normal, consistência firme, sem folhas, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto.</p>	-
39.	<p>Coco ralado – <u>Características Técnicas</u>: Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. <u>Embalagem</u>: Embalagem íntegra de 50g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. <u>Prazo de validade</u>: produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sococo 2. Mais Coco 3. Du Coco
40.	<p>Coco seco – coco seco in natura; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. OBJETO DEVERÁ SER ENTREGUE POR KG.</p>	
41.	<p>Colorífico em pó – <u>Características Técnicas</u>: Apresentação natural, aspecto físico pó, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. <u>Embalagem</u>: embalagem 30g. <u>Prazo de validade</u>: Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maratá 2. Sinhá 3. Kitano
42.	<p>Couve, manteiga – de Primeira, da variedade manteiga, deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. O veículo de entrega deverá estar</p>	



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
43.	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 embalagens até 1kg. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
44.	Enroladinho de queijo, assado - <u>Características Técnicas</u> : Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, fermento químico e queijo mussarela. <u>Embalagem</u> : sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 24 horas após a entrega.	
45.	Ervilha - ARMAZENAMENTO : Acondicionada em sachês, validade mínima 1 ano e 4 meses a contar da data da entrega CLASSIFICAÇÃO : simples, imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes EMBALAGEM : suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 272 de 22 setembro de 2005. Embalagem: sendo considerado como produto drenado 170g.	1. Predilecta 2. Fugine 3. Bonaré
46.	Extrato de tomate - <u>Embalagem: sachê de 300g.</u> <u>Características técnicas</u> : Polpa de tomate, sal e/ açúcar. Deve estar de acordo com a legislação específica. Sem glúten. <u>Prazo de validade</u> : igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	1. Quero 2. Fugine 3. Bonaré
47.	Farinha de aveia - Especificação: Uso em bolos, mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras, proteínas e energia. Ingredientes: Aveia. Embalagem de 165g com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega	1. Quaker 2. Italac 3. Dona Raiz
48.	Farinha de mandioca - <u>Características técnicas</u> : Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. <u>Embalagem</u> : pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 180 dias.	1. Lopes 2. Yoki 3. Amafil
49.	Farinha de trigo - <u>Características técnicas</u> : Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado, úmido, fermentado ou rançoso. <u>Embalagem</u> : Embalagem plástica atóxica transparente ou de papel original de fábrica de 01Kg. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. O produto deverá ser entregue com data não superior a 30 dias de sua fabricação. <u>Prazo de validade</u> : Validade de no mínimo 06 meses.	1. Dona Benta 2. Rosa Branca 3. Qualitá
50.	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 de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote.	
51.	Farinha para quibe - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. <u>Ingredientes</u> : trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. <u>Características</u> : Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. <u>Embalagem primária</u> : saco plástico, atóxico, resistente,	



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g , com prazo de validade e lotes indelévels. Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	
52.	Feijão carioca - <u>Características técnicas</u> : tipo 1, novo. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. <u>Embalagem</u> : deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	1. Kicaldo 2. Camil 3. Urbano
53.	Fermento biológico - fermento biológico em pó, seco, embalagem de 10 g , prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	1. Dona Benta 2. Fleischman 3. Dr. Oetker
54.	Fermento químico - <u>Ingredientes</u> : amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. <u>Embalagens</u> : devem ser intactas, em latas/potes de 100 g . <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	1. Royal 2. Fleischman 3. Dr. Oetker
55.	Filé de peixe, tilápia - tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif.	
56.	Flocão de arroz - <u>Descrição do objeto</u> : farinha de arroz flocada, pré-cozida, branca. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem</u> : acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 3 (três) meses.	1. Coringa 2. Maratá 3. Sinhá
57.	Flocão de milho - <u>Descrição do objeto</u> : farinha de milho flocada, pré-cozida, amarela. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem</u> : acondicionado em embalagens de 500 gramas, atóxico, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 3 (três) meses.	1. Coringa 2. Maratá 3. Sinhá
58.	Frango coxa e sobrecoxa - <u>Características Técnicas</u> : Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária</u> : Bandejas/Sacos de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação</u> : de no máximo 30 dias no ato da entrega . <u>Prazo de validade</u> : mínimo de 6 meses.	1. Bonasa 2. Superfrango 3. Friato
59.	Frango peito - <u>Características Técnicas</u> : Corte de frango in - natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango de frango deverão ser isentos de tecidos	1. Bonasa 2. Superfrango 3. Friato



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar -se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem e estar de acordo com a RDC nº13 de 02 de janeiro de 2001. <u>Embalagem primária:</u> Bandejas de 1 kg, produto congelado, devidamente identificados com rótulo de acordo com a Legislação vigente. <u>Data de fabricação:</u> de no máximo 30 dias no ato da entrega . <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 6 meses.	
60.	Fubá de milho - <u>Características Técnicas:</u> refinado enriquecido com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n. 26 fnde. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Umidade máxima de 15% p/p; e no mínimo de 7% p/p de proteínas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. <u>Embalagem primária:</u> plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, 500g , não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. <u>Prazo de validade:</u> de 06 meses após data de fabricação.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sinhá 2. Yoki 3. Maratá
61.	Gelatina, sem sabor - <u>Descrição do produto:</u> gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24g cada. validade: prazo mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto.	
62.	Hortelã - as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
63.	Inhame - produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Acondicionado em embalagens de até 1 Kg. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
64.	Iogurte natural - Iogurte Natural. Embalagem: copo plástico lacrado com papel alumínio contendo a marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Peso líquido: 170 g. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nestlé 2. Paulista 3. Vigor
65.	Iogurte sabor morango - Consistência cremosa, odor e sabor suave, característico. Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nestlé 2. Danone 3. Itambé



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem: bandeja 540g.	
66.	Kiwi - de 1ª qualidade, grau médio de maturação. A fruta deve apresentar casca íntegra. O peso médio deve ser de 60 a 100g. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
67.	Laranja - Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68mm a 72mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amarelada, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
68.	Leite condensado - Embalagem de 270g , tetra pack, contendo leite integral, açúcar e lactose.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piracanjuba 2. Italc 3. Camponesa
69.	Leite de coco - procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml , contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sococo 2. Mais Coco 3. Du Coco
70.	Leite longa vida, integral, UHT - <u>Características técnicas</u> : Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. <u>Embalagem</u> : longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <u>Data de fabricação</u> : máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <u>Prazo de validade</u> : mínimo 4 meses, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italc
71.	Leite em pó, integral - <u>Composição</u> : produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: po fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluído; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Leite em pó integral, mix vitaminico contendo, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, fluor, selênio e vitamina A, C, D, E, B1, B2, B6, B9 (ácido fólico), B12, H, K, PP, pantotenico de calcio e lecitina de soja. Matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; o leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piracanjuba 2. Itambé 3. Italc



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	04/09/1997, maa.embalagem a embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. a embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. NÃO É COMPOSTO LÁCTEO.	
72.	Leite em pó, zero lactose - O produto deverá apresentar registro completo no ministério da agricultura CIF/DIPOA, estar de acordo com a NTA 02 e 79 (Decreto 12.486/78), RDC nº 259 de 20/09/2002, RDC nº 429 de 08/10/2020 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e/ou naturais, açúcar e edulcorantes artificiais e/ou naturais. Características: pó uniforme deverá ter boa solubilidade, sem grumos, cor característica não rançoso. Embalagem primária: lata com tampa e lacre de proteção intacto ou em sachê atóxico, com quantidade de 300 gramas. Embalagem secundária: embalagem que permita o armazenamento adequado do produto, atóxica e resistente.	Piracanjuba Itambé Italac
73.	Limão, tipo taiti - Descrição: fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
74.	Linhaça - Linhaça marrom. Semente de linho marrom. Produto de grau alimentício. Embalagem 200g.	
75.	Maçã - In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
76.	Macarrão - <u>Características técnicas:</u> Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água e ovos. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de farelo ou bichinhos; formato curto, <u>tipo Espaguete.</u> <u>Embalagem:</u> peso líquido de 500 (quinhentos) gramas de produto. <u>Prazo de validade:</u> deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	1. Galo 2. Liane 3. Dona Benta
77.	Mamão - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições	-



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	<p>mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	
78.	<p>Mandioca – Extra, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
79.	<p>Manga – tipo tommy, in natura, 1ª qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
80.	<p>Manjeriço desidratado - Folha de manjeriço picada e desidratada. Isento de mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 7 gramas.</p>	-
81.	<p>Manteiga – <u>Características técnicas:</u> Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> 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. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Italac 2. Piracanjuba 3. Itambé
82.	<p>Manteiga sem lactose – <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> 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. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. <u>Ingredientes:</u> Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE. GALACTOSÊMICOS:</p>	



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	CONTÉM GALACTOSE.ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, NÃO CONTÉM GLUTÉN.	
83.	Maracujá – azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No preço cotado estão incluídos todos os insumos que os compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição do objeto desta licitação. Prazo de validade de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
84.	Margarina – <u>Características técnicas</u> : margarina cremosa, água, com sal (1,3%) com no everã 80% de everão, leite em pó desnatado. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : com aspecto, cor, cheiro e sabor, aroma ou natural de manteiga, vitamina a 15.000 ui por kg, estabilizante mono e diglicerídeos de graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), vitamina a de 15 a 50 mil u.i. <u>Prazo de validade</u> : validade de 05 meses a contar da data da entrega e suas características estar de acordo com a nta-50 (decreto 12.486 de 20/10/78). Livre de gorduras trans. Embalagem : pote de 500 gramas	1. Delícia 2. Qualy 3. Primor
85.	Margarina sem lactose - Margarina de consistência cremosa, sem adição de leite, com sal, vitamina A de 15 a 50 mil U.I., com 60% de lipídios, conservada em temperatura ambiente, acondicionada em pote plástico de 500 gramas, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade de 6 meses a contar da data da entrega.	
86.	Maxixe - In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
87.	Melancia – De Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
88.	Melão - in natura, 1ª qualidade, fresco, melão inteiro, doce e suculento, limpo, consistência firme e grau médio de maturação. Isento de lesões, danos, rachaduras, terra, podridão, larvas e parasitas. Peso entre 1,0 kg a 3,0 kg a unidade. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem	



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
89.	Milho para canjica, amarelo - <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. Embalagem: atóxica transparente com 500g. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. <u>Prazo de validade</u> : produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Sinhá 2. Yoki 3. Zaeli
90.	Milho verde - <u>Características Gerais</u> : apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. <u>Embalagem</u> : fornecido em embalagens limpas (bandeja peso, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. <u>Apresentação</u> : embalados em bandeja contendo mínimo de 5 unidades, com peso líquido médio total de 1 kg.	-
91.	Milho verde enlatado - em conserva, sachê/copos/latas de 200g : Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	1. Quero 2. Fugini 3. Predilecta
92.	Morango - <u>Características gerais</u> : Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 400 gr . Embalagem secundária: caixas de papelão com peso aproximado 1,6 kg, com características que atendam a NTA 17 (Decreto 12.486/ de 20/10/78), com padrões da embalagem da instrução normativa nº 09 de 12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
93.	Óleo de girassol - produto derivado do girassol comestível, e refinado. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 900 ml.	1. Liza 2. Sinhá 3. Salada
94.	Óleo de soja - <u>Características Gerais</u> : Produto constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado, límpido e isento de impurezas. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u> : cor, odor e sabor característicos, isento de ranços. <u>Embalagem</u> : peso líquido de no mínimo 900 (novecentos) mililitros de produto. <u>Prazo de validade</u> : produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses.	1. Liza 2. Soya 3. Sinhá
95.	Orégano - <u>Características Gerais</u> : Orégano, tempero seco. Ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas. Não contém glúten. Embalagem: plástica atóxica de 20g. VALIDADE: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	



FLS

 Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

<p>96.</p>	<p>Ovo – Ovo de galinha em casca, in natura, branco, classe A, médio. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05/7/1991 – CIPOA/MA e o Decreto nº 56.585 DE 20 DE JULHO DE 1965 e Decreto nº 9.013 DE 29 DE MARÇO DE 2017. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA. Características: Casca e cucula de forma normal, lisas, limpas e intactas com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentas) gramas por dúzia. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias a partir da entrega do produto nas Unidades Escolares. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de papelão ondulada com capacidade para 12 (doze) unidades, resistentes, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Os ovos deverão estar protegidos com proteção plástica transparente, atóxica, na parte superior. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, especificações de classificação, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/SIE/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM/DIPOA e deve ser proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal-RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Serão recusadas as embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta. O produto poderá ser armazenado e transportado à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) ou à temperatura ambiente, 24° C (vinte e quatro graus Celsius). Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do alimento e que minimizem as variações de temperatura. A temperatura deverá estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. As entregas deverão ser efetuadas em veículos fechados. O produto e o transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente. O veículo de transporte em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura do produto) com Certificado de Vistoria Concedido pela Autoridade. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade Escolar.</p>	<p>-</p>
<p>97.</p>	<p>Pão de forma - pacote com 500g - farinha de trigo enriquecida com fermento e ácido fólico, açúcar, margarina vegetal, sal refinado, glúten, soro de leite em pó, conservador propionato de cálcio, estabilizantes, lecitina de soja e estoril 2-lactil lactado de cálcio e acidulante ácido ascorbico. contém glúten.</p>	
<p>98.</p>	<p>Pão de hambúrguer - Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g, em média, cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005; Resolução nº 383, de 05/08/1999; Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002; Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003; Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006; Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006; Portaria nº 157, de 19/08/2002; Lei nº 8543, de 23/12/1992; Lei nº 10674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002. <u>Características gerais:</u> Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Segundo a Resolução RDC nº 263,</p>	<p>1. Pullman 2. Bauducco 3. Wickbold</p>



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	<p>de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo pardacento; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo 200 gramas (ou seja, 4 unidades), sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. <u>Embalagem secundária</u>: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega.</p>	
99.	<p>Pão de queijo assado - Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracteriza, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 50g, assado, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Peso da embalagem: entre 1 a 5 Kg para entrega.</p>	-
100	<p>Pão de queijo congelado- Produto de boa qualidade, isento de parasitas, mofo ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. Com Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo, o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo, Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. Cada unidade de pão de queijo deve ser modelada com peso de 25 A 30g, todos uniformes e arredondados. Logo após a modelagem devem ser armazenados em embalagem de Polietileno em devidas condições de higiene e sanitárias, contendo informação nutricional, rótulo, modo de preparo, entre outras informações. Devem ser fornecidos em embalagem de 1kg. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -15° C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pão da hora 2. Forno de minas 3. Yoki
101	<p>Pão de trigo, francês - Características Técnicas: Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas)</u>: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem</u>: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade</u>: mínimo de 24 horas após a entrega.</p>	-
102	<p>Pão hot dog - Características técnicas: farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Embalagem: pacote de 500g.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Qualidade 2. Di Napoli 3. Sevenboys



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

103	Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de até 3Kg. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
104	Peta (biscoito de polvilho) - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite em pó e farinha integral de soja. Embalagem: deve estar intacta, em plástico resistente acondicionada em pacotes 170g . valor nutricional na porção 30g: valor energético 138kcal, fibras 0g, carboidratos 22g, gorduras saturadas 1g. prazo de validade: mínimo de 06 meses; data de fabricação: máximo de 30 dias	1. São Francisco 2. Saborelle 3. Qualitá
105	Pimenta de cheiro - de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma e sabor típico da espécie em perfeito estado, sem fermento ou defeito. Embalagem de até 500g.	-
106	Pimentão verde - pimentão verde in natura de ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não apresentar defeitos como: murcho, podridão, queimado, dano na casca; deve ser fresco; apresentar grau de evolução completa do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	-
107	Polpas de frutas (Polpa de abacaxi) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
108	Polpas de frutas (Polpa de acerola) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	1. Sabor da natureza 2. Brasfruit 3. Polpa norte
109	Polpas de frutas (Polpa de cajá) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte
110	Polpas de frutas (Polpa de caju) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte
111	Polpas de frutas (Polpa de goiaba) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

112	Polpas de frutas (Polpa de graviola) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte
113	Polpas de frutas (Polpa de manga) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte
114	Polpas de frutas (Polpa de maracujá) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte
115	Polpas de frutas (Polpa de murici) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte
116	Polpas de frutas (Polpa de tamarindo) - Características técnicas: polpa de fruta natural congelada sem adição de açúcar ou água, em diversos sabores. Ingredientes: polpa de fruta natural triturada. Embalagem: deve estar intacta, feita de plástico transparente no conteúdo de 1kg por unidade, conforme solicitação da unidade escolar. Livre de sujidades. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Sabor da natureza Brasfruit Polpa norte
117	Polvilho Azedo - polvilho tipo azedo, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500 gr.	1. Lopes 2. Matuto 3. Amafil
118	Polvilho doce - Características gerais e técnicas: ingredientes: polvilho doce. Não contém gluten. Embalagem: pacote plástico, em pó, peso unitário: 1kg. Informação nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg.	1. Lopes 2. Matuto 3. Amafil
119	Queijo minas - Características gerais: de 1ª qualidade ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho, cloreto de cálcio. Embalagem: a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem inter folhada de até 500g.	-
120	Queijo mussarela - <u>Características Técnicas:</u> Produto fatiado, elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. <u>Ingredientes:</u> fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos. <u>Embalagens:</u> resistente e transparente com peso líquido 200g do produto e com etiqueta de identificação visível com a data do fatiamento, validade, peso. <u>Prazo de validade:</u> igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	1. Sadia 2. Piracanjuba 3. Frimesa



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

121	<p>Quiabo - 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. Acondicionados em sacos de até 3Kg. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
122	<p>Repolho verde – de primeira, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
123	<p>Repolho roxo – de primeira, Grupo: Coloração das folhas: roxa; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Classe: IV (peso variando 1.000 g a 1.500 g). Categoria I. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.</p>	-
124	<p>Rosca, assada – <u>Características Técnicas:</u> Peso da unidade 50 g. <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> Formato característico com adição de açúcar, composto de farinha de trigo especial, ovo, água, sal e fermento químico. <u>Embalagem:</u> sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro (sem achatar ou farelando). <u>Prazo de validade:</u> mínimo de 24 horas após a entrega.</p>	-
125	<p>Sal - <u>Características Técnicas:</u> Refinado, iodado; <u>Características sensoriais (organolépticas):</u> não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto; características organolépticas próprias do produto. <u>Embalagem:</u> deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previstas na legislação vigente, contendo data de fabricação e validade nas embalagens individuais. <u>Prazo de validade:</u> mínimo 12 (doze) meses.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cisne 2. Golfinho 3. Purosal
126	<p>Salsicha - as salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por</p>	-



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

	embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	
127	Suco de uva integral - suco 100% fruta sem adição de açúcar, sem conservantes, sem corantes com aroma frutado e suave. Em embalagem: garrafa plástica 900mL. No sabor uva.	Campo largo Prats Natural one
128	Tangerina - tipo pocã- características gerais: devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. a polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico, com etiqueta de pesagem.	-
129	Tomate - Grupo de formato: III - Santa Cruz (formato do fruto entre 1,00 e 1,15); Grupo de Coloração: Rosado; Sub Grupo: II - Colorido (tomate com a cor entre o subgrupo I e 90% da cor final). Classe ou calibre: 70 médio (diâmetro variando de 70mm a 80mm); Categoria I; Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	-
130	Torradas - torrada, de pão francês, base da massa farinha de trigo refinada, tradicional. torrada salgada, integral em embalagem original, individual, com peso mínimo de 14 gramas, com no máximo 130mg de sódio por porção.	
131	Uva, sem sementes - o produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e coloração uniforme, podendo ser rósea, avermelhada ou preta, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 - ANVISA.	
132	Uva passas branca - desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100g	La violetera Pramesa
133	Uva passas preta - desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100g	La violetera Pramesa

*** todos os produtos devem ser isentos de gorduras trans.**



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

5.2 QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PLANILHA DA DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA COM QUANTIDADES TOTAIS

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
1	KG	668	ABACATE
2	KG	1.411	ABACAXI
3	KG	10.457	ABÓBORA MADURA
4	KG	2.082	ALFACE
5	KG	5.328	ALHO
6	KG	4.582	BANANA NANICA
7	KG	49.927	BANANA PRATA
8	KG	7.099	BATATA DOCE
9	KG	4.252	BATATA INGLESA
10	KG	2.353	BETERRABA
11	KG	641	BRÓCOLIS
12	KG	8.834	CEBOLA
13	KG	10.690	CENOURA
14	KG	923	CHEIRO VERDE
15	KG	10	CHUCHU
16	KG	5	COCO SECO
17	KG	1.664	COUVE
18	KG	312	COUVE-FLOR
19	KG	51	HORTELÃ
20	KG	1.943	INHAME
21	KG	47	KIWI
22	KG	65.845	LARANJA
23	KG	5.568	LIMÃO
24	KG	6.817	MAÇÃ
25	KG	4.089	MAMÃO
26	KG	10.270	MANDIOCA
27	KG	488	MANGA
28	KG	1.156	MARACUJÁ
29	KG	76	MAXIXE
30	KG	58.343	MELANCIA
31	KG	1.259	MELÃO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

32	KG	140	MILHO VERDE
33	KG	1.561	MORANGO
34	KG	390	PEPINO
35	KG	471	PIMENTA DE CHEIRO
36	KG	130	PIMENTÃO VERDE
37	KG	189	QUIABO
38	KG	448	REPOLHO VERDE
39	KG	14	REPOLHO ROXO
40	KG	763	TANGERINA
41	KG	11.681	TOMATE
42	KG	85	UVA ITÁLIA
43	PCT	6.707	AÇAFRÃO 30G
44	PCT	3.784	AÇÚCAR 2KG
45	PCT	6.239	ALECRIM 6G
46	UND	22	AMEIXA PRETA EM CALDA 150G
47	PCT	30	AMEIXA PRETA SECA 100G
48	PCT	980	AMIDO DE MILHO 200G
49	PCT	7.013	ARROZ 5KG
50	PCT	10.752	AVEIA EM FLOCOS 170G
51	UND	2.289	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML
52	PCT	2	CACAU EM PÓ 200G
53	PCT	3.358	CAFÉ 250G
54	PCT	1.264	CANELA EM PÓ 30G
55	PCT	2.360	CHOCOLATE EM PÓ 200G
56	PCT	2.226	COCO RALADO 50G
57	PCT	11.611	COLORAU 30G
58	G	543	ERVILHA EM CONSERVA 170G
59	PCT	17.845	EXTRATO DE TOMATE 300G
60	PCT	1.375	FARINHA DE AVEIA 165G
61	KG	7.838	FARINHA DE MANDIOCA
62	KG	6.031	FARINHA DE TRIGO
63	KG	488	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
64	PCT	813	FARINHA PARA QUIBE 500G
65	KG	6.539	FEIJÃO CARIOCA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

66	PCT	2.104	FERMENTO BIOLÓGICO 10G
67	PCT	3.377	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G
68	KG	583	FILÉ DE TILÁPIA
69	PCT	2.627	FLOCÃO DE ARROZ 500G
70	PCT	11.118	FLOCÃO DE MILHO 500G
71	PCT	72	FUBÁ DE MILHO 500G
72	PCT	58	GELATINA SEM SABOR 24G
73	PCT	1.809	LEITE CONDENSADO 270G
74	UND	75	LEITE DE COCO 200ML
75	PCT	478	LINHAÇA 200G
76	PCT	22.852	MACARRÃO 500G
77	PCT	357	MANJERICÃO 7G
78	PCT	1.454	MILHO CANJICA 500G
79	UND	1.490	MILHO VERDE ENLATADO 200G
80	UND	10	ÓLEO DE GIRASSOL 900ML
81	UND	13.497	ÓLEO DE SOJA 900ML
82	PCT	371	ORÉGANO 20G
83	DÚZIA	18.709	OVO DE GALINHA
84	PCT	32	POLVILHO AZEDO 500G
85	KG	5.231	POLVILHO DOCE
86	KG	2.428	SAL
87	UND	28	SUCO DE UVA INTEGRAL 900ML
88	PCT	2.665	UVA PASSA BRANCA 100G
89	PCT	4.619	UVA PASSA PRETA 100G
90	PCT	140	APRESUNTADO 200G
91	KG	40.482	CARNE MOÍDA ACÉM
92	KG	4.138	CARNE ACÉM PEDAÇO
93	KG	291	CARNE BOVINA COSTELA
94	KG	70	CARNE BOVINA CHAMBARI
95	KG	1.004	CARNE BOVINA FÍGADO
96	KG	2.118	CARNE BOVINA PEITO
97	KG	4.382	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
98	KG	1.201	CARNE BOVINA SECA
99	KG	7.876	FRANGO COXA E SOBRECOXA
100	KG	20.537	FRANGO PEITO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

101	KG	227	SALSICHA
102	KG	600	BOLO PRONTO
103	KG	1.025	ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO
104	PCT	305	PÃO DE FORMA 500G
105	PCT	6.840	PÃO DE HAMBÚRGUER 200G
106	KG	3.245	PÃO DE QUEIJO ASSADO
107	KG	692	PÃO DE QUEIJO CONGELADO
108	KG	6.637	PÃO FRANCÊS
109	PCT	2.409	PÃO HOT DOG 500G
110	PCT	5.911	PETA 170G
111	KG	2.666	ROSCA
112	KG	1.710	TORRADAS
113	POTE	3.141	IOGURTE NATURAL 180G
114	BDJ	815	IOGURTE, SABOR MORANGO 540G
115	L	51.762	LEITE DE VACA INTEGRAL
116	UND	9.022	LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G
117	UND	386	LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G
118	PCT	1.245	MANTEIGA 500G
119	PCT	96	MANTEIGA SEM LACTOSE 500G
120	PCT	1.822	MARGARINA 500G
121	PCT	265	MARGARINA SEM LACTOSE 500G
122	KG	6	QUEIJO MINAS
123	PCT	4.355	QUEIJO MUSSARELA 200G
124	KG	2.309	POLPA DE ABACAXI
125	KG	4.043	POLPA DE ACEROLA
126	KG	619	POLPA DE CAJÁ
127	KG	1.382	POLPA DE CAJU
128	KG	753	POLPA DE GOIABA
129	KG	6	POLPA DE GRAVIOLA
130	KG	23	POLPA DE MANGA
131	KG	99	POLPA DE MARACUJÁ
132	KG	331	POLPA DE MURICI
133	KG	11	POLPA DE TAMARINDO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

5.3 QUANTITATIVO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR UNIDADE ESCOLAR

1 - ESCOLA MUNICIPAL FANNY MACEDO			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	23	KG	ABACATE
02	150	KG	ABACAXI
03	388	KG	ABÓBORA MADURA
04	249	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	206	PCT	AÇÚCAR - 2KG
06	106	KG	ALFACE
07	187	KG	ALHO
08	85	PCT	APRESUNTADO-200G
09	254	PCT	ARROZ TIPO 1 - 5KG
10	66	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	71	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
12	51	KG	BANANA NANICA
13	2552	KG	BANANA PRATA
14	194	KG	BATATA DOCE
15	62	KG	BATATA INGLESA
16	64	KG	BETERRABA
17	112	PCT	CAFÉ - 250G
18	4	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
19	2018	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
20	105	KG	CARNE ACEM PEDAÇO
21	131	KG	CARNE BOVINA PEITO
22	515	KG	CARNE BOVINA SECA
23	308	KG	CEBOLA
24	364	KG	CENOURA
25	44	KG	CHEIRO VERDE
26	135	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
27	112	PCT	COCO RALADO - 50G
28	715	PCT	COLORAU - 30G
29	72	KG	COUVE
30	150	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
31	908	PCT	EXTRATO DE TOMATE - 300G
32	40	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
33	448	KG	FARINHA DE MANDIOCA
34	225	KG	FARINHA DE TRIGO
35	56	KG	FEIJÃO CARIOCA
36	96	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
37	627	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
38	523	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
39	125	BANDEJA	IOGURTE SABOR MORANGO - 540G
40	1492	KG	LARANJA
41	83	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
42	467	PCT	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
43	181	KG	LIMÃO TAHITI
44	28	PCT	LINHAÇA - 200G
45	1269	L	LEITE INTEGRAL
46	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
47	18	KG	MAÇÃ
48	1321	PCT	MACARRÃO - 500G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

49	150	KG	MAMÃO
50	194	KG	MANDIOCA
51	134	PCT	MARGARINA - 500G
52	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
53	3954	KG	MELANCIA
54	68	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
55	68	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
56	616	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
57	25	PCT	ORÉGANO - 20G
58	435	DÚZIA	OVO DE GALINHA
59	672	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
60	112	PCT	PÃO DE FORMA - 500G
61	150	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
62	75	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
63	329	KG	PÃO FRANCÊS
64	515	KG	FRANGO, PEITO
65	19	KG	PIMENTA DE CHEIRO
66	135	KG	POLPA DE ABACAXI
67	370	KG	POLPA DE ACEROLA
68	60	KG	POLPA DE CAJÁ
69	180	KG	POLPA DE CAJU
70	277	KG	POLVILHO DOCE
71	295	PCT	QUEIJO MOZARELA - 200G
72	98	KG	SAL
73	19	KG	SALSICHA
74	510	KG	TOMATE

2 - ESCOLA MUNICIPAL CARMENCITA MATOS MAIA

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	10	KG	ABACATE
02	333	KG	ABÓBORA MADURA
03	150	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	134	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	200	PCT	ALECRIM - 6G
06	68	KG	ALFACE
07	135	KG	ALHO
08	70	PCT	AMIDO DE MILHO 200G
09	176	PCT	ARROZ - 5KG
10	204	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	41	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
12	50	KG	BANANA NANICA
13	874	KG	BANANA PRATA
14	245	KG	BATATA DOCE
15	62	KG	BATATA INGLESA
16	50	KG	BETERRABA
17	30	KG	BRÓCOLIS
18	126	PCT	CAFÉ - 250G
19	3	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
20	919	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
21	105	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
22	22	KG	CARNE BOVINA COSTELA
23	150	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
24	50	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
25	50	KG	CARNE BOVINA PEITO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

26	207	KG	CEBOLA
27	202	KG	CENOURA
28	26	KG	CHEIRO VERDE
29	122	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	76	PCT	COCO RALADO - 50G
31	321	PCT	COLORAU -30G
32	47	KG	COUVE
33	15	KG	COUVE-FLOR
34	10	UND	ERVILHA -170G
35	256	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
36	122	PCT	FARINHA DE AVEIA -165G
37	211	KG	FARINHA DE MANDIOCA
38	270	KG	FARINHA DE TRIGO
39	162	KG	FEIJÃO CARIOCA
40	231	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
41	126	PCT	FERMENTO QUÍMICO -100G
42	42	KG	FILE DE TILÁPIA
43	40	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
44	193	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
45	211	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
46	431	KG	FRANGO, PEITO
47	60	KG	INHAME
48	905	KG	LARANJA
49	98	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
50	1485	L	LEITE INTEGRAL
51	14	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
52	197	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
53	101	KG	LIMÃO
54	14	PCT	LINHAÇA -200G
55	200	KG	MAÇÃ
56	468	PCT	MACARRÃO - 500G
57	100	KG	MAMÃO
58	245	KG	MANDIOCA
59	35	KG	MARACUJÁ
60	55	PCT	MARGARINA COM SAL -500G
61	2	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
62	10	KG	MAXIXE
63	1380	KG	MELANCIA
64	48	PCT	MILHO PARA CANJICA -500G
65	92	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
66	355	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
67	8	PCT	ORÉGANO - 20G
68	534	DÚZIA	OVO DE GALINHA
69	353	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
70	199	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
71	94	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO
72	10	KG	PEPINO
73	12	KG	PIMENTA DE CHEIRO
74	6	KG	PIMENTÃO VERDE
75	81	KG	POLPA DE ABACAXI
76	134	KG	POLPA DE ACEROLA
77	15	KG	POLPA DE CAJÁ
78	40	KG	POLPA DE CAJU



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

79	20	KG	POLPA DE GOIABA
80	92	KG	POLVILHO DOCE
81	120	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
82	10	KG	QUIABO
83	20	KG	REPOLHO VERDE
84	52	KG	SAL
85	7	KG	SALSICHA
86	279	KG	TOMATE
87	36	KG	TORRADA, PÃO
88	140	PCT	UVA PASSA PRETA -100G
3 - ESCOLA MUNICIPAL CELSO ALVES MOURÃO			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	495	KG	ABÓBORA MADURA
02	342	PCT	AÇAFRÃO - 30G
03	138	PCT	AÇÚCAR - 2KG
04	89	KG	ALFACE
05	202	KG	ALHO
06	244	PCT	ARROZ - 5KG
07	69	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - 250ML
08	2.236	KG	BANANA PRATA
09	92	KG	BATATA DOCE
10	168	KG	BATATA INGLESA
11	69	KG	BETERRABA
12	335	KG	BOLO PRONTO
13	206	PCT	CAFÉ - 250G
14	2	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
15	1.821	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
16	206	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
17	285	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
18	27	KG	CARNE BOVINA PEITO
19	247	KG	CARNE SECA
20	335	KG	CEBOLA
21	519	KG	CENOURA
22	38	KG	CHEIRO VERDE
23	152	PCT	COCO RALADO - 50G
24	555	PCT	COLORAU - 30G
25	49	KG	COUVE
26	7	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
27	836	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
28	646	KG	FARINHA DE MANDIOCA
29	12	KG	FARINHA DE TRIGO
30	69	KG	FEIJÃO CARIOCA
31	6	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
32	152	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
33	488	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
34	399	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
35	958	KG	FRANGO, PEITO
36	304	KG	INHAME
37	2.090	KG	LARANJA
38	92	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
39	2.087	L	LEITE INTEGRAL
40	24	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
41	143	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

42	166	KG	LIMÃO
43	107	KG	MAÇÃ
44	1.080	PCT	MACARRÃO - 500G
45	183	KG	MAMÃO
46	639	KG	MANDIOCA
47	31	KG	MANGA
48	122	KG	MARACUJÁ
49	140	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
50	24	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE -500G
51	2.470	KG	MELANCIA
52	92	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
53	6	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
54	221	KG	MORANGO
55	492	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
56	4	PCT	ORÉGANO
57	515	DÚZIA	OVO DE GALINHA
58	38	PCT	PÃO DE FORMA - 500G
59	38	PCT	PÃO HOT DOG -500G
60	487	KG	PÃO FRANCÊS
61	304	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
62	18	KG	PIMENTA DE CHEIRO
63	57	KG	POLPA DE ABACAXI
64	137	KG	POLPA DE ACEROLA
65	38	KG	POLPA DE CAJÁ
66	69	KG	POLPA DE CAJU
67	31	KG	POLPA DE MARACUJÁ
68	69	KG	POLPA DE MURICI
69	8	KG	POLPA DE TAMARINDO
70	149	KG	POLVILHO DOCE
71	70	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
72	80	KG	REPOLHO BRANCO
73	61	KG	ROSCA, PÃO
74	90	KG	SAL
75	10	KG	SALSICHA
76	481	KG	TOMATE
77	171	KG	TORRADA, PÃO

4 ESCOLA MUNICIPAL DEASIL AIRES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	150	KG	ABÓBORA MADURA
02	260	PCT	AÇAFRÃO - 30G
03	182	PCT	AÇÚCAR - 2KG
04	90	KG	ALFACE
05	170	KG	ALHO
06	190	PCT	ARROZ - 5KG
07	10	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
08	65	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
09	1800	KG	BANANA PRATA
10	25	KG	BATATA INGLESA
11	35	KG	BETERRABA
12	32	PCT	CAFÉ - 250G
13	10	PCT	CANELA EM PÓ -30G
14	2000	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
15	165	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

16	15	KG	CARNE SECA
17	275	KG	CEBOLA
18	365	KG	CENOURA
19	30	KG	CHEIRO VERDE
20	145	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
21	200	PCT	COCO RALADO - 50G
22	640	PCT	COLORAU - 30G
23	45	KG	COUVE
24	145	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
25	50	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
26	570	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
27	475	KG	FARINHA DE MANDIOCA
28	265	KG	FARINHA DE TRIGO
29	45	KG	FEIJÃO CARIOCA
30	280	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
31	115	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
32	370	PCT	FLOCÃO DE MILHO- 500G
33	440	KG	FRANGO, COXA E SOBRECORA
34	460	KG	FRANGO, PEITO
35	1540	KG	LARANJA
36	90	UND	LEITE CONDENSADO- 270G
37	775	L	LEITE INTEGRAL
38	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
39	375	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
40	150	KG	LIMÃO
41	430	PCT	MACARRÃO - 500G
42	10	KG	MANDIOCA
43	45	KG	MARACUJÁ
44	120	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
45	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
46	1700	KG	MELANCIA
47	120	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
48	95	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
49	10	KG	MORANGO
50	560	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
51	30	PCT	ORÉGANO -20G
52	160	DÚZIA	OVO DE GALINHA
53	130	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
54	84	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
55	410	KG	PÃO FRANCÊS
56	15	KG	PIMENTA DE CHEIRO
57	370	KG	POLPA DE ABACAXI
58	135	KG	POLPA DE ACEROLA
59	115	KG	POLPA DE CAJÁ
60	68	KG	POLPA DE CAJU
61	75	KG	POLPA DE GOIABA
62	290	KG	POLVILHO DOCE
63	75	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
64	85	KG	SAL
65	25	KG	SALSICHA
66	315	KG	TOMATE
67	10	KG	TORRADA, PÃO

5. ESCOLA MUNICIPAL PADRE LUSO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	72	KG	ABACATE
02	74	KG	ABACAXI
03	177	KG	ABÓBORA MADURA
04	85	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	79	PCT	AÇÚCAR - 2KG
06	61	KG	ALFACE
07	85	KG	ALHO
08	111	PCT	ARROZ TIPO 1 - 5 KG
09	210	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
10	36	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
11	1265	KG	BANANA PRATA
12	305	KG	BANANA NANICA
13	118	KG	BATATA DOCE
14	22	KG	BETERRABA
15	56	PCT	CAFÉ - 250G
16	4	PCT	CANELA EM PÓ - 250G
17	1370	KG	CARNE ACÉM MOÍDA - 30G
18	140	KG	CEBOLA
19	154	KG	CENOURA
20	15	KG	CHEIRO VERDE
21	30	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
22	115	PCT	COCO RALADO - 50G
23	362	PCT	COLORAU - 30G
24	38	KG	COUVE
25	288	PCT	EXTRATO DE TOMATE - 300G
26	318	KG	FARINHA DE MANDIOCA
27	28	KG	FARINHA DE TRIGO
28	46	KG	FEIJÃO CARIOÇA
29	10	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
30	353	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
31	252	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
32	272	BANDEIJA	IOGURTE SABOR MORANGO - 540G
33	555	KG	LARANJA
34	58	PCT	LEITE CONDENSADO - 270G
35	1164	L	LEITE INTEGRAL
36	135	PCT	LEITE, INTEGRAL, PÓ
37	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
38	81	KG	LIMÃO TAHITI
39	18	PCT	LINHAÇA - 200G
40	153	KG	MAÇÃ
41	512	PCT	MACARRÃO - 500G
42	49	KG	MAMÃO
43	118	KG	MANDIOCA
44	50	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
45	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
46	776	KG	MELANCIA
47	69	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
48	3	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
49	144	KG	MORANGO
50	269	LT	ÓLEO DE SOJA - 900ML
51	166	DUZIA	OVO DE GALINHA
52	99	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

53	18	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
54	300	KG	PÃO FRANCÊS
55	131	KG	FRANGO, PEITO
56	9	KG	PIMENTA DE CHEIRO
57	20	PCT	QUEIJO MOZARELA - 200G
58	30	KG	POLPA ABACAXI
59	147	KG	POLPA ACEROLA
60	145	KG	ROSCA
61	45	KG	SAL
62	5	KG	SALSICHA
63	212	KG	TOMATE
64	150	PCT	UVA PASSAS PRETA
6 - ESCOLA MUNICIPAL CMEI DONA AURENY			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	33	KG	ABACATE
02	190	KG	ABACAXI
03	440	KG	ABÓBORA MADURA
04	300	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	920	PCT	ALECRIM - 6G
06	35	KG	ALFACE
07	215	KG	ALHO
08	16	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
09	270	PCT	ARROZ - 5KG
10	1.520	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	130	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
12	560	KG	BANANA NANICA
13	3.000	KG	BANANA PRATA
14	137	KG	BATATA DOCE
15	390	KG	BATATA INGLESA
16	190	KG	BETERRABA
17	35	KG	BRÓCOLIS
18	300	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
19	1.130	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
20	354	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
21	125	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
22	25	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
23	132	KG	CARNE BOVINA PEITO
24	20	KG	CARNE BOVINA SECA
25	480	KG	CEBOLA
26	510	KG	CENOURA
27	30	KG	CHEIRO VERDE
28	5	KG	CHUCHU
29	300	PCT	COLORAU - 30G
30	60	KG	COUVE
31	10	KG	COUVE FLOR
32	70	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
33	32	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
34	900	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
35	165	KG	FARINHA DE TRIGO
36	10	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
37	148	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
38	550	KG	FEIJÃO CARIOCA
39	30	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

40	240	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
41	70	KG	FILÉ DE TILÁPIA
42	450	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
43	484	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
44	1.230	KG	FRANGO, PEITO
45	15	PCT	GELATINA, SEM SABOR, INCOLOR - 24G
46	10	KG	HORTELÃ, FOLHA
47	120	KG	INHAME
48	90	UND	IOGURTE NATURAL - 170G
49	2	KG	KIWI
50	6.000	KG	LARANJA
51	2.500	L	LEITE INTEGRAL
52	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
53	855	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
54	330	KG	LIMÃO
55	30	PCT	LINHAÇA - 200G
56	625	KG	MAÇÃ
57	1.042	PCT	MACARRÃO - 500G
58	380	KG	MAMÃO
59	740	KG	MANDIOCA
60	55	KG	MANGA
61	70	PCT	MANJERICÃO - 7G
62	230	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
63	12	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
64	160	KG	MARACUJÁ
65	2.450	KG	MELANCIA
66	155	KG	MELÃO
67	36	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
68	112	KG	MORANGO
69	3	LITRO	ÓLEO DE GIRASSOL - 900ML
70	490	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
71	25	PCT	ORÉGANO -20G
72	1.200	DÚZIA	OVO DE GALINHA
73	215	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
74	380	KG	PÃO FRANCÊS
75	50	KG	PEPINO
76	900	PCT	PETA -170G
77	20	KG	PIMENTA DE CHEIRO
78	5	KG	PIMENTÃO VERDE
79	60	KG	POLPA DE ACEROLA
80	310	KG	POLVILHO DOCE
81	175	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
82	5	KG	QUIABO
83	15	KG	REPOLHO BRANCO
84	2	KG	REPOLHO ROXO
85	125	KG	ROSCA, PÃO
86	120	KG	SAL
87	10	UND	SUCO DE UVA INTEGRAL - 900ML
88	42	KG	TANGERINA
89	540	KG	TOMATE
90	140	KG	TORRADA, PÃO
91	375	PCT	UVA PASSAS, BRANCA - 100G
92	650	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

7. ESCOLA MUNICIPAL GENEROSA PINTO DE CASTRO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	24	KG	ABACATE
02	140	KG	ABACAXI
03	146	KG	ABÓBORA MADURA
04	107	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	65	PCT	AÇÚCAR - 2G
06	38	KG	ALFACE
07	73	KG	ALHO
08	20	PCT	APRESUNTADO - 200G
09	114	PCT	ARROZ - 5G
10	75	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	30	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
12	70	KG	BANANA NANICA
13	910	KG	BANANA PRATA
14	44	KG	BATATA DOCE
15	66	KG	BATATA INGLESA
16	8	KG	BETERRABA
17	40	KG	BOLO PRONTO
18	48	PCT	CAFÉ - 250G
19	11	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
20	970	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
21	100	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
22	70	KG	CARNE SECA
23	125	KG	CEBOLA
24	160	KG	CENOURA
25	12	KG	CHEIRO VERDE
26	10	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
27	145	PCT	COCO RALADO - 50G
28	5	KG	COCO SECO
29	300	PCT	COLORAU - 30G
30	30	KG	COUVE
31	50	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
32	3	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
33	250	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
34	232	KG	FARINHA DE MANDIOCA
35	30	KG	FARINHA DE TRIGO
36	70	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
37	35	KG	FEIJÃO CARIOCA
38	15	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
39	214	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
40	200	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
41	200	KG	FRANGO, PEITO
42	40	KG	INHAME
43	80	BANDEJA	IOGURTE SABOR MORANGO - 540G
44	1140	KG	LARANJA
45	60	UND	LEITE CONDENSADO - 270G - 270G
46	635	L	LEITE INTEGRAL
47	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
48	65	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
49	70	KG	LIMÃO
50	10	PCT	LINHAÇA - 200G
51	22	KG	MAÇÃ



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

52	315	PCT	MACARRÃO - 500G
53	45	KG	MAMÃO
54	45	KG	MANDIOCA
55	48	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
56	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
57	730	KG	MELANCIA
58	90	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
59	10	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
60	85	KG	MORANGO
61	230	UND	ÓLEO DE SOJA - 900ML
62	4	PCT	ORÉGANO - 20G
63	275	DÚZIA	OVO DE GALINHA
64	30	PCT	PÃO DE FORMA - 500G
65	105	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
66	20	PCT	PÃO DE HOT DOG - 200G
67	120	KG	PÃO FRANCÊS
68	10	KG	PIMENTA DE CHEIRO
69	18	KG	POLPA DE ABACAXI
70	109	KG	POLPA DE ACEROLA
71	21	KG	POLPA DE CAJÁ
72	14	KG	POLPA DE CAJU
73	30	KG	POLPA DE GOIABA
74	30	KG	POLPA DE MURICI
75	92	KG	POLVILHO DOCE
76	125	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
77	5	KG	REPOLHO BRANCO
78	15	KG	ROSCA, PÃO
79	40	KG	SAL
80	4	KG	SALSICHA
81	160	KG	TOMATE

8. ESCOLA MUNICIPAL MARIETA MACÊDO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	19	KG	ABACATE
02	358	KG	ABÓBORA MADURA
03	465	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	370	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	662	PCT	ALECRIM - 6G
06	146	KG	ALFACE
07	365	KG	ALHO
08	31	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
09	496	PCT	ARROZ - 5G
10	143	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	148	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
12	106	KG	BANANA NANICA
13	1.913	KG	BANANA PRATA
14	1.094	KG	BATATA DOCE
15	194	KG	BATATA INGLESA
16	147	KG	BETERRABA
17	38	KG	BRÓCOLIS
18	352	PCT	CAFÉ - 250G
19	5	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
20	1.911	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
21	211	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

22	70	KG	CARNE BOVINA CHAMBARI
23	568	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
24	124	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
25	348	KG	CARNE BOVINA PEITO
26	473	KG	CEBOLA
27	453	KG	CENOURA
28	54	KG	CHEIRO VERDE
29	308	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	340	PCT	COCO RALADO - 50G
31	711	PCT	COLORAU - 30G
32	87	KG	COUVE
33	38	KG	COUVE FLOR
34	100	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
35	42	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
36	897	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
37	282	KG	FARINHA DE MANDIOCA
38	553	KG	FARINHA DE TRIGO
39	232	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
40	110	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
41	463	KG	FEIJÃO CARIOCA
42	131	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
43	277	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
44	706	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
45	474	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
46	1.193	KG	FRANGO, PEITO
47	164	KG	INHAME
48	659	UND	IOGURTE NATURAL - 170G
49	2.047	KG	LARANJA
50	58	UND	LEITE CONDENSADO -270G
51	3.692	L	LEITE INTEGRAL
52	24	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
53	349	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ -400G
54	75	UND	LEITE DE COCO - 200G
55	233	KG	LIMÃO
56	7	PCT	LINHAÇA - 200G
57	264	KG	MAÇÃ
58	1.182	PCT	MACARRÃO - 500G
59	75	KG	MAMÃO
60	546	KG	MANDIOCA
61	127	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
62	24	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
63	2.190	KG	MELANCIA
64	168	KG	MELÃO
65	87	PCT DE	MILHO PARA CANJICA - 500G
66	93	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
67	115	KG	MORANGO
68	860	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
69	25	PCT DE	ORÉGANO - 20G
70	866	DÚZIA	OVO DE GALINHA
71	388	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
72	43	PCT	PÃO HOT DOG - 500G
73	273	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
74	368	KG	PÃO FRANCÊS



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

75	38	KG	PEPINO
76	24	KG	PIMENTA DE CHEIRO
77	121	KG	POLPA DE ABACAXI
78	267	KG	POLPA DE ACEROLA
79	97	KG	POLPA DE CAJÁ
80	143	KG	POLPA DE CAJU
81	26	KG	POLPA DE GOIABA
82	90	KG	POLPA DE MURICI
83	124	KG	POLVILHO DOCE
84	120	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
85	25	KG	QUIABO
86	13	KG	REPOLHO BRANCO
87	129	KG	ROSCA, PÃO
88	123	KG	SAL
89	11	KG	SALSICHA
90	747	KG	TOMATE
91	69	KG	TORRADA, PÃO
92	65	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G

9. ESCOLA MUNICIPAL DR OSVALDO AIRES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	8	KG	ABACAXI
02	220	KG	ABÓBORA MADURA
03	160	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	60	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	40	PCT	ALECRIM - 6G
06	25	KG	ALFACE
07	90	KG	ALHO
08	100	PCT	ARROZ - 5KG
09	50	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
10	40	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
11	40	KG	BANANA NANICA
12	730	KG	BANANA PRATA
13	60	KG	BATATA DOCE
14	100	KG	BATATA INGLESA
15	25	KG	BETERRABA
16	4	KG	BRÓCOLIS
17	65	PCT	CAFÉ - 250G
18	20	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
19	900	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
20	20	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
21	20	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
22	10	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
23	6	KG	CARNE BOVINA PEITO
24	165	KG	CEBOLA
25	220	KG	CENOURA
26	15	KG	CHEIRO VERDE
27	240	PCT	COLORAU - 30G
28	35	KG	COUVE
29	25	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
30	320	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
31	260	KG	FARINHA DE MANDIOCA
32	60	KG	FARINHA DE TRIGO
33	6	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

34	80	KG	FEIJÃO CARIOCA
35	40	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
36	30	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
37	15	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
38	464	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
39	145	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
40	420	KG	FRANGO, PEITO
41	1	KG	HORTELÃ, FOLHA
42	6	KG	INHAME
43	870	KG	LARANJA
44	1070	L	LEITE INTEGRAL
45	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
46	40	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
47	80	KG	LIMÃO
48	20	KG	MAÇÃ
49	440	PCT	MACARRÃO - 500G
50	10	KG	MAMÃO
51	60	KG	MANDIOCA
52	5	KG	MANGA
53	20	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
54	6	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
55	70	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
56	6	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
57	1100	KG	MELANCIA
58	45	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
59	20	KG	MORANGO
60	270	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
61	10	PCT	ORÉGANO - 20G
62	470	DÚZIA	OVO DE GALINHA
63	155	PCT	PÃO HOT DOG -500G
64	10	KG	PEPINO
65	190	PCT	PETA - 170G
66	10	KG	PIMENTA DE CHEIRO
67	2	KG	PIMENTÃO VERDE
68	68	KG	POLPA DE ABACAXI
69	102	KG	POLPA DE ACEROLA
70	40	KG	POLPA DE CAJU
71	70	KG	POLVILHO DOCE
72	50	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
73	3	KG	QUIABO
74	25	KG	REPOLHO BRANCO
75	2	KG	REPOLHO ROXO
76	45	KG	SAL
77	10	KG	SALSICHA
78	200	KG	TOMATE
79	30	KG	TORRADA, PÃO
80	40	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G

10 - ESCOLA MUNICIPAL UNIÃO E PROGRESSO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	184	KG	ABÓBORA MADURA
02	134	PCT	AÇAFRÃO - 30G
03	55	PCT	AÇÚCAR - 2KG
04	52	KG	ALFACE



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

05	73	KG	ALHO
06	103	PCT	ARROZ TIPO 1 - 5G
07	26	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
08	1084	KG	BANANA PRATA
09	53	KG	BATATA DOCE
10	55	KG	BATATA INGLESA
11	202	KG	BOLO PRONTO
12	104	PCT	CAFÉ - 250G
13	46	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
14	938	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
15	121	KG	CEBOLA
16	259	KG	CENOURA
17	12	KG	CHEIRO VERDE
18	15	PCT	COCO RALADO - 50G
19	266	PCT	COLORAU - 30G
20	32	KG	COUVE
21	390	PCT	EXTRATO DE TOMATE - 300G
22	267	KG	FARINHA DE MANDIOCA
23	9	KG	FARINHA DE TRIGO
24	26	KG	FEIJÃO CARIOCA
25	107	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
26	5	PCT	FERMENTO EM PÓ, QUÍMICO - 100G
27	187	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
28	427	KG	FRANGO, PEITO
29	1273	KG	LARANJA
30	50	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
31	927	L	LEITE INTEGRAL
32	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
33	72	KG	LIMÃO
34	746	PCT	MACARRÃO - 500G
35	54	KG	MANDIOCA
36	32	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
37	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
38	1962	KG	MELANCIA
39	9	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
40	7	KG	MILHO VERDE
41	210	LITRO	ÓLEO DE SOJA -900ML
42	2	PCT	ORÉGANO - 20G
43	6	DÚZIA	OVO DE GALINHA
44	107	KG	PÃO FRANCÊS
45	15	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
46	7	KG	PIMENTA DE CHEIRO
47	40	KG	POLPA DE ABACAXI
48	49	KG	POLPA DE ACEROLA
49	45	KG	POLPA DE CAJU
50	27	KG	POLPA DE MARACUJÁ
51	80	KG	POLVILHO DOCE
52	5	PCT	QUEIJO MOZARELA - 200G
53	38	KG	SAL
54	4	KG	SALSICHA
55	120	KG	TOMATE
11. ESCOLA MUNICIPAL CHICO MENDES			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

01	24	KG	ABACATE
02	99	KG	ABACAXI
03	477	KG	ABÓBORA MADURA
04	244	PCT	AÇAFRÃO -30G
05	103	PCT	ALECRIM - 6G
06	73	PCT	AÇÚCAR - 2KG
07	58	KG	ALFACE
08	153	KG	ALHO
09	65	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
10	493	PCT	ARROZ - 5KG
11	631	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
12	75	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
13	169	KG	BANANA NANICA
14	1841	KG	BANANA PRATA
15	106	KG	BATATA DOCE
16	227	KG	BATATA INGLESA
17	165	KG	BETERRABA
18	54	KG	BRÓCOLIS
19	20	PCT	CAFÉ - 250G
20	49	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
21	865	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
22	200	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
23	100	KG	CARNE BOVINA COSTELA
24	116	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
25	573	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
26	292	KG	CARNE BOVINA PEITO
27	12	KG	CARNE BOVINA SECA
28	287	KG	CEBOLA
29	354	KG	CENOURA
30	56	KG	CHEIRO VERDE
31	5	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
32	5	KG	CHUCHU
33	16	PCT	COCO RALADO - 50G
34	312	PCT	COLORAU - 30G
35	24	KG	COUVE FLOR
36	73	KG	COUVE
37	61	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
38	10	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
39	401	PCT	EXTRATO DE TOMATE - 300G
40	29	KG	FARINHA DE MANDIOCA
41	155	KG	FARINHA DE TRIGO
42	41	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
43	60	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
44	506	KG	FEIJAO CARIOCA
45	88	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
46	56	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
47	90	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
48	180	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
49	290	KG	FRANGO, COXA E SOBRE COXA
50	72	PCT	FUBÁ DE MILHO - 500G
51	43	PCT	GELATINA, SEM SABOR, INCOLOR - 24G
52	2	KG	HORTELÃ, FOLHA
53	218	KG	INHAME



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

54	87	UND	IOGURTE NATURAL - 170G
55	63	UND	IOGURTE SABOR MORANGO - 540G
56	2697	KG	LARANJA
57	1359	L	LEITE INTEGRAL
58	371	PCT	LEITE INTEGRAL EM PÓ - 400G
59	236	KG	LIMÃO TAHITI
60	47	PCT	LINHAÇA - 200G
61	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
62	316	KG	MAÇÃ
63	727	PCT	MACARRÃO 500G
64	305	KG	MAMÃO
65	441	KG	MANDIOCA
66	35	KG	MANGA
67	8	PCT	MANJERICÃO 7G
68	65	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
69	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
70	95	KG	MARACUJÁ
71	1990	KG	MELANCIA
72	361	KG	MELÃO
73	10	PCT	MILHO CANJICA - 500G
74	29	PCT	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
75	61	KG	MORANGO
76	3	UND	ÓLEO DE GIRASSOL - 900ML
77	335	UND	ÓLEO DE SOJA - 900ML
78	6	PCT	ORÉGANO - 20G
79	872	DUZIA	OVO DE GALINHA
80	74	PCT	PÃO DE QUEIJO ASSADO
81	194	KG	PÃO FRANCÊS
82	190	PCT	PÃO HAMBURGUER - 200G
83	5	KG	PÃO DE FORMA - 500G
84	12	KG	PÃO DE HOT DOG - 500G
85	970	KG	FRANGO, PEITO
86	28	KG	PEPINO
87	180	PCT	PETA 170G
88	11	KG	PIMENTA DE CHEIRO
89	6	KG	PIMENTÃO
90	4	KG	POLPA DE ABACAXI
91	46	KG	POLPA DE ACEROLA
92	15	KG	POLPA DE CAJÁ
93	5	KG	POLPA DE GOIABA
94	23	KG	POLPA DE MURICI
95	23	KG	POLPA DE MANGA
96	257	KG	POLVILHO DOCE
97	245	KG	QUEIJO MUSSARELA - 200G
98	26	KG	QUIABO
99	1	KG	REPOLHO BRANCO
100	2	KG	REPOLHO ROXO
101	18	KG	ROSCA PÃO
102	100	KG	SAL
103	18	UND	SUCO DE UVA INTEGRAL - 900ML
104	290	KG	TANGERINA
105	567	KG	TOMATE
106	119	KG	TORRADAS, PÃO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

107	275	KG	UVA PASSAS, BRANCA - 100G
108	40	KG	UVA PASSAS PRETA - 100G
12. ESCOLA MUNICIPAL CMEI DONA APARECIDA BERTAN			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	32	KG	ABACATE
02	542	KG	ABÓBORA MADURA
03	433	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	172	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	562	PCT	ALECRIM - 6G
06	51	KG	ALFACE
07	275	KG	ALHO
08	14	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
09	293	PCT	ARROZ - 5KG
10	830	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	116	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
12	611	KG	BANANA NANICA
13	2.850	KG	BANANA PRATA
14	140	KG	BATATA DOCE
15	320	KG	BATATA INGLESA
16	185	KG	BETERRABA
17	5	KG	BRÓCOLIS
18	100	PCT	CAFÉ - 250G
19	166	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
20	1.991	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
21	247	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
22	65	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
23	54	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
24	54	KG	CARNE BOVINA PEITO
25	553	KG	CEBOLA
26	730	KG	CENOURA
27	37	KG	CHEIRO VERDE
28	145	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
29	12	PCT	COCO RALADO - 50G
30	634	PCT	COLORAU - 30G
31	89	KG	COUVE
32	5	KG	COUVE FLOR
33	54	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
34	7	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
35	1.066	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
36	304	KG	FARINHA DE MANDIOCA
37	220	KG	FARINHA DE TRIGO
38	5	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
39	11	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
40	433	KG	FEIJÃO CARIOCA
41	38	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
42	291	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
43	288	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
44	508	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
45	170	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
46	1.392	KG	FRANGO, PEITO
47	8	KG	HORTELÁ, FOLHA
48	58	KG	INHAME
49	96	UND	IOGURTE NATURAL - 170G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

50	5.583	KG	LARANJA
51	8	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
52	2.631	L	LEITE INTEGRAL
53	24	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
54	723	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
55	534	KG	LIMÃO
56	23	PCT	LINHAÇA - 200G
57	450	KG	MAÇÃ
58	1.440	PCT	MACARRÃO - 500G
59	165	KG	MAMÃO
60	614	KG	MANDIOCA
61	17	KG	MANGA
62	86	PCT	MANJERICÃO - 7G
63	164	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
64	12	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
65	75	KG	MARACUJÁ
66	53	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
67	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
68	4.216	KG	MELANCIA
69	8	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
70	83	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
71	2	LITRO	ÓLEO DE GIRASSOL - 900ML
72	770	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
73	25	PCT	ORÉGANO - 20G
74	1.135	DÚZIA	OVO DE GALINHA
75	20	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
76	327	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
77	392	KG	PÃO FRANCÊS
78	24	KG	PEPINO
79	1.088	PCT	PETA - 170G
80	28	KG	PIMENTA DE CHEIRO
81	108	KG	POLPA DE ABACAXI
82	254	KG	POLPA DE ACEROLA
83	66	KG	POLPA DE GOIABA
84	413	KG	POLVILHO DOCE
85	280	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
86	7	KG	REPOLHO BRANCO
87	211	KG	ROSCA, PÃO
88	150	KG	SAL
89	5	KG	SALSICHA
90	473	KG	TOMATE
91	155	KG	TORRADA, PÃO
92	497	PCT	UVA PASSAS, BRANCA - 100G
93	624	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G

13. ESCOLA MUNICIPAL CABO WILSON FARIAS

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	50	KG	ABACATE
02	580	KG	ABACAXI
03	480	KG	ABÓBORA MADURA
04	280	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	80	PCT	AÇÚCAR - 2KG
06	180	PCT	ALECRIM - 6G
07	80	KG	ALFACE



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

08	280	KG	ALHO
09	14	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
10	390	PCT	ARROZ - 5KG
11	900	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
12	170	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
13	480	KG	BANANA NANICA
14	3600	KG	BANANA PRATA
15	90	KG	BATATA DOCE
16	165	KG	BATATA INGLESA
17	145	KG	BETERRABA
18	48	PCT	CAFÉ - 250G
19	80	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
20	2200	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
21	130	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
22	140	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
23	78	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
24	148	KG	CARNE BOVINA PEITO
25	115	KG	CARNE BOVINA SECA
26	590	KG	CEBOLA
27	360	KG	CENOURA
28	40	KG	CHEIRO VERDE
29	47	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	50	PCT	COCO RALADO - 50G
31	550	PCT	COLORAU - 30G
32	45	KG	COUVE
33	52	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
34	45	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
35	1000	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
36	85	KG	FARINHA DE MANDIOCA
37	390	KG	FARINHA DE TRIGO
38	460	KG	FEIJÃO CARIOCA
39	60	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
40	280	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
41	200	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
42	510	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
43	235	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
44	1120	KG	FRANGO, PEITO
45	6	KG	HORTELÃ, FOLHA
46	40	KG	KIWI
47	10000	KG	LARANJA
48	35	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
49	4090	L	LEITE INTEGRAL
50	24	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
51	240	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
52	500	KG	LIMÃO
53	15	PCT	LINHAÇA - 200G
54	160	KG	MAÇÃ
55	1400	PCT	MACARRÃO - 500G
56	340	KG	MAMÃO
57	190	KG	MANDIOCA
58	77	KG	MANGA
59	235	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
60	12	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

61	78	KG	MARACUJÁ
62	15	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
63	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
64	4385	KG	MELANCIA
65	210	KG	MELÃO
66	34	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
67	85	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
68	2	KG	MILHO VERDE
69	335	KG	MORANGO
70	800	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
71	35	PCT	ORÉGANO - 20G
72	700	DÚZIA	OVO DE GALINHA
73	630	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
74	25	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
75	550	KG	PÃO FRANCÊS
76	28	KG	PEPINO
77	640	PCT	PETA - 170G
78	25	KG	PIMENTA DE CHEIRO
79	23	KG	POLPA DE ABACAXI
80	33	KG	POLPA DE ACEROLA
81	44	KG	POLPA DE CAJÁ
82	83	KG	POLPA DE CAJU
83	30	KG	POLPA DE GOIABA
84	30	KG	POLPA DE MURICI
85	550	KG	POLVILHO DOCE
86	12	PCT	POLVILHO AZEDO - 500G
87	400	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
88	15	KG	REPOLHO BRANCO
89	265	KG	ROSCA, PÃO
90	150	KG	SAL
91	6	KG	SALSICHA
92	250	KG	TANGERINA
23	600	KG	TOMATE
94	85	KG	UVA ITÁLIA
95	660	PCT	UVA PASSAS, BRANCA - 100G
96	170	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G

14. ESCOLA MUNICIPAL DELZA DA PAIXÃO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	721	KG	ABÓBORA MADURA
02	316	PCT	AÇAFRÃO - 30G
03	247	PCT	AÇÚCAR - 2KG
04	162	KG	ALFACE
05	252	KG	ALHO
06	319	PCT	ARROZ - 5KG
07	102	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
08	3002	KG	BANANA PRATA
09	382	KG	BATATA INGLESA
10	314	KG	BATATA DOCE
11	31	KG	BETERRABA
12	51	PCT	CAFÉ - 250G
13	3200	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
14	51	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
15	196	KG	CARNE BOVINA SECA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

16	399	KG	CEBOLA
17	731	KG	CENOURA
18	46	KG	CHEIRO VERDE
19	115	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
20	856	PCT	COLORAU - 30G
21	115	KG	COUVE
22	1237	PCT	EXTRATO DE TOMATE 300G
23	488	KG	FARINHA DE MANDIOCA
24	433	KG	FARINHA DE TRIGO
25	98	KG	FEIJÃO CARIOÇA
26	219	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
27	272	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
28	683	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
29	2417	KG	LARANJA
30	831	L	LEITE INTEGRAL
31	79	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
32	276	PCT	LEITE INTEGRAL EM PÓ - 400G
33	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
34	205	KG	LIMÃO TAHITI
35	85	KG	MAÇÃ
36	1713	PCT	MACARRÃO - 500G
37	191	KG	MAMÃO
38	634	KG	MANDIOCA
39	101	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
40	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
41	3816	KG	MELANCIA
42	128	KG	MILHO VERDE CRU
43	39	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200ML
44	743	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
45	13	PCT	ORÉGANO - 20G
46	287	DÚZIA	OVO DE GALINHA
47	272	KG	PÃO FRANCÊS
48	382	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
49	85	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500H
50	446	KG	FRANGO, PEITO
51	7	KG	PEPINO
52	24	KG	PIMENTA DE CHEIRO
53	242	KG	POLPA DE ABACAXI
54	229	KG	POLPA DE ACEROLA
55	77	KG	POLPA DE CAJÁ
56	77	KG	POLPA DE CAJU
57	17	KG	POLPA DE MARACUJÁ
58	81	KG	POLVILHO DOCE
59	70	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
60	25	KG	REPOLHO VERDE
61	114	KG	SAL
62	22	KG	SALSICHA
63	673	KG	TOMATE
64	90	KG	TORRADA, PÃO
65	40	PCT	UVA-PASSA PRETA - 100G

15. ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	65	KG	ABACATE



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

02	680	KG	ABÓBORA MADURA
03	316	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	135	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	46	PCT	ALECRIM - 6G
06	77	KG	ALFACE
07	236	KG	ALHO
08	22	PCT	AMEIXA EM CALDAS - 150G
09	16	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
10	257	PCT	ARROZ - 5KG
11	1.167	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 500G
12	109	UND	AZEITE EXTRA VIRGEM - 250ML
13	452	KG	BANANA NANICA
14	2564	KG	BANANA PRATA
15	185	KG	BATATA DOCE
16	272	KG	BATATA INGLESA
17	103	KG	BETERRABA
18	23	KG	BOLO PRONTO
19	26	KG	BRÓCOLIS
20	142	PCT	CAFÉ - 250G
21	40	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
22	2100	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
23	140	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
24	70	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
25	37	KG	CARNE BOVINA PEITO
26	451	KG	CEBOLA
27	596	KG	CENOURA
28	36	KG	CHEIRO VERDE
29	48	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	192	PCT	COCO RALADO - 50G
31	455	PCT	COLORAU - 30G
32	100	KG	COUVE
33	10	KG	COUVE-FLOR
34	10	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
35	800	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
36	37	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
37	462	KG	FARINHA DE MANDIOCA
38	136	KG	FARINHA DE TRIGO
39	284	KG	FEIJÃO CARIOCA
40	5	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
41	100	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
42	90	KG	FILÉ DE TILÁPIA
43	121	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
44	595	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
45	360	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
46	1111	KG	FRANGO, PEITO
47	5	KG	HORTELÁ, FOLHA
48	30	KG	INHAME
49	70	PCT	IOGURTE NATURAL - 180G
50	700	KG	LARANJA
51	88	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
52	1834	L	LEITE INTEGRAL
53	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
54	545	UND	LEITE INTEGRAL, PÓ - 400G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

55	313	KG	LIMÃO
56	50	PCT	LINHAÇA - 200G
57	364	KG	MAÇÃ
58	1.106	PCT	MACARRÃO - 500G
59	76	KG	MAMÃO
60	500	KG	MANDIOCA
61	12	KG	MANGA
62	6	PCT	MANJERICÃO - 7G
63	80	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
64	12	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
65	76	KG	MARACUJÁ
66	125	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
67	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
68	1200	KG	MELANCIA
69	122	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
70	26	PCT	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
71	560	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
72	2	LITRO	ÓLEO DE GIRASSOL - 900ML
73	8	PCT	ORÉGANO - 20G
74	648	DÚZIA	OVO DE GALINHA
75	22	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
76	958	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
77	55	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
78	300	KG	PÃO FRANCÊS
79	16	KG	PEPINO
80	515	PCT	PETA - 170G
81	27	KG	PIMENTA DE CHEIRO
82	5	KG	PIMENTÃO VERDE
83	80	KG	POLPA DE GOIABA
84	126	KG	POLPA DE ABACAXI
85	267	KG	POLPA DE ACEROLA
86	448	KG	POLVILHO DOCE
87	20	PCT	POLVILHO AZEDO - 500G
88	12	KG	QUIABO
89	235	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
90	360	KG	ROSCA PÃO
91	2	KG	REPOLHO
92	124	KG	SAL
93	442	KG	TOMATE
94	90	KG	TORRADA
95	15	KG	SALSICHA
96	575	PCT	UVA PASSAS PRETA - 100G
97	30	PCT	UVA PASSAS BRANCA - 100G

16. ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ERNESTINA FREIRE AYRES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	220	KG	ABÓBORA MADURA
02	10	KG	ABACATE
03	19	KG	ABACAXI
04	184	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	54	PCT	AÇÚCAR - 2KG
06	34	KG	ALECRIM, SECO
07	29	KG	ALFACE
08	118	KG	ALHO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

09	12	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
10	133	PCT	ARROZ - 5KG
11	311	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 500G
12	60	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
13	68	KG	BANANA NANICA
14	1.300	KG	BANANA PRATA
15	76	KG	BATATA DOCE
16	185	KG	BATATA INGLESA
17	50	KG	BETERRABA
18	17	KG	BROCOLIS
19	32	KG	CAFÉ - 250G
20	76	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
21	834	PCT	CARNE ACÉM MOÍDA
22	97	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
23	42	KG	CARNE BOVINA FIGADO
24	42	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
25	19	KG	CARNE BOVINA PEITO
26	6	KG	CARNE BOVINA SECA
27	237	KG	CEBOLA
28	362	KG	CENOURA
29	17	KG	CHEIRO VERDE
30	38	KG	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
31	93	PCT	COCO RALADO - 50G
32	273	PCT	COLORAU - 30G
33	4	KG	COUVE - FLOR
34	16	KG	COUVE
35	13	UND	ERVILHA, ENLATADA - 170G
36	495	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
37	85	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
38	130	KG	FARINHA DE MANDIOCA
39	109	KG	FARINHA DE TRIGO
40	183	KG	FEIJÃO CARIOCA
41	10	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
42	82	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
43	22	KG	FILE DE TILÁPIA
44	104	PCT	FLOCÃO DE ARROZ -500G
45	236	KG	FLOCÃO DE MILHO - 500G
46	98	KG	FRANGO COXA SOBRECOXA
47	570	KG	FRANGO, PEITO
48	5	KG	HORTELÃ, FOLHA
49	42	UND	IOGURTE NATURAL - 170G
50	46	KG	INHAME
51	2530	KG	LARANJA
52	30	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
53	1032	L	LEITE INTEGRAL
54	12	L	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
55	332	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
56	254	UND	LIMÃO
57	8	PCT	LINHAÇA - 200G
58	182	PCT	MAÇÃ
59	557	KG	MACARRÃO - 500G
60	136	PCT	MAMÃO
61	267	KG	MANDIOCA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

62	10	KG	MANGA
63	4	UND	MANJERICÃO - 7G
64	90	UND	MANTEIGA COM SAL - 500G
65	6	UND	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
66	20	UND	MARGARINA COM SAL - 500G
67	6	UND	MARGARINA SEM LACTOSE
68	1268	KG	MELANCIA
69	18	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
70	62	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
71	18	PCT	ORÉGANO - 20G
72	304	LT	OLEO DE SOJA - 900ML
73	458	DUZIA	OVO DE GALINHA
74	186	DÚZIA	PÃO FRANCÊS
75	195	KG	PÃO DE KEIJO ASSADO
76	13	KG	PIMENTA DE CHEIRO
77	3	KG	PIMENTÃO VERDE
78	13	KG	PEPINO
79	224	PCT	PETA - 170G
80	22	KG	POLPA DE ABACAXI
81	133	KG	POLPA DE ACEROLA
82	33	KG	POLPA DE CAJÁ
83	26	KG	POLPA DE GOIABA
84	153	KG	POLVILHO DOCE
85	25	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
86	4	KG	REPOLHO
87	66	KG	ROSCA, PÃO
88	66	KG	SAL
89	67	KG	TORRADA
90	219	KG	TOMATE
91	140	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G
92	160	PCT	UVA PASSAS, BRANCA - 100G

17. ESCOLA MUNICIPAL ERCINA MONTEIRO PEREIRA

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	31	KG	ABACATE
02	834	KG	ABÓBORA MADURA
03	300	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	361	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	730	PCT	ALECRIM - 6G
06	179	KG	ALFACE
07	408	KG	ALHO
08	295	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
09	525	PCT	ARROZ - 5KG
10	702	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	126	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
12	159	KG	BANANA NANICA
13	1.680	KG	BANANA PRATA
14	689	KG	BATATA DOCE
15	133	KG	BATATA INGLESA
16	169	KG	BETERRABA
17	123	KG	BRÓCOLIS
18	348	PCT	CAFÉ - 250G
19	4	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
20	1.749	KG	CARNE ACÉM MOÍDA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

21	257	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
22	91	KG	CARNE BOVINA COSTELA
23	499	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
24	166	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
25	167	KG	CARNE BOVINA PEITO
26	476	KG	CEBOLA
27	567	KG	CENOURA
28	71	KG	CHEIRO VERDE
29	358	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	106	PCT	COCO RALADO - 50G
31	637	PCT	COLORAU -30G
32	101	KG	COUVE
33	52	KG	COUVE FLOR
34	24	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
35	839	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
36	403	PCT	FARINHA DE AVEIA - 170G
37	324	KG	FARINHA DE MANDIOCA
38	779	KG	FARINHA DE TRIGO
39	497	KG	FEIJÃO CARIOCA
40	428	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
41	286	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
42	151	KG	FILÉ DE TILÁPIA
43	200	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
44	616	PCT	FLOCÃO DE MILHO -500G
45	529	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
46	1.004	KG	FRANGO, PEITO
47	136	KG	INHAME
48	2.220	KG	LARANJA
49	307	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
50	3.937	L	LEITE INTEGRAL
51	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
52	334	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ -400G
53	229	KG	LIMÃO
54	13	PCT	LINHAÇA -200G
55	665	KG	MAÇÃ
56	505	PCT	MACARRÃO - 500G
57	340	KG	MAMÃO
58	716	KG	MANDIOCA
59	121	KG	MARACUJÁ
60	126	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
61	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
62	31	KG	MAXIXE
63	3.564	KG	MELANCIA
64	64	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
65	197	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
66	835	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
67	7	PCT	ORÉGANO - 20G
68	1.631	DÚZIA	OVO DE GALINHA
69	520	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
70	559	PCT	PÃO HOT DOG - 500G
71	302	KG	PÃO DE QUEIJO, CRU, CONGELADO
72	25	KG	PEPINO
73	22	KG	PIMENTA DE CHEIRO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

74	27	KG	PIMENTÃO VERDE
75	163	KG	POLPA DE ABACAXI
76	3	KG	POLPA DE CAJÁ
77	145	KG	POLPA DE CAJU
78	247	KG	POLVILHO DOCE
79	245	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
80	34	KG	QUIABO
81	64	KG	REPOLHO BRANCO
82	123	KG	SAL
83	8	KG	SALSICHA
84	886	KG	TOMATE
85	82	KG	TORRADA, PÃO
86	586	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G
18 - ESCOLA MUNICIPAL FAUSTINO DIAS			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	657	KG	ABÓBORA MADURA
02	60	KG	ABACATE
03	295	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	280	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	400	PCT	ALECRIM - 6G
06	133	KG	ALFACE
07	265	KG	ALHO
08	180	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
09	377	PCT	ARROZ - 5KG
10	596	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
11	83	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - 250G
12	235	KG	BANANA NANICA
13	2100	KG	BANANA PRATA
14	452	KG	BATATA DOCE
15	142	KG	BATATA INGLESA
16	102	KG	BETERRABA
17	60	KG	BRÓCOLIS
18	240	PCT	CAFÉ - 250G
19	20	PCT	CANELA EM PÓ -30G
20	1865	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
21	160	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
22	50	KG	CARNE BOVINA COSTELA
23	300	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
24	100	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
25	100	KG	CARNE BOVINA PEITO
26	409	KG	CEBOLA
27	468	KG	CENOURA
28	51	KG	CHEIRO VERDE
29	245	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	157	PCT	COCO RALADO - 50G
31	638	PCT	COLORAU - 30G
32	97	KG	COUVE
33	30	KG	COUVE-FLOR
34	37	UND	ERVILHA, ENLATADA - 170G
35	697	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
36	200	PCT	FARINHA DE AVEIA - 165G
37	375	KG	FARINHA DE MANDIOCA
38	547	KG	FARINHA DE TRIGO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

39	15	PCT	FARINHA, TRIGO, QUIBE - 500G
40	327	KG	FEIJÃO CARIOCA
41	450	PCT	FERMENTO, BIOLÓGICO - 10G
42	231	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
43	100	KG	FILE DE TILÁPIA
44	100	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
45	557	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
46	463	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
47	803	KG	FRANGO, PEITO
48	80	KG	INHAME
49	24	PCT	IOGURTE, SABOR MORANGO - 540G
50	1784	KG	LARANJA
51	159	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
52	2958	L	LEITE INTEGRAL
53	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
54	457	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
55	204	KG	LIMÃO
56	35	PCT	LINHAÇA - 200G
57	435	KG	MAÇÃ
58	965	PCT	MACARRÃO - 500G
59	200	KG	MAMÃO
60	454	KG	MANDIOCA
61	102	KG	MARACUJÁ
62	121	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
63	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
64	20	KG	MAXIXE
65	2580	KG	MELANCIA
66	100	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
67	135	UND	MILHO, VERDE ENLATADO - 200G
68	737	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
69	9	PCT	ORÉGANO - 20G
70	1173	DÚZIA	OVO DE GALINHA
71	240	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
72	366	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
73	200	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO
74	172	KG	PÃO FRANCÊS
75	20	KG	PEPINO
76	54	PCT	PETA - 170G
77	19	KG	PIMENTA DE CHEIRO
78	16	KG	PIMENTÃO VERDE
79	153	KG	POLPA DE ABACAXI
80	180	KG	POLPA DE ACEROLA
81	35	KG	POLPA DE GOIABA
82	7	KG	POLPA DE CAJÁ
83	107	KG	POLPA DE CAJU
84	3	KG	POLPA DE TAMARINDO
85	207	KG	POLVILHO DOCE
86	150	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
87	20	KG	QUIABO
88	40	KG	REPOLHO VERDE
89	103	KG	SAL
90	13	KG	SALSICHA
91	622	KG	TOMATE



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

92	62	KG	TORRADA, PÃO
93	360	PCT	UVA PASSA PRETA -100G
19. ESCOLA MUNICIPAL LIDIANE BARBOSA PIRES			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	29	KG	ABACATE
02	65	KG	ABACAXI
03	469	KG	ABÓBORA MADURA
04	423	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	93	PCT	AÇÚCAR - 2KG
06	908	PCT	ALECRIM - 6G
07	74	KG	ALFACE
08	280	KG	ALHO
09	24	PCT	AMIDO DE MILHO -200G
10	346	PCT	ARROZ - 2KG
11	706	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
12	181	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
13	432	KG	BANANA NANICA
14	2819	KG	BANANA PRATA
15	190	KG	BATATA DOCE
16	290	KG	BATATA INGLESA
17	165	KG	BETERRABA
18	150	PCT	CAFÉ - 250G
19	207	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
20	1823	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
21	234	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
22	120	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
23	77	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
24	79	KG	CARNE BOVINA PEITO
25	551	KG	CEBOLA
26	581	KG	CENOURA
27	57	KG	CHEIRO VERDE
28	24	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
29	92	PCT	COCO RALADO - 50G
30	612	PCT	COLORAU - 30G
31	72	KG	COUVE
32	53	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
33	1036	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
34	64	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
35	254	KG	FARINHA DE MANDIOCA
36	224	KG	FARINHA DE TRIGO
37	16	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
38	5	KG	FARINHA DE AVEIA- 16G
39	458	KG	FEIJÃO CARIOCA
40	20	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
41	164	PCT	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - 100G
42	275	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
43	785	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
44	263	KG	FRANGO COXA E SOBRECOXA
45	1395	KG	FRANGO PEITO
46	8	KG	HORTELÃ, FOLHA
47	542	POTE	IOGURTE NATURAL - 170G
48	181		IINHAME
49	5857	KG	LARANJA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

50	57		LEITE CONDENSADO - 270G
51	3195	L	LEITE INTEGRAL
52	24	UND	LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ - 300G
53	522	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
54	368	KG	LIMÃO
55	22	PCT	LINHAÇA - 200G
56	466	KG	MAÇÃ
57	1140	PCT	MACARRÃO - 500G
58	174	KG	MAMÃO
59	437	KG	MANDIOCA
60	218	KG	MANGA
61	180	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
62	12	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
63	142	KG	MARACUJÁ
64	70	PCT	MARGARINA COMSAL- 500G
65	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
66	3120	KG	MELANCIA
67	136	PCT	MILHO CANJICA - 500G
68	82	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
69	3	KG	MILHO VERDE CRU
70	224	KG	MORANGO
71	721	LT	ÓLEO DE SOJA - 900ML
72	29	PCT	ORÉGANO - 20G
73	1128	DUZIA	OVO DE GALINHA
74	19	PCT	PÃO DE FORMA -500G
75	38	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
76	304	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
77	382	KG	PÃO FRANCES
78	27	KG	PEPINO
79	706	PCT	PETA - 170G
80	30	KG	PIMENTA DE CHEIRO
81	46	KG	POLPA DE ABACAXI
82	172	KG	POLPA DE ACEROLA
83	6	KG	POLPA DE MURICI
84	63	KG	POLPA DE GOIABA
85	412	KG	POLVILHO DOCE
86	220	PCT	QUEIJO MUSSRELA - 200G
87	13	KG	REPOLHO BRANCO
88	327	KG	ROSCA, PÃO
89	153	KG	SAL
90	10	KG	SALSICHA
91	61	KG	TANGERINA
92	545	KG	TOMATE
93	49	KG	TORRADAS, PÃO
94	150	PCT	UVA-PASSAS PRETA - 100G
95	48	PCT	UVA-PASSAS, BRANCA - 100G

20. ESCOLA MUNICIPAL IZIDÓRIA QUIRINO DOS SANTOS

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	10	KG	ABACATE
02	216	KG	ABÓBORA MADURA
03	200	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	63	PCT	AÇÚCAR -2KG
05	200	PCT	ALECRIM - 6G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

06	24	KG	ALFACE
07	115	KG	ALHO
08	30	PCT	AMEIXA PRETA, SECA - 100G
09	11	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
10	127	PCT	ARROZ - 5KG
11	460	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
12	56	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
13	71	KG	BANANA NANICA
14	1308	KG	BANANA PRATA
15	83	KG	BATATA DOCE
16	164	KG	BATATA INGLESA
17	61	KG	BETERRABA
18	9	KG	BRÓCOLIS
19	33	PCT	CAFÉ - 250G
20	153	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
21	786	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
22	104	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
23	70	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
24	27	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
25	82	KG	CARNE BOVINA PEITO
26	240	KG	CEBOLA
27	338	KG	CENOURA
28	16	KG	CHEIRO VERDE
29	85	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	50	PCT	COCO RALADO - 50G
31	233	PCT	COLORAU
32	32	KG	COUVE
33	4	KG	COUVE FLOR
34	10	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
35	565	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
36	170	KG	FARINHA DE MANDIOCA
37	154	KG	FARINHA DE TRIGO
38	128	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
39	211	KG	FEIJÃO CARIOCA
40	20	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
41	90	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
42	20	KG	FILE DE TILÁPIA
43	112	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
44	228	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
45	104	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
46	646	KG	FRANGO, PEITO
47	2	KG	HORTELA, FOLHA
48	36	KG	INHAME
49	1381	KG	LARANJA
50	28	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
51	1635	L	LEITE INTEGRAL
52	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
53	275	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
54	133	KG	LIMÃO
55	8	PCT	LINHAÇA - 200G
56	252	KG	MAÇÃ
57	634	PCT	MACARRÃO - 500G
58	148	KG	MAMÃO



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

59	270	KG	MANDIOCA
60	8	KG	MANGA
61	86	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
62	12	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
63	50	KG	MARACUJÁ
64	1127	KG	MELANCIA
65	31	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
66	15	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
67	328	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
68	10	PCT	ORÉGANO - 20G
69	675	DÚZIA	OVO DE GALINHA
70	60	PCT	PÃO DE FORMA - 500G
71	350	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
72	190	KG	PÃO FRANCÊS
73	14	KG	PEPINO
74	644	PCT	PETA - 170G
75	12	KG	PIMENTA DE CHEIRO
76	46	KG	POLPA DE ABACAXI
77	169	KG	POLPA DE ACEROLA
78	19	KG	POLPA DE CAJÁ
79	26	KG	POLPA DE GOIABA
80	6	KG	POLPA DE GRAVIOLA
81	72	KG	POLVILHO DOCE
82	6	KG	QUEIJO MINAS
83	50	PCT	QUEIJO MUSSARELA- 200G
84	3	KG	REPOLHO BRANCO
85	200	KG	ROSCA, PÃO
86	68	KG	SAL
87	210	KG	TOMATE
88	67	KG	TORRADA, PÃO
89	300	PCT	UVA PASSAS, BRANCA - 100G

21. ESCOLA MUNICIPAL CMEI JUDITH TAVARES DE MENESES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	50	KG	ABACATE
02	86	KG	ABACAXI
03	550	KG	ABÓBORA MADURA
04	350	PCT	AÇAFRÃO - 30G
05	65	PCT	AÇÚCAR - 2KG
06	890	PCT	ALECRIM - 6G
07	55	KG	ALFACE
08	239	KG	ALHO
09	20	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
10	275	PCT	ARROZ - 5KG
11	1400	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
12	130	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
13	420	KG	BANANA NANICA
14	2590	KG	BANANA PRATA
15	184	KG	BATATA DOCE
16	238	KG	BATATA INGLESA
17	182	KG	BETERRABA
18	55	KG	BRÓCOLIS
19	30	PCT	CAFÉ - 250G
20	50	PCT	CANELA EM PÓ - 30G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

21	1550	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
22	210	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
23	70	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
24	85	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
25	30	KG	CARNE BOVINA PEITO
26	490	KG	CEBOLA
27	520	KG	CENOURA
28	30	KG	CHEIRO VERDE
29	23	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
30	65	PCT	COCO RALADO - 50G
31	470	PCT	COLORAU - 30G
32	85	KG	COUVE
33	12	KG	COUVE FLOR
34	35	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
35	1040	UND	EXTRATO DE TOMATE -300G
36	200	KG	FARINHA DE MANDIOCA
37	185	KG	FARINHA DE TRIGO
38	50	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
39	430	KG	FEIJÃO CARIOCA
40	50	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
41	110	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
42	40	KG	FILÉ DE TILÁPIA
43	215	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
44	580	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
45	170	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
46	1380	KG	FRANGO, PEITO
47	4	KG	HORTELÃ, FOLHA
48	131	KG	INHAME
49	350	UND	IOGURTE NATURAL - 170G
50	5	KG	KIWI
51	5130	KG	LARANJA
52	40	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
53	2150	L	LEITE INTEGRAL
54	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
55	750	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
56	340	KG	LIMÃO
57	40	PCT	LINHAÇA - 200G
58	900	KG	MAÇÃ
59	1210	PCT	MACARRÃO - 500G
60	610	KG	MAMÃO
61	710	KG	MANDIOCA
62	20	KG	MANGA
63	100	PCT	MANJERICÃO - 7G
64	160	PCT	MANTEIGA COM SAL - 500G
65	12	PCT	MANTEIGA SEM LACTOSE - 500G
66	20	KG	MARACUJÁ
67	20	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
68	6	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
69	5	KG	MAXIXE
70	2650	KG	MELANCIA
71	35	KG	MELÃO
72	40	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
73	20	UND	MILHO VERDE ENLATADO -200G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

74	60	KG	MORANGO
75	560	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
76	30	PCT	ORÉGANO - 20G
77	1680	DÚZIA	OVO DE GALINHA
78	520	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
79	360	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
80	464	KG	PÃO FRANCÊS
81	15	KG	PEPINO
82	770	PCT	PETA - 170G
83	30	KG	PIMENTA DE CHEIRO
84	15	KG	PIMENTÃO VERDE
85	34	KG	POLPA DE ABACAXI
86	350	KG	POLPA DE ACEROLA
87	10	KG	POLPA DE CAJÁ
88	45	KG	POLPA DE GOIABA
89	335	KG	POLVILHO DOCE
90	520	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
91	5	KG	REPOLHO BRANCO
92	8	KG	REPOLHO ROXO
93	310	KG	ROSCA, PÃO
94	130	KG	SAL
95	120	KG	TANGERINA
96	540	KG	TOMATE
97	80	KG	TORRADA, PÃO
98	320	PCT	UVA PASSAS, BRANCA - 100G
99	350	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G

22. ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ARCO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	14	KG	ABACATE
02	340	KG	ABÓBORA MADURA
03	170	PCT	AÇAFRÃO- 30G
04	139	PCT	AÇÚCAR- 2KG
05	19	KG	ALFACE
06	7	KG	APRESUNTADO
07	200	PCT	ALECRIM, SECO - 6G
08	50	KG	ALFACE
09	137	KG	ALHO
10	90	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
11	229	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
12	41	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
13	203	PCT	ARROZ - 5KG
14	60	KG	BANANA NANICA
15	897	KG	BANANA PRATA
16	230	KG	BATATA DOCE
17	73	KG	BATATA INGLESA
18	54	KG	BETERRABA
19	30	KG	BRÓCOLIS
20	127	PCT	CAFÉ - 250G
21	2	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
22	980	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
23	80	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
24	28	KG	CARNE BOVINA COSTELA
25	150	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

26	50	KG	CARNE BOVINA FÍGADO
27	50	KG	CARNE BOVINA PEITO
28	5	KG	CARNE BOVINA SECA
29	215	KG	CEBOLA
30	285	KG	CENOURA
31	29	KG	CHEIRO VERDE
32	126	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
33	336	PCT	COLORAU - 30G
34	58	PCT	COCO RALADO - 50G
35	51	KG	COUVE
36	15	KG	COUVE FLOR
37	417	PCT	EXTRATO DE TOMATE - 300G
38	31	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
39	128	UND	FARINHA DE AVEIA - 165G
40	244	KG	FARINHA DE MANDIOCA
41	265	KG	FARINHA DE TRIGO
42	27	PCT	FARINHA DE QUIBE - 500G
43	165	KG	FEIJÃO CARIOCA
44	110	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
45	202	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
46	48	KG	FILÉ DE TILÁPIA
47	60	PCT	FLOCÃO DE ARROZ - 500G
48	291	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
49	87	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
50	40	KG	INHAME
51	36	BANDEJA	IOGURTE SABOR MORANGO - 540G
52	890	KG	LARANJA
53	1474	L	LEITE INTEGRAL
54	71	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
55	126	PCT	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
56	108	KG	LIMÃO TAHITI
57	15	PCT	LINHAÇA - 200G
58	6	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
59	206	KG	MAÇÃ
60	515	PCT	MACARRÃO - 500G
61	100	KG	MAMÃO
62	230	KG	MANDIOCA
63	35	KG	MARACUJÁ
64	64	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
65	6	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
66	10	KG	MAXIXE
67	1390	KG	MELANCIA
68	74	PCT	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
69	37	PCT	MILHO DE CANJICA - 500G
70	3	KG	MORANGO
71	387	UND	ÓLEO DE SOJA - 900ML
72	9	PCT	ORÉGANO - 20G
73	582	DÚZIA	OVO DE GALINHA
74	230	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
75	41	PCT	PÃO DE FORMA - 500G
76	182	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
77	96	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO
78	160	KG	FRANGO COXA E SOBRECOXA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

79	460	KG	FRANGO, PEITO
80	10	KG	PEPINO
81	11	KG	PIMENTA DE CHEIRO
82	8	KG	PIMENTÃO VERDE
83	89	KG	POLPA DE ABACAXI
84	90	KG	POLPA DE ACEROLA
85	20	KG	POLPA DE GOIABA
86	44	KG	POLPA DE CAJU
87	8	KG	POLPA DE CAJÁ
88	75	KG	POLVILHO DOCE
89	140	PCT	QUEIJO MOZARELA - 200G
90	10	KG	QUIABO
91	20	KG	REPOLHO VERDE
92	55	KG	SAL
93	7	KG	SALSICHA
94	355	KG	TOMATE
95	31	KG	TORRADA, PÃO
96	185	PCT	UVA-PASSA PRETA - 100G

23. ESCOLA MUNICIPAL ETI FRANCISCO PINHEIRO DE LEMOS

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	605	KG	ABÓBORA MADURA
02	380	PCT	AÇAFRÃO - 30G
03	492	PCT	AÇÚCAR - 2KG
04	164	PCT	ALECRIM, SECO - 6G
05	219	KG	ALFACE
06	660	KG	ALHO
07	122	PCT	AMIDO DE MILHO - 200G
08	845	PCT	ARROZ - 5KG
09	223	PCT	AVEIA, FLOCOS, CRUA - 170G
10	286	UND	AZEITE, DE OLIVA, EXTRA VIRGEM - 250ML
11	2.928	KG	BANANA PRATA
12	2100	KG	BATATA DOCE
13	186	KG	BATATA INGLESA
14	253	KG	BETERRABA
15	155	KG	BRÓCOLIS
16	615	PCT	CAFÉ - 250G
17	2.983	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
18	482	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
19	1135	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE
20	366	KG	CARNE, BOVINA PEITO
21	803	KG	CEBOLA
22	2	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
23	729	KG	CENOURA
24	108	KG	CHEIRO VERDE
25	258	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
26	22	PCT	COCO RALADO - 50G
27	119	PCT	COLORAU - 30G
28	93	KG	COUVE-FLOR
29	170	KG	COUVE
30	157	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO
31	39	UND	ERVILHA ENLATADA - 170G
32	1.400	PCT	EXTRATO DE TOMATE - 300G
33	710	KG	FARINHA DE MANDIOCA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

34	517	KG	FARINHA DE AVEIA - 170G
35	614	KG	FARINHA DE TRIGO
36	139	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
37	835	KG	FEIJÃO CARIOCA
38	320	PCT	FERMENTO QUÍMICO -100G
39	21	PC	FERMENTO BIOLÓGICO - 10G
40	1.181	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
41	205	KG	FLOCÃO DE ARROZ
42	810	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
43	1.738	KG	FRANGO, PEITO
44	293	KG	INHAME
45	1.034	170G	IOGURTE, NATURAL
46	3.837	KG	LARANJA
47	253	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
48	6.193	L	LEITE INTEGRAL
49	517	LT	LEITE INTEGRAL, PÓ - 400G
50	24	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
51	400	KG	LIMÃO
52	671	KG	MAÇÃ
53	1.690	PCT	MACARRÃO - 500G
54	1.175	KG	MANDIOCA
55	293	KG	MAMÃO
56	176	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
57	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
58	3.709	KG	MELANCIA
59	330	KG	MELÃO
60	156	KG	MORANGO
61	102	PCT	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
62	132	PCT	MILHO PARA CANJICA- 500G
63	1.169	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
64	3	PCT	ORÉGANO - 20G
65	2.486	DÚZIA	OVO DE GALINHA
66	391	KG	PÃO DE QUEIJO ASSADO
67	662	KG	PÃO FRANCÊS
68	55	KG	PEPINO
69	41	KG	PIMENTA DE CHEIRO
70	37	KG	PIMENTÃO VERDE
71	125	KG	POLPA DE ABACAXI
72	279	KG	POLPA DE ACEROLA
73	293	KG	POLPA DE CAJU
74	40	KG	POLPA DE CAJÁ
75	66	KG	POLPA DE MURICI
76	59	KG	POLPA DE GOIABA
77	217	KG	POLVILHO DOCE
78	235	PCT	QUEIJO MOZARELA - 200G
79	44	KG	QUIABO
80	62	KG	REPOLHO VERDE
81	176	KG	ROSCA
82	202	KG	SAL
83	1.360	KG	TOMATE
84	132	KG	TORRADA, PÃO
85	175	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G

24. ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO BENEDITO BORGES



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	4	KG	ABACATE
02	41	KG	ABÓBORA MADURA
03	39	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	14	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	9	KG	ALFACE
06	18	KG	ALHO
07	19	PCT	ARROZ - 5KG
08	6	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
09	32	KG	BANANA NANICA
10	206	KG	BANANA PRATA
11	12	KG	BATATA DOCE
12	23	KG	BATATA INGLESA
13	13	PCT	CAFÉ - 250G
14	2	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
15	242	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
16	31	KG	CEBOLA
17	54	KG	CENOURA
18	3	KG	CHEIRO VERDE
19	10	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
20	30	PCT	COCO RALADO - 50G
21	56	PCT	COLORAU - 30G
22	9	KG	COUVE
23	47	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
24	58	KG	FARINHA DE MANDIOCA
25	7	KG	FARINHA DE TRIGO
26	39	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G
27	7	KG	FEIJÃO CARIOCA
28	3	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
29	39	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
30	35	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
31	89	KG	FRANGO, PEITO
32	103	KG	LARANJA
33	13	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
34	139	L	LEITE INTEGRAL
35	6	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
36	46	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
37	18	KG	LIMÃO
38	6	PCT	LINHAÇA - 200G
39	36	KG	MAÇÃ
40	94	PCT	MACARRÃO - 500G
41	19	KG	MAMÃO
42	12	KG	MANDIOCA
43	14	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
44	5	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
45	152	KG	MELANCIA
46	18	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
47	52	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
48	20	DÚZIA	OVO DE GALINHA
49	113	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
50	20	PCT	PÃO HOT DOG - 500G
51	2	KG	PIMENTA DE CHEIRO
52	15	KG	POLPA DE ABACAXI



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

53	30	KG	POLPA DE ACEROLA
54	3	KG	POLPA DE CAJÁ
55	10	KG	POLPA DE GOIABA
56	36	KG	POLVILHO DOCE
57	20	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
58	9	KG	SAL
59	34	KG	TOMATE
60	7	KG	TORRADA, PÃO
61	24	PCT	UVA PASSAS, PRETA - 100G

25. ESCOLA MUNICIPAL ELIZA LOPES

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	20	KG	ABACATE
02	105	KG	ABÓBORA MADURA
03	80	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	63	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	25	KG	ALFACE
06	55	KG	ALHO
07	65	PCT	ARROZ - 5KG
08	60	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
09	16	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
10	45	KG	BANANA NANICA
11	470	KG	BANANA PRATA
12	35	KG	BATATA DOCE
13	40	KG	BATATA INGLESA
14	50	PCT	CAFÉ - 250G
15	8	PCT	CANELA EM PÓ - 30G
16	770	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
17	90	KG	CEBOLA
18	190	KG	CENOURA
19	10	KG	CHEIRO VERDE
20	21	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
21	84	PCT	COCO RALADO - 50G
22	220	PCT	COLORAU - 30G
23	8	KG	COUVE
24	20	UND	ERVILHA ENLATADA -170G
25	280	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
26	224	KG	FARINHA DE MANDIOCA
27	65	KG	FARINHA DE TRIGO
28	25	KG	FEIJÃO CARIOÇA
29	32	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
30	230	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
31	65	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
32	200	KG	FRANGO, PEITO
33	625	KG	LARANJA
34	35	UND	LEITE CONDENSADO - 270G
35	540	L	LEITE INTEGRAL
36	12	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
37	75	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
38	40	KG	LIMÃO
39	25	PCT	LINHAÇA - 200G
40	15	KG	MAÇÃ
41	250	PCT	MACARRÃO - 500G
42	40	KG	MANDIOCA



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

43	50	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
44	6	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
45	710	KG	MELANCIA
46	50	PCT	MILHO PARA CANJICA -500G
47	50	UND	MILHO VERDE ENLATADO -200G
48	15	KG	MORANGO
49	200	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
50	10	PCT	ORÉGANO - 20G
51	480	DÚZIA	OVO DE GALINHA
52	335	PCT	PÃO DE HOT DOG - 500G
53	6	KG	PIMENTA DE CHEIRO
57	65	KG	POLPA DE ABACAXI
55	125	KG	POLPA DE ACEROLA
56	34	KG	POLPA DE CAJU
57	5	KG	POLPA DE GOIABA
58	17	KG	POLPA DE MURICI
59	50	KG	POLVILHO DOCE
60	30	KG	SAL
61	30	KG	SALSICHA
62	75	KG	TOMATE
63	25	KG	TORRADA, PÃO

26. ESCOLA MUNICIPAL DR. EUVALDO TOMAZ DE SOUZA

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
01	88	KG	ABACATE
02	629	KG	ABÓBORA MADURA
03	445	PCT	AÇAFRÃO - 30G
04	164	PCT	AÇÚCAR - 2KG
05	128	KG	ALFACE
06	242	KG	ALHO
07	288	PCT	ARROZ - 5KG
08	259	PCT	AVEIA EM FLOCOS - 170G
09	76	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM - 250ML
10	166	KG	BANANA NANICA
11	3.408	KG	BANANA PRATA
12	176	KG	BATATA DOCE
13	290	KG	BATATA INGLESA
14	78	KG	BETERRABA
15	2	PCT	CACAU EM PÓ - 200G
16	258	PCT	CAFÉ - 250G
17	2.567	KG	CARNE ACÉM MOÍDA
18	480	KG	CARNE ACÉM PEDAÇO
19	383	KG	CEBOLA
20	619	KG	CENOURA
21	40	KG	CHEIRO VERDE
22	62	PCT	CHOCOLATE EM PÓ - 200G
23	44	PCT	COCO RALADO - 50G
24	800	PCT	COLORAU - 30G
25	106	KG	COUVE
26	910	UND	EXTRATO DE TOMATE - 300G
27	642	KG	FARINHA DE MANDIOCA
28	131	KG	FARINHA DE TRIGO
29	39	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
30	155	PCT	FARINHA PARA QUIBE - 500G



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

31	88	KG	FEIJÃO CARIOCA
32	83	PCT	FERMENTO QUÍMICO - 100G
33	304	PCT	FLOCÃO DE MILHO - 500G
34	523	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA
35	1.248	KG	FRANGO, PEITO
36	215	BANDEJA DE	IOGURTE SABOR MORANGO - 540G
37	171	POTE	IOGURTE NATURAL - 170G
38	2.179	KG	LARANJA
39	17	UND DE	LEITE CONDENSADO - 270G
40	2.160	L	LEITE INTEGRAL
41	24	UND	LEITE ZERO LACTOSE, PÓ - 300G
42	807	UND	LEITE, INTEGRAL, PÓ - 400G
43	222	KG	LIMÃO
44	64	PCT	LINHAÇA - 200G
45	205	KG	MAÇÃ
46	1.370	PCT	MACARRÃO - 500G
47	929	KG	MANDIOCA
48	83	PCT DE	MANJERICÃO - 7G
49	86	PCT	MARGARINA COM SAL - 500G
50	12	PCT	MARGARINA SEM LACTOSE - 500G
51	3.754	KG	MELANCIA
52	27	PCT	MILHO PARA CANJICA - 500G
53	87	UND	MILHO VERDE ENLATADO - 200G
54	644	LITRO	ÓLEO DE SOJA - 900ML
55	26	PCT	ORÉGANO - 20G
56	127	DÚZIA	OVO DE GALINHA
57	1.590	PCT	PÃO DE HAMBÚRGUER - 200G
58	65	PCT	PÃO HOT DOG - 500G
59	372	KG	PÃO FRANCÊS
60	26	KG	PIMENTA DE CHEIRO
61	128	KG	POLPA DE ABACAXI
62	176	KG	POLPA DE ACEROLA
63	14	KG	POLPA DE CAJÁ
64	132	KG	POLPA DE GOIABA
65	24	KG	POLPA DE MARACUJÁ
66	194	KG	POLVILHO DOCE
67	465	PCT	QUEIJO MUSSARELA - 200G
68	29	KG	REPOLHO BRANCO
69	258	KG	ROSCA, PÃO
70	115	KG	SAL
71	16	KG	SALSICHA
72	516	KG	TOMATE
73	198	KG	TORRADA, PÃO
74	155	PCT	UVA-PASSA PRETA - 100G

5.4 A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.

6 DA FORMA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

- Embalagem original e intacta;
 - Data de fabricação;
 - Data de validade;
 - Peso líquido;
 - Número do lote;
 - Nome do fabricante;
 - Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.
- 6.2** - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;
- 6.3** - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.
- 6.4** - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;
- 6.5** - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderás exigibilidades, será recusado e devolvido;
- 6.6** - A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;
- 6.7** - Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.
- 6.8** Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.
- 6.9** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.
- 6.10** É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pelos Gestores das Unidades Escolares os procedimentos de recebimento dos materiais:
- a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento etc.
- b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:
- A especificação apresentada no Edital;
 - Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(s) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.
- 6.11** O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21:
- a) Provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. **O recebimento definitivo será através de requisições.**
- 6.12** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pelo fornecimento e pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
- 6.13** Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições, conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.
- 6.14** Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

6.15 Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

6.16 Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

6.17 Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

6.18 A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente e ou conforme a necessidade), através de ORDEM DE COMPRA emitida pelo responsável de cada contratante.

6.19 Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 90, §2º e §5º, da Lei Federal 14.133/21.

6.20 A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da ordem de compra. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

6.21 A Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo e as participantes reservam o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21.

6.23 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 Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

6.24 Os alimentos perecíveis, tais como carnes, frios e congelados, deve conter as embalagens primárias e secundárias — que devem estar intactas, todos com o prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias a contar do recebimento.

6.25 Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente conter o Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.

7. LOCAL DE ENTREGA

7.1 – A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

7.2 - O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

7.3 – No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

7.4 - A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos as escolas;

7.5 - Todas as despesas referentes à entrega do objeto aos contratantes serão por conta das contratadas, despesas essas previstas na proposta;

7.6 - A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

Nº	UNIDADES ESCOLAR – ZONA URBANA	ENDEREÇO
1.	Escola Municipal Fanny Macedo	Av. Porto Alegre S/Nº Setor Novo Planalto
2.	Escola Municipal Delza da Paixão	Rua 04 entre a Avenida Tocantins e Parnaíba S/Nº Setor Vila Nova
3.	Escola Municipal Divino Espírito Santo	AV: KE S/Nº Setor Jardim Brasília
4.	Escola Municipal Celso Alves Mourão	Av. Nações Unidas lote 01, Quadra 32 S/N Setor Vila Nova
5.	Escola Municipal Dr. Euvaldo Thomaz	Rua Imperatriz S/Nº - Setor Jardim Querido
6.	Escola Municipal Deasil Aires	Rua 06 S/Nº - Setor Parque Eldorado
7.	Escola Municipal Padre Luso Matos	Rua Manoel Gomes nº 400 São Judas
8.	Escola Municipal Generosa Pinto de Castro	Rua Madre Nely S/Nº - Setor Jardim Municipal
9.	Escola Municipal União e Progresso	Rua Januário Dias, nº 732 Setor Imperial
10.	CMEI – Ernestina Aires Freire	Rua 07 S/Nº - Setor Tropical Palmas
11.	CMEI – Dona Aurenly	Rua Contorno S/N – Setor Brigadeiro Eduardo Gomes
12.	CMEI – Aparecida Betan Venturini	Av: Nações Unidas S/N Vila Nova
13.	CMEI – Profª Lidiane Barbosa Pires	Av. Perimetral Norte S/N Setor Parque da Liberdade
14.	CMEI – Izidória Quirino dos Santos	Rua Anápolis S/N Setor Jardim Querido
15.	Escola Municipal Marieta Macedo	Av. Pimentel S/Nº Setor São Francisco
16.	Escola Municipal Cabo Wilson Farias	Av. Maranhão Nº 18 Setor Alto da Colina
17.	CMEI Profª Judith Tavares de Menezes	Rua NC 16, S/N, Nova Capital
18.	Escola Municipal Francisco Pinheiro de Lemos	Avenida E, Porto Imperial

Nº	UNIDADES ESCOLAR – ZONA RURAL	DISTÂNCIA EM KM – EM RELAÇÃO A CIDADE DE PORTO NACIONAL
01	Escola Municipal Elisa Lopes	Escola Brasil - 22 km
02	Escola Municipal Pau D'Arco	Assentamento Pau d'Arco - 82 km
03	Escola Municipal Ant. Benedito Borges	Assentamento São Francisco - 45 km
04	Escola Municipal Carmencita Matos Maia	Assentamento Flor da Serra - 22 km
05	Escola Municipal Ercina Monteiro	Assentamento Prata - 35 km
06	Escola Municipal Faustino Dias	Região Matança - 40 km
07	Escola Municipal Chico Mendes	Assentamento Santo Antônio - 14 km
08	CMEI – Osvaldo Aires	Pinheirópolis - 8km

8 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

8.2 Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;

8.3 Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;

8.4 Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;

8.5 Atestar, através de servidor responsável, as) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;

8.6 Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;

8.7 Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;

8.8 Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

- 8.9** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências às contratantes;
- 8.10** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.11** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 8.12** Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da prestação dos serviços, acompanhada do cronograma de abastecimento, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;
- 8.13** Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;
- 8.14** Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da prestação dos serviços disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;
- 8.15** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
- 8.16** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 8.17** Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo nº 117 da Lei 14.133/21;
- 8.18** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
- 8.19** Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;
- 8.20** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
- 8.21** Providenciar criteriosamente a análise das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.
- 8.22** Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;
- 8.23** Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;
- 8.24** Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
- 8.25** Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.
- 8.26** Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 8.27** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- 8.28** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.
- 8.29** Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.
- 8.30** Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 155 ao 162 da lei 14.133/21 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1** Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

- 9.2** Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;
- 9.3** Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;
- 9.4** Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;
- 9.5** Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do CONTRATANTE, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
- 9.6** Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;
- 9.7** Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.
- 9.8** Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
- 9.9** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
- 9.10** Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;
- 9.11** Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;
- 9.12** Permitir a fiscalização pelas contratantes, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
- 9.13** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- 9.14** Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.
- 9.15** Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.
- 9.16** Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.
- 9.17** Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.
- 9.18** Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.
- 9.19** Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato.

10 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

- 10.1** A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado por servidor devidamente designado por cada unidade para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providencias necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no nº 117 da Lei 14.133/21.
- 10.2** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.
- 10.3** Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para as contratantes.
- 10.4** A Fiscalização exercida por interesse das contratantes não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. nº 120 da Lei 14.133/21.

10.4.1 A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

10.5 A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

10.6 Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11 DAS CONDIÇÕES PARA O PAGAMENTO:

11.1 A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

11.2 O departamento financeiro das contratantes, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;

12 DO VALOR ESTIMADO

12.1 Os valores totais estimados para aquisição destes produtos serão obtidos através de pesquisa de mercado, conforme previsto na lei 14.133/21. E que o mapa de apuração dos preços obtidos estará anexado no processo.

13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO CONTRATO E DA SUA PUBLICIDADE

13.1.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso.

13.1.2. A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional e a sua íntegra, após assinada e homologada, será disponibilizada no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

13.2 O Prazo de execução do contrato, bem como a vigência do mesmo será de 12 (dose) meses a contar da data da assinatura;

13.2.1 O Contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de Porto Nacional, e a sua íntegra, após assinado, será disponibilizado no site oficial da Prefeitura Municipal de Porto Nacional (www.portonacional.to.gov.br) durante sua vigência.

14 DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1 À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes nos artigos 155 a **14.1.1** 162 da Lei nº 14.133/21, conforme disposto:

Art. 155 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

14.1.2 Art. 156 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

§ 2º A sanção prevista no inciso I do **caput** deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do **caput** deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no [art. 155 desta Lei](#).

§ 4º A sanção prevista no inciso III do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do **caput** deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do **caput** deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do **caput** deste artigo.

§ 8º 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.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

§ 9º A aplicação das sanções previstas no **caput** deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

14.1.3 Art. 157 Na aplicação da sanção prevista no [inciso II do caput do art. 156 desta Lei](#), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.1.4 Art. 158 A aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#) requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o **caput** deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

§ 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o **caput** deste artigo;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#);

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

14.1.5 Art. 159 Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

Parágrafo único. (VETADO).

14.1.6 Art. 160 A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

14.1.7 Art. 161 Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos [incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#), o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

14.1.8 Art. 162 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

14.2 As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

14.3 Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

14.4 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;

14.5 Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

15 OS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

15.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos artigos 62 a 66 da lei nº 14.133/21.

15.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

15.2 PARA A COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

h) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;

i) Cópia do Documento de Identidade e do CPF dos sócios ou diretores;

j) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI;

k) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual – MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

l) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso a Licitante seja sucursal, filial ou agência;

m) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede da Licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;

n) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

15.2.1 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da consolidação respectiva.

15.3 PARA A COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

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

h) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

i) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

j) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;

k) Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;

l) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 14.133, de 01/04/2021, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

15.3.1 Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.

15.3.2 Caso a Licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede dela, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

15.4 PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA A LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR:

15.4.1 Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou de Recuperação Judicial ou extrajudicial (na forma da lei nº 11101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, ou Certidão de Falência e Execuções Fiscais (emitida pela internet) ambas com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias anteriores à data de abertura dos envelopes, quando não constar em seu corpo a validade.

15.4.2 Nos casos em que a certidão seja positiva de recuperação, as empresas deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos do art. 58 da lei 11.101/2005;

15.4.3 Qualificação Econômica – Financeira:

15.4.3.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais (2022 e 2023) exceto o (MEI) Microempreendedor Individual, já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na Junta Comercial do Estado que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

15.5 DAS DEMAIS DECLARAÇÕES

c) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (modelo Anexo IV do Edital);

d) DECLARAÇÃO CONJUNTA (modelo Anexo V):

I. Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade;

II. Declaração de Atendimento ao Art. 7º da CF;

III. Declaração de Inexistência de Vínculo com a Administração Pública;

IV. Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes, Suspensão Temporária ou Inidoneidade para Licitar;

V. Declaração de Inexistência de Parentesco com a Municipalidade;

VI. Declaração de Que Cumpre as Exigências de Reserva de Cargos Para Pessoa com Deficiência e Para Reabilitado da Previdência Social;

VII. Declaração de Enquadrado como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte (Se For o Caso);

VIII. Declaração de Organização em Cooperativa (Se For o Caso);

15.6 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

15.7 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

15.8 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

15.8.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% A 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

15.9 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por documentos escaneado em formato PDF, legível sem emendas e ou rasuras.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

15.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

15.12 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

15.13 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

15.14 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

15.14.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

15.15 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

15.15.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

15.16 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

15.16.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf ou não tenham sido apresentados conforme item 8.12 do edital, serão enviados por meio do sistema, em formato digital em PDF, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

15.16.3 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36](#) e no [§ 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

15.17 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

15.17.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

15.17.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

15.18 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

15.18.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

15.18.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

15.19 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

15.20 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.16.1.

15.21 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

15.22 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

15.23 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

15.24 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

15.24.1 Atestado de capacidade técnica - ACT (pessoa jurídica), para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, prazos e/ou quantidades com o objeto da licitação, através de no mínimo 01 (um) atestado, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. Em cópia acompanhada do original ou autenticada por cartório competente.

15.24.2 Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

15.25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS PARA HABILITAÇÃO

15.25.1 Os documentos necessários à contratação deverão ser apresentados em cópia autenticada por meio de cartório competente, ou cópias acompanhadas dos originais.

15.25.2 Caso o Contrato Social determine que mais de uma pessoa (sócios) deva assinar os documentos (conjuntamente) em nome da empresa, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins de participação deste Pregão, sendo a empresa inabilitada.

15.25.3 Os documentos apresentados deverão ser da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para a matriz e filiais.

15.25.4 Os documentos emitidos via Internet serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade aferida, através dos endereços/páginas eletrônicas dos órgãos emissores.

15.25.5 Para efeito de regularidade, constatando-se divergência entre o documento apresentado e o disponível no endereço eletrônico do órgão emissor, prevalecerá o constante deste último, ainda que emitido posteriormente ao primeiro.

15.25.6 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, estas serão consideradas vencidas 60 (sessenta) dias após sua emissão.

16 DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O Órgão Gerenciador desta Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização de processo licitatório tipo pregão é a CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO.

16.1.1 São obrigações do Órgão Gerenciador e do Gerenciador da Ata de Registro de Preços, dentre a prática de todos os atos de controle e administração da ARP, conforme a lei 14.133/21, normas municipais pertinentes, as seguintes obrigações:

- Gerenciar a presente ata, indicando sempre que solicitado, o nome do detentor da ata, o preço e as especificações do objeto registrado, observada a ordem de classificação indicada na licitação.
- Observar que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas.
- Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação as novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

- d) Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.
- e) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata.
- f) Consultar o detentor da ata registrada (observando a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecer o material a outro(s) órgão da Administração Pública que externem a intenção de utilizar a presente Ata.

16.2 São órgãos participantes da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante o referido Pregão:
01 ASSOCIAÇÃO DE DESENV. DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA MUNICIPAL EULINA BRAGA
02 CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE MELO DE SOUZA
03 ASSOCIAÇÃO DA ESCOLA MUNICIPAL NOVA

17 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

17.1 Com as ferramentas de planejamento vigentes, temos em vigor o quadro demonstrativo de despesas, sendo esse, uma ferramenta de base da LOA (lei orçamentária anual). Com isso as despesas decorrentes das aquisições do objeto desta Licitação correrão à conta dos recursos da Dotação Orçamentária de cada órgão participantes deste Certame.

18 DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

18.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

18.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

18.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

19 DO PRAZO DE EXECUÇÃO

19.1 O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do recebimento da ordem de fornecimento;

19.2 Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 19.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados.

20 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

20.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de portal de compras públicas www.compraspublicas.com.br.

20.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

20.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

20.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

20.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

20.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

20.6 Não poderão disputar esta licitação:

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

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

20.6.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

20.6.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

20.6.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

20.7 O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

20.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

20.9 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

20.10 O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

20.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

20.12 A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

21 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE:



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

21.1 - A Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que comprovada a vantagem;

22.2 - Como a Ata de Registro de Preços é um documento que pode ser utilizado por outros órgãos, a lei nº 14.133/21 regulamentou a Intenção de Registro de Preços no art. 86. Trata-se de uma divulgação inicial de um órgão que pretende fazer a licitação para SRP para que façam em conjunto essa licitação. Afinal, quando se contrata em maior quantidade, o preço tende a cair;

22.3 - Assim, o órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata a determinar a estimativa total de quantidades da contratação;

22.4 - Os órgãos e entidades que não participaram do IRP poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes. É a figura do "carona" – aquele que não faz a licitação para registro de preços, mas aproveita a ata realizada por outro órgão. Mas devem ser observados os seguintes requisitos (Art. 86, § 2º da lei nº 14.133/21):

I – Apresentação de justificativa de adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

II – Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei;

III – Prévia consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

22.5 - As aquisições ou as contratações adicionais dos órgãos carona não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes (art. 86, § 4º da lei nº 14.133/21);

22.6 - O limite visto acima é um limite por órgão ou entidade. Trata-se de um limite individual. Mas há, também, um limite global. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem (art. 86, § 5º da lei nº 14.133/21).

Porto Nacional/TO, 16 de abril de 2024.

ANA PAULA DE OLIVEIRA NEGRE
Coordenadora Administrativa
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

APROVAÇÃO

Considerando as informações prestadas no presente documento, APROVO o presente TERMO DE REFERÊNCIA, determinando outrossim, a plena observância das Leis e normas vigentes correlatas.

RUBIA KELY DE SOUZA GUIMARÃES
Presidente da Associação



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ANEXO II DOS QUANTITATIVOS TOTAIS ESTIMADOS DO OBJETO

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	MÉDIA UNITÁRIO	MÉDIA TOTAL
1	KG	668	ABACATE	7,18	4.794,01
2	KG	1.411	ABACAXI	7,07	9.980,47
3	KG	10.457	ABÓBORA MADURA	7,02	73.443,00
4	KG	2.082	ALFACE	28,91	60.197,56
5	KG	5.328	ALHO	40,12	213.759,36
6	KG	4.582	BANANA NANICA	8,78	40.229,96
7	KG	49.927	BANANA PRATA	8,78	438.359,06
8	KG	7.099	BATATA DOCE	7,75	54.993,59
9	KG	4.252	BATATA INGLESA	9,18	39.033,36
10	KG	2.353	BETERRABA	10,17	23.937,85
11	KG	641	BRÓCOLIS	30,98	19.858,18
12	KG	8.834	CEBOLA	8,15	71.967,65
13	KG	10.690	CENOURA	8,11	86.660,27
14	KG	923	CHEIRO VERDE	39,24	36.218,52
15	KG	10	CHUCHU	8,21	82,10
16	KG	5	COCO SECO	4,65	23,25
17	KG	1.664	COUVE	39,24	65.295,36
18	KG	312	COUVE-FLOR	40,27	12.565,28
19	KG	51	HORTELÃ	30,98	1.579,98
20	KG	1.943	INHAME	10,32	20.045,28
21	KG	47	KIWI	39,24	1.844,28
22	KG	65.845	LARANJA	6,19	407.361,07
23	KG	5.568	LIMÃO	8,06	44.859,52
24	KG	6.817	MAÇÃ	13,27	90.461,59
25	KG	4.089	MAMÃO	10,12	41.380,68
26	KG	10.270	MANDIOCA	11,35	116.564,50
27	KG	488	MANGA	9,09	4.435,92
28	KG	1.156	MARACUJÁ	13,42	15.517,37
29	KG	76	MAXIXE	28,91	2.197,41
30	KG	58.343	MELANCIA	8,26	481.913,18
31	KG	1.259	MELÃO	7,22	9.089,98
32	KG	140	MILHO VERDE	18,59	2.602,13
33	KG	1.561	MORANGO	41,31	64.479,71
34	KG	390	PEPINO	8,15	3.177,20
35	KG	471	PIMENTA DE CHEIRO	41,31	19.455,44
36	KG	130	PIMENTÃO VERDE	9,81	1.275,73
37	KG	189	QUIABO	26,85	5.074,65
38	KG	448	REPOLHO VERDE	7,07	3.168,85
39	KG	14	REPOLHO ROXO	7,22	101,08
40	KG	763	TANGERINA	9,14	6.973,82
41	KG	11.681	TOMATE	10,17	118.834,71
42	KG	85	UVA ITÁLIA	18,59	1.579,87
43	PCT	6.707	AÇAFRÃO 30G	2,59	17.393,49
44	PCT	3.784	AÇÚCAR 2KG	10,36	39.189,63
45	PCT	6.239	ALECRIM 6G	2,59	16.179,81
46	UND	22	AMEIXA PRETA EM CALDA 150G	9,84	216,41



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

47	PCT	30	AMEIXA PRETA SECA 100G	9,22	276,50
48	PCT	980	AMIDO DE MILHO 200G	7,87	7.709,33
49	PCT	7.013	ARROZ 5KG	37,32	261.725,16
50	PCT	10.752	AVEIA EM FLOCOS 170G	6,21	66.769,92
51	UND	2.289	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML	31,09	71.165,01
52	PCT	2	CACAU EM PÓ 200G	20,73	41,47
53	PCT	3.358	CAFÉ 250G	12,44	41.773,52
54	PCT	1.264	CANELA EM PÓ 30G	3,10	3.918,40
55	PCT	2.360	CHOCOLATE EM PÓ 200G	9,32	21.995,20
56	PCT	2.226	COCO RALADO 50G	3,10	6.900,60
57	PCT	11.611	COLORAU 30G	2,59	30.111,19
58	G	543	ERVILHA EM CONSERVA 170G	4,14	2.246,21
59	PCT	17.845	EXTRATO DE TOMATE 300G	7,25	129.316,77
60	PCT	1.375	FARINHA DE AVEIA 165G	6,21	8.538,75
61	KG	7.838	FARINHA DE MANDIOCA	9,32	73.050,16
62	KG	6.031	FARINHA DE TRIGO	9,32	56.208,92
63	KG	488	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	10,21	4.982,48
64	PCT	813	FARINHA PARA QUIBE 500G	7,25	5.891,54
65	KG	6.539	FEIJÃO CARIOCA	11,39	74.501,01
66	PCT	2.104	FERMENTO BIOLÓGICO 10G	2,59	5.456,37
67	PCT	3.377	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G	6,01	20.307,03
68	KG	583	FILÉ DE TILÁPIA	72,57	42.306,37
69	PCT	2.627	FLOCÃO DE ARROZ 500G	4,14	10.867,02
70	PCT	11.118	FLOCÃO DE MILHO 500G	3,63	40.358,34
71	PCT	72	FUBÁ DE MILHO 500G	4,14	297,84
72	PCT	58	GELATINA SEM SABOR 24G	3,10	179,80
73	PCT	1.809	LEITE CONDENSADO 270G	6,48	11.722,32
74	UND	75	LEITE DE COCO 200ML	4,14	310,25
75	PCT	478	LINHAÇA 200G	5,70	2.726,19
76	PCT	22.852	MACARRÃO 500G	6,11	139.549,55
77	PCT	357	MANJERICÃO 7G	3,10	1.106,70
78	PCT	1.454	MILHO CANJICA 500G	4,14	6.014,71
79	UND	1.490	MILHO VERDE ENLATADO 200G	4,10	6.104,03
80	UND	10	ÓLEO DE GIRASSOL 900ML	20,72	207,23
81	UND	13.497	ÓLEO DE SOJA 900ML	10,36	139.783,93
82	PCT	371	ORÉGANO 20G	3,11	1.153,81
83	DÚZIA	18.709	OVO DE GALINHA	11,39	213.157,87
84	PCT	32	POLVILHO AZEDO 500G	12,96	414,72
85	KG	5.231	POLVILHO DOCE	12,39	64.812,09
86	KG	2.428	SAL	3,11	7.551,08
87	UND	28	SUCO DE UVA INTEGRAL 900ML	24,88	696,64
88	PCT	2.665	UVA PASSA BRANCA 100G	5,03	13.396,07
89	PCT	4.619	UVA PASSA PRETA 100G	5,17	23.895,63
90	PCT	140	APRESUNTADO 200G	7,79	1.090,13
91	KG	40.482	CARNE MOÍDA ACÉM	31,14	1.260.609,48
92	KG	4.138	CARNE ACÉM PEDAÇO	31,14	128.857,32
93	KG	291	CARNE BOVINA COSTELA	20,77	6.043,10
94	KG	70	CARNE BOVINA CHAMBARI	18,69	1.308,30
95	KG	1.004	CARNE BOVINA FÍGADO	20,77	20.849,73
96	KG	2.118	CARNE BOVINA PEITO	29,07	61.577,32



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

97	KG	4.382	CARNE BOVINA COXÃO MOLE	40,50	177.456,39
98	KG	1.201	CARNE BOVINA SECA	46,73	56.118,73
99	KG	7.876	FRANGO COXA E SOBRECOXA	13,49	106.220,99
100	KG	20.537	FRANGO PEITO	23,67	486.179,25
101	KG	227	SALSICHA	12,46	2.828,42
102	KG	600	BOLO PRONTO	37,26	22.356,00
103	KG	1.025	ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO	31,05	31.826,25
104	PCT	305	PÃO DE FORMA 500G	10,34	3.153,70
105	PCT	6.840	PÃO DE HAMBÚRGUER 200G	8,23	56.293,20
106	KG	3.245	PÃO DE QUEIJO ASSADO	31,00	100.595,00
107	KG	692	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	28,98	20.054,16
108	KG	6.637	PÃO FRANCÊS	26,91	178.601,67
109	PCT	2.409	PÃO HOT DOG 500G	10,34	24.909,06
110	PCT	5.911	PETA 170G	8,27	48.883,97
111	KG	2.666	ROSCA	26,91	71.742,06
112	KG	1.710	TORRADAS	49,68	84.952,80
113	POTE	3.141	IOGURTE NATURAL 180G	4,53	14.228,73
114	BDJ	815	IOGURTE, SABOR MORANGO 540G	8,00	6.522,72
115	L	51.762	LEITE DE VACA INTEGRAL	7,80	403.571,06
116	UND	9.022	LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G	20,95	189.040,97
117	UND	386	LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G	22,72	8.771,21
118	PCT	1.245	MANTEIGA 500G	27,27	33.947,00
119	PCT	96	MANTEIGA SEM LACTOSE 500G	29,21	2.804,48
120	PCT	1.822	MARGARINA 500G	9,96	18.141,05
121	PCT	265	MARGARINA SEM LACTOSE 500G	11,00	2.915,00
122	KG	6	QUEIJO MINAS	28,94	173,66
123	PCT	4.355	QUEIJO MUSSARELA 200G	9,01	39.253,07
124	KG	2.309	POLPA DE ABACAXI	18,63	43.016,67
125	KG	4.043	POLPA DE ACEROLA	17,60	71.143,32
126	KG	619	POLPA DE CAJÁ	28,98	17.938,62
127	KG	1.382	POLPA DE CAJU	17,60	24.318,59
128	KG	753	POLPA DE GOIABA	17,60	13.250,29
129	KG	6	POLPA DE GRAVIOLA	34,16	204,94
130	KG	23	POLPA DE MANGA	17,60	404,72
131	KG	99	POLPA DE MARACUJÁ	41,40	4.098,60
132	KG	331	POLPA DE MURICI	25,88	8.565,18
133	KG	11	POLPA DE TAMARINDO	28,98	318,78
VALOR TOTAL					8.262.985,54



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO**ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA**

Ao
MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL
CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO
Av. Murilo Braga, 1887, centro
Porto Nacional- TO.

Referência: Pregão Eletrônico nº 001/2024 DES

DADOS DA EMPRESA:

Razão Social:		
Endereço:		
CEP:	CIDADE:	
Nº. do CNPJ:		
Nº. da Inscrição Estadual:		Nº. da Inscrição Municipal:
Telefone:	E-mail:	
Dados Bancários: Banco:	Agencia:	Conta corrente:
Nome para Contato:		Fone/ E-mail:
DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO		
NOME COMPLETO:		
NACIONALIDADE:	ESTADO CIVIL:	PROFISSÃO:
CPF:	CARTEIRA DE IDENT (e órgão expedidor:	
ENDEREÇO RESIDENCIAL (completo: rua, nº, bairro, cidade, cep):		
TELEFONE:	E-MAIL:	

Prezado (a) Senhor (a),

Apresentamos Proposta para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.** Contidas no **Processo Licitatório nº 001/2024**, no Edital do **Pregão Eletrônico SRP Nº 001/2024 DES** e seus Anexos.

Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos às condições contidas no Edital do referido Pregão, bem como verificamos todas as especificações nele exaradas, não havendo qualquer discrepância nas informações e/ou documentos que dele fazem parte.

Declaramos, ainda, que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos de fornecimento do objeto, tais como: encargos, taxas, tributos, seguros, contribuições sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciárias, transportes, entrega, descarregamento, embalagens, licenças, despesas com frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do objeto ora licitado; assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, inclusive em caso de divergência entre os valores unitário e total.

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	MARCA	MÉDIA UNITÁRIO	MÉDIA TOTAL
1	KG	668	ABACATE			
2	KG	1.411	ABACAXI			



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

3	KG	10.457	ABÓBORA MADURA			
4	KG	2.082	ALFACE			
5	KG	5.328	ALHO			
6	KG	4.582	BANANA NANICA			
7	KG	49.927	BANANA PRATA			
8	KG	7.099	BATATA DOCE			
9	KG	4.252	BATATA INGLESA			
10	KG	2.353	BETERRABA			
11	KG	641	BRÓCOLIS			
12	KG	8.834	CEBOLA			
13	KG	10.690	CENOURA			
14	KG	923	CHEIRO VERDE			
15	KG	10	CHUCHU			
16	KG	5	COCO SECO			
17	KG	1.664	COUVE			
18	KG	312	COUVE-FLOR			
19	KG	51	HORTELÃ			
20	KG	1.943	INHAME			
21	KG	47	KIWI			
22	KG	65.845	LARANJA			
23	KG	5.568	LIMÃO			
24	KG	6.817	MAÇÃ			
25	KG	4.089	MAMÃO			
26	KG	10.270	MANDIOCA			
27	KG	488	MANGA			
28	KG	1.156	MARACUJÁ			
29	KG	76	MAXIXE			
30	KG	58.343	MELANCIA			
31	KG	1.259	MELÃO			
32	KG	140	MILHO VERDE			
33	KG	1.561	MORANGO			
34	KG	390	PEPINO			
35	KG	471	PIMENTA DE CHEIRO			
36	KG	130	PIMENTÃO VERDE			
37	KG	189	QUIABO			
38	KG	448	REPOLHO VERDE			
39	KG	14	REPOLHO ROXO			
40	KG	763	TANGERINA			
41	KG	11.681	TOMATE			
42	KG	85	UVA ITÁLIA			
43	PCT	6.707	AÇAFRÃO 30G			
44	PCT	3.784	AÇÚCAR 2KG			
45	PCT	6.239	ALECRIM 6G			
46	UND	22	AMEIXA PRETA EM CALDA 150G			
47	PCT	30	AMEIXA PRETA SECA 100G			
48	PCT	980	AMIDO DE MILHO 200G			
49	PCT	7.013	ARROZ 5KG			
50	PCT	10.752	AVEIA EM FLOCOS 170G			
51	UND	2.289	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 250ML			
52	PCT	2	CACAU EM PÓ 200G			



FLS

 Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

53	PCT	3.358	CAFÉ 250G			
54	PCT	1.264	CANELA EM PÓ 30G			
55	PCT	2.360	CHOCOLATE EM PÓ 200G			
56	PCT	2.226	COCO RALADO 50G			
57	PCT	11.611	COLORAU 30G			
58	G	543	ERVILHA EM CONSERVA 170G			
59	PCT	17.845	EXTRATO DE TOMATE 300G			
60	PCT	1.375	FARINHA DE AVEIA 165G			
61	KG	7.838	FARINHA DE MANDIOCA			
62	KG	6.031	FARINHA DE TRIGO			
63	KG	488	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL			
64	PCT	813	FARINHA PARA QUIBE 500G			
65	KG	6.539	FEIJÃO CARIOCA			
66	PCT	2.104	FERMENTO BIOLÓGICO 10G			
67	PCT	3.377	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G			
68	KG	583	FILÉ DE TILÁPIA			
69	PCT	2.627	FLOCÃO DE ARROZ 500G			
70	PCT	11.118	FLOCÃO DE MILHO 500G			
71	PCT	72	FUBÁ DE MILHO 500G			
72	PCT	58	GELATINA SEM SABOR 24G			
73	PCT	1.809	LEITE CONDENSADO 270G			
74	UND	75	LEITE DE COCO 200ML			
75	PCT	478	LINHAÇA 200G			
76	PCT	22.852	MACARRÃO 500G			
77	PCT	357	MANJERICÃO 7G			
78	PCT	1.454	MILHO CANJICA 500G			
79	UND	1.490	MILHO VERDE ENLATADO 200G			
80	UND	10	ÓLEO DE GIRASSOL 900ML			
81	UND	13.497	ÓLEO DE SOJA 900ML			
82	PCT	371	ORÉGANO 20G			
83	DÚZIA	18.709	OVO DE GALINHA			
84	PCT	32	POLVILHO AZEDO 500G			
85	KG	5.231	POLVILHO DOCE			
86	KG	2.428	SAL			
87	UND	28	SUCO DE UVA INTEGRAL 900ML			
88	PCT	2.665	UVA PASSA BRANCA 100G			
89	PCT	4.619	UVA PASSA PRETA 100G			
90	PCT	140	APRESUNTADO 200G			
91	KG	40.482	CARNE MOÍDA ACÉM			
92	KG	4.138	CARNE ACÉM PEDAÇO			
93	KG	291	CARNE BOVINA COSTELA			
94	KG	70	CARNE BOVINA CHAMBARI			
95	KG	1.004	CARNE BOVINA FÍGADO			
96	KG	2.118	CARNE BOVINA PEITO			
97	KG	4.382	CARNE BOVINA COXÃO MOLE			
98	KG	1.201	CARNE BOVINA SECA			
99	KG	7.876	FRANGO COXA E SOBRECOXA			
100	KG	20.537	FRANGO PEITO			
101	KG	227	SALSICHA			
102	KG	600	BOLO PRONTO			



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

103	KG	1.025	ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO			
104	PCT	305	PÃO DE FORMA 500G			
105	PCT	6.840	PÃO DE HAMBÚRGUER 200G			
106	KG	3.245	PÃO DE QUEIJO ASSADO			
107	KG	692	PÃO DE QUEIJO CONGELADO			
108	KG	6.637	PÃO FRANCÊS			
109	PCT	2.409	PÃO HOT DOG 500G			
110	PCT	5.911	PETA 170G			
111	KG	2.666	ROSCA			
112	KG	1.710	TORRADAS			
113	POTE	3.141	IOGURTE NATURAL 180G			
114	BDJ	815	IOGURTE, SABOR MORANGO 540G			
115	L	51.762	LEITE DE VACA INTEGRAL			
116	UND	9.022	LEITE INTEGRAL, EM PÓ 400G			
117	UND	386	LEITE ZERO LACTOSE, EM PÓ 300G			
118	PCT	1.245	MANTEIGA 500G			
119	PCT	96	MANTEIGA SEM LACTOSE 500G			
120	PCT	1.822	MARGARINA 500G			
121	PCT	265	MARGARINA SEM LACTOSE 500G			
122	KG	6	QUEIJO MINAS			
123	PCT	4.355	QUEIJO MUSSARELA 200G			
124	KG	2.309	POLPA DE ABACAXI			
125	KG	4.043	POLPA DE ACEROLA			
126	KG	619	POLPA DE CAJÁ			
127	KG	1.382	POLPA DE CAJU			
128	KG	753	POLPA DE GOIABA			
129	KG	6	POLPA DE GRAVIOLA			
130	KG	23	POLPA DE MANGA			
131	KG	99	POLPA DE MARACUJÁ			
132	KG	331	POLPA DE MURICI			
133	KG	11	POLPA DE TAMARINDO			
VALOR GLOBAL						

DESCRIÇÃO DETALHADA, CONFORME ITEM 5.1 DO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado conforme Termo de Referência item 12.

DA FORMA DE ENTREGA, DOS PRAZOS, DA EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, DO LOCAL: De acordo com as especificações descritas no Termo de Referência.

Cidade-UF, ____ de _____ de 2024.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome, Função na Empresa
e Assinatura do Representante Legal

Obs.: Este formulário é meramente exemplificativo para a apresentação de proposta referente ao Pregão Presencial SRP Nº 001/2024 DES, não devendo conter na proposta o cabeçalho do presente formulário.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

OBSERVAR TODAS AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NO ATO CONVOCATÓRIO ACERCA DA APRESENTAÇÃO DESTA PROPOSTA.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ANEXO IV MODELO DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

A CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO Comissão de Contratações.

Av. Murilo Braga, 1887, centro

Porto Nacional - TO

Referência: Pregão Eletrônico SRP nº. 001/2024 DES

A empresa _____ (**Razão social**), nome fantasia _____ inscrita no CNPJ nº _____, na Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____, (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP,) Cidade-UF, Telefone(xx)xx), e-mail: xxxxxxxxxxxx, através de seu (**proprietário/sócio/representante legal/procurador conforme o caso**, o(a) Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do Documento de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado à (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP, Cidade, Telefone: (xx)xxx, e-mail: _____, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1. A proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
2. A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
3. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado quanto a participar ou não da referida licitação;
4. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
5. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do município de Porto Nacional - TO antes da abertura oficial das propostas; e
6. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

Cidade-UF, ____ de _____ 2023.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
Nome, Função na Empresa
e Assinatura do Representante Legal



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ANEXO V

DECLARAÇÃO CONJUNTA

AO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL
CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO
PORTO NACIONAL - TO

Referência: **PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 DES**
OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE NO DE REFERÊNCIA.

DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____ (**Razão social**), nome fantasia _____ inscrita no CNPJ nº _____, na Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____, (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP,) Cidade-UF, Telefone(xx)xx), e-mail: xxxxxxxxxxxx, através de seu (**proprietário/sócio/representante legal/procurador**) **conforme o caso**, o(a) Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do Documento de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado à (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP, Cidade, Telefone: (xx)xxx, e-mail: _____, declara, sob as penas da lei:

I- DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE

DECLARA que tomou conhecimento da presente Licitação e seus respectivos Anexos tomando conhecimento de todas as informações e condições para o fornecimento do objeto, sendo habilitada para o fornecimento do objeto pretendido.

DECLARA, ainda sob as penalidades da lei, que a empresa atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como **RESPONSABILIZA-SE** pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante.

II - COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO DO INC. XXXIII DO ART. 7º DA CF

DECLARA, em atendimento ao previsto no Edital do processo, objeto da **PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 DES**, promovido pelo CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO do Município de Porto Nacional, Estado do Tocantins, que **não possui em seu quadro de pessoal, empregados com idade inferior a 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99).**

III - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

DECLARA, para todos os fins, especialmente para cumprimento da habilitação na **PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 DES**, sob as penalidades da lei, que **os diretores, responsáveis legais ou técnicos, membro de conselho técnico, fiscal, consultivo, deliberativo ou administrativo, sócios, administradores e gerentes da empresa** acima identificada, da qual somos representantes, **não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a**



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA do Município de Porto Nacional - TO, nos termos do Art. 9º, inciso III, §1º da Lei nº 14.133/21 e Art. 17, inciso XI, da Lei nº 13.707/18.

DECLARA, ainda, que os seus sócios gerentes e/ou sócios administradores **não mantém qualquer CARGO, EMPREGO OU FUNÇÃO com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA FEDERAL OU ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA OU INDIRETA DO ESTADO DO TOCANTINS OU OUTROS ESTADOS DA FEDERAÇÃO**, nos termos do Art. 117, inciso X, da Lei Federal nº 8.112/90 e Art. 134, inciso X, da Lei Estadual nº 1.818/2007.

IV - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA OU INIDONEIDADE PARA LICITAR

DECLARA que não existirem fatos supervenientes ao cadastramento/habilitação no SICAF impeditivos do direito de licitar; bem como não ter recebido Suspensão Temporária ou Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com nenhum dos Órgãos da Administração do município de Porto Nacional - TO; **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e ou **IMPEDIMENTO** de contratar com a Administração, assim como não ter recebido **DECLARAÇÃO** de **INIDONEIDADE** para licitar ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal.

Assumindo a responsabilidade de declarar qualquer ocorrência posterior a esta declaração, pelo prazo de vigência do contrato a ser firmado, bem como a obrigação de manter as respectivas condições de cadastramento/habilitação durante o mesmo período de vigência.

V - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO COM A MUNICIPALIDADE

DECLARA, para os devidos fins que, que em seu quadro societário não existe nenhum integrante que tenha parentesco com: Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários, Diretores, Coordenadores e/ou servidores em cargos de chefia, direção ou equivalentes, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção do município de Porto Nacional - TO.

VI - DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E APRENDIZ

DECLARA, para os devidos fins, que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991 e no art. 63 e 92 da lei 14.133 de 01 de abril de 2021.

VII - DECLARAÇÃO DE ENQUADRADO COMO MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE (SE FOR O CASO)

DECLARA, para os devidos fins, Enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte (se for o caso), cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

VII - DECLARAÇÃO ORGANIZADA EM COOPERATIVA (SE FOR O CASO)

DECLARA, para os devidos fins, organizada em cooperativa (se for o caso), cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Cidade-UF, ____ de _____ 2024.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

*Nome, Função na Empresa
e Assinatura do Representante Legal
em papel timbrado do licitante.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO**ANEXO VI
MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00X/2024 DES**

Processo Administrativo nº 001/2024

Licitação na Modalidade Pregão na forma Eletronica nº 001/2024 DES - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS-SRP**Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM****Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.**

Aos xxxx dias do mês de xxxxxxx do ano de 2024, A **CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO**, inscrita no CNPJ nº 14.467.685/0001-95, através da sua Presidente, Sra., RUBIA KELY DE SOUZA GUIMARÃES, com ENDEREÇO Porto Nacional - TO, **denominada Entidade Gerenciador** neste Ato representada por SUA PRESIDENTE, Sra. RUBIA **KELY DE SOUZA GUIMARÃES**, nomeado pelo Decreto nº xxx/xxx, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG Nº xxxxxx SSP/TO e CPF Nº xxx.xxx.xxx-xx residente e endereço, nesta cidade;

E ASSOCIAÇÕES PARTICIPANTES:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XX.XXX.XXX/0001-XX, através da sua Presidente, Sra., XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com ENDEREÇO Porto Nacional - TO, **denominada Entidade PARTICIPANTE** neste Ato representada por SUA PRESIDENTE, Sra. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nomeado pelo Decreto nº xxx/xxx, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG Nº xxxxxx SSP/TO e CPF Nº xxx.xxx.xxx-xx residente e endereço, nesta cidade;

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XX.XXX.XXX/0001-XX, através da sua Presidente, Sra., XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com ENDEREÇO Porto Nacional - TO, **denominada Entidade PARTICIPANTE** neste Ato representada por SUA PRESIDENTE, Sra. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nomeado pelo Decreto nº xxx/xxx, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG Nº xxxxxx SSP/TO e CPF Nº xxx.xxx.xxx-xx residente e endereço, nesta cidade;

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XX.XXX.XXX/0001-XX, através da sua Presidente, Sra., XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com ENDEREÇO Porto Nacional - TO, **denominada Entidade PARTICIPANTE** neste Ato representada por SUA PRESIDENTE, Sra. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nomeado pelo Decreto nº xxx/xxx, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG Nº xxxxxx SSP/TO e CPF Nº xxx.xxx.xxx-xx residente e endereço, nesta cidade;

Detentora da Ata de Registro de Preços:

1. **RAZÃO SOCIAL** e nome Fantasia (se tiver), tipo de sociedade (Ltda, S.A, ME etc.), endereço completo, CEP, telefone, cidade, estado, inscrita no CNPJ sob o nº [xxxx], Inscrição Estadual n. [xxx], neste ato representada pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da Carteira de Identidade nº [xxxx], inscrito no CPF nº [xxxx], nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado endereço, CEP, telefone, cidade, estado.

As partes acima elencadas RESOLVEM, por meio desta Ata e com integral observância das normas: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 116, de 31 de março de 2023, Código de Defesa do Consumidor e demais normas pertinentes e respectivas atualizações, e, ainda, pelas condições estabelecidas pelo Instrumento Convocatório do PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 DES e seus anexos:

FIRMAM A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS-ARP REFERENTE AO PREGÃO ELETRONICO SRP nº 001/2024 DES, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS, PARA EVENTUAL E FUTURA**



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

CONTRATAÇÃO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, conforme condições, quantitativos e especificações constantes no instrumento convocatório, no Termo de Referência – Anexo I e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição e PREÇOS REGISTRADOS das respectivas propostas apresentadas, classificadas, aceitas/negociadas no certame do **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 001/2024 DES, realizado em ____/____/2024,** conforme ata de sessão, conforme as Cláusulas e condições que seguem:

DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata de Registro de Preços decorre de **Adjudicação do PREGÃO ELETRÔNICO SRP nº 001/2024 DES,** na forma da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e **conforme Termo de Homologação de ____/____/2024,** tudo constante no **Processo Administrativo nº 001/2024,** do qual passa a fazer parte integrante esta Ata de Registro de Preços com força de Instrumento Contratual.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O Objeto desta Ata de Registro de Preços é o **REGISTRO DE PREÇOS, PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA,** em conformidade com as especificações contidas no Processo Administrativo nº 001/2024, Edital do **Pregão Eletrônico SRP Nº 001/2024 DES** e seus Anexos, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

1.2 A Administração não se obriga a adquirir a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Edital e da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1 Os preços registrados quanto aos itens descritos no termo de referência são os seguintes:

2.1.1 DO QUANTITATIVO ESTIMADO GERAL

Fornecedor: CNPJ Nº.							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QNT.	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL							R\$

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

2.1.3 DO QUANTITATIVO ESTIMADO POR ENTIDADE

Fornecedor: CNPJ Nº.							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QNT.	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

VALOR TOTAL							R\$

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes (ressalvando o disposto nos parágrafos 3º e 8º do art. 86 da lei 14.133/2021), observados os seguintes requisitos:

3.1.1 Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

3.1.2 Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

3.1.3 Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

3.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

3.2.1 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

3.3 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

3.4 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

3.5 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 3.1.

3.6 Dos limites para as adesões

3.6.1 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

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

3.6.3 Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 3.6.1.

3.6.4 A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 3.6.1, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7 Vedação a acréscimo de quantitativos

3.7.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4.2 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

- 4.2.1** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 4.2.2** Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 4.3** A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.3.1** O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 4.4** Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.5** Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 4.5.1** Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;
- 4.5.2** Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 4.5.5.1** Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 4.5.5.2** Mantiverem sua proposta original.
- 4.5.3** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 4.6** O registro a que se refere o item 4.5.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 4.7** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 4.8** A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva a que se refere o item 4.5.5.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 4.8.1** Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e
- 4.8.2** Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na cláusula oitava.
- 4.9** O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 4.10** Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.10.1** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 4.11** A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 4.12** Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.8, observando o item 4.8 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 4.13** Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.5.5.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

4.13.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.13.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

CLÁUSULA QUINTA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

5.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA SEXTA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

6.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

6.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.8.

6.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SÉTIMA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

7.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA OITAVA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

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

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

8.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

8.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

8.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1 Por razão de interesse público;

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

8.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Termo de Referência e no edital.

9.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

9.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA – CONDIÇÕES GERAIS

10.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I do Edital.

10.1.1 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

11.1 Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (TRÊS) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Porto Nacional- TO _____ de _____ de 2024.

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

E DESENVOLVIMENTO URBANO
RUBIA KELY DE SOUZA GUIMARÃES
PRESIDENTE
Entidade Gerenciadora

EMPRESA(S)
DETENTORA (S) DA ATA SRP



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO**Anexo I da Ata de Registro de Preço
Cadastro Reserva**

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Fornecedor: CNPJ N°.							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QNT.	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL							R\$

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Fornecedor: CNPJ N°.							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QNT.	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL							R\$



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

ANEXO VII MINUTA DO CONTRATO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA ENTRE A CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO E A EMPRESA

a) CONTRATANTE: A _____, inscrita no CNPJ nº _____, através da sua Presidente, Sra., _____, com ENDEREÇO Porto Nacional - TO, denominada **Entidade Gerenciador** neste Ato representada por SUA PRESIDENTE, Sra. _____, nomeado pelo Decreto nº xxx/xxx, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG Nº xxxxxx SSP/TO e CPF Nº xxx.xxx.xxx-xx residente e endereço, nesta cidade;

b) CONTRATADA: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº _____, e Inscrição Estadual nº _____ com sede na _____, na cidade de _____ - _____, neste ato representada pelo Sr. _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do CPF sob o nº _____, e RG sob o nº _____, residente e domiciliado em _____.

Tendo em vista o que consta no Processo nº 001/2024, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico 001/2024 DES, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é o **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1 O Termo de Referência;

1.2.2 O Edital da Licitação;

1.2.3 A Proposta do contratado;

1.2.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.3 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

3.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do contrato será efetuado por servidor devidamente designado por cada unidade para a referida contratação, que registrará todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no nº 117 da Lei 14.133/21.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

3.2 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

3.3 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes à prestação dos serviços, objeto da contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para as contratantes.

3.4 A Fiscalização exercida por interesse das contratantes não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, durante a vigência do contrato, por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por qualquer irregularidade, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores conforme art. nº 120 da Lei 14.133/21.

3.4.1 A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega do objeto e vigência do contrato, não poderá ser invocada para eximir a Contratada das responsabilidades e obrigações assumidas para a execução do objeto.

3.5 A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros acerca da execução do objeto.

3.6 Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1 O valor total da contratação é de R\$...... (.....), conforme itens especificados a seguir:

Fornecedor: CNPJ N°.							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QNT.	MARCA	MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						R\$	

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1 A cada entrega, isto é, junto (acompanhando) a mercadoria, a empresa fornecedora deverá apresentar a devida nota fiscal, **por unidade escolar e por modalidade de ensino**, para conferência. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias consecutivos, após o recebimento das mercadorias, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura; Os responsáveis para os devidos pagamentos serão as associações e conselhos escolares de cada unidade escolar.

6.2 O departamento financeiro das contratantes, somente autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante do objeto contratado, o necessário ATESTO da prestação dos serviços pela empresa contratada, no verso da Nota Fiscal. Bem como, a apresentação do relatório do fiscal do contrato, apresentando a devida prestação dos serviços conforme o termo de referência;



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

- 7.1** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado contido nos autos.
- 7.2** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA ((Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) disponibilizado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6** 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.
- 7.7** 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.
- 7.8** O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1** Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade, quantidade e prazos especificados;
- 8.2** Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução dos serviços contratados;
- 8.3** Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução dos serviços ou impedimento deste Não transferir a outrem o objeto do Contrato;
- 8.4** Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;
- 8.5** Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, no prazo máximo de 48 horas/ 2 (dois dias) após a notificação do CONTRATANTE, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária dos serviços, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
- 8.6** Manter sempre a qualidade dos produtos, nas mesmas condições estabelecidas nesse termo e no instrumento contratual;
- 8.7** Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.
- 8.8** Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
- 8.9** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
- 8.10** Fornecer todos os produtos conforme proposto pela Contratante durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;
- 8.11** Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou produtos decorrentes do cumprimento deste Contrato;
- 8.12** Permitir a fiscalização pelas contratantes, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
- 8.13** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- 8.14** Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

8.15 Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.

8.16 Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.

8.17 Apresentar Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária no prazo estabelecido oficialmente no ano de vigência.

8.18 Certificado/Licença emitido pelo Corpo de Bombeiro.

8.19 Arcar com todos os custos inerentes a execução da prestação de serviços objeto do contrato.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

9.2 Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;

9.3 Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato;

9.4 Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá mensalmente um relatório sobre a execução do objeto contratado;

9.5 Atestar, através de servidor responsável, as) Nota(s) Fiscal(is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições;

9.6 Emitir requisição/solicitação dos itens objeto solicitado para a prestação dos serviços contratados;

9.7 Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;

9.8 Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

9.9 Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências às contratantes;

9.10 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

9.12 Fornecer à CONTRATADA, a primeira requisição da prestação dos serviços, acompanhada do cronograma de abastecimento, na data de assinatura do contrato e/ou documento equivalente;

9.13 Fornecer as informações sobre local e horários para a entrega dos produtos. Quando o mesmo for alterado;

9.14 Designar a área responsável pela gestão do contrato e acompanhamento da prestação dos serviços disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;

9.15 Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;

9.16 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

9.17 Nomear fiscal de contrato para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista no artigo nº 117 da Lei 14.133/21;

9.18 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;

9.19 Pagar à Contratada o valor resultante dos produtos entregues na forma do contrato;

9.20 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;

9.21 Providenciar criteriosamente a análise das sínteses de produção, a ser consolidada mensalmente pela área técnica responsável.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

9.22 Compete a contratante o recebimento, conferência de síntese, atestado e notas fiscais emitidas pela contratada. Solicitar a substituição imediata de qualquer documento que não atenda as exigências e critérios do contrato;

9.23 Preparar os expedientes referentes ao pagamento das parcelas contratuais;

9.24 Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;

9.25 Expedir Autorização de Fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade.

9.26 Facilitar para todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.

9.27 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, bem como aos seus funcionários, que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

9.28 Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços dando prazo para regularização e quando não atendido encaminhar a Coordenação de Regulação, Controle e Avaliação o Relatório de Avaliação da Qualidade dos produtos fornecidos, demonstrando as irregularidades.

9.29 Exercer a gestão do contrato, de forma a assegurar o estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

9.30 Aplicar as sanções administrativas previstas nos artigos 155 ao 162 da lei 14.133/21 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

10.1 – A entrega de gêneros deverá ser parcelada conforme a necessidade, capacidade de estocagem e logística de entrega de cada unidade escolar;

10.2 - O transporte deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), destacando os produtos congelados, em bom estado de conservação e obedecendo as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos;

10.3 – No momento da entrega dos produtos congelados haverá uma aferição da temperatura do produto, por amostragem, que deve estar abaixo -18°C ; e quaisquer alterações sensoriais (sinais de descongelamento, cor inadequada, mal cheiro ou embalagem violada) o produto será considerado inadequado para consumo humano e será recusado;

7.4 - A nutricionista responsável pela unidade escolar poderá solicitar a empresa vencedora que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos as escolas;

10.5 - Todas as despesas referentes à entrega do objeto aos contratantes serão por conta das contratadas, despesas essas previstas na proposta;

10.6 - A entrega deverá ser feita nas unidades escolares, **conforme quantitativo solicitados por modalidade de ensino no pedido da entrega**, no horário das 07h00min às 11h00min ou 13h00min às 17h00h em dias úteis, conforme a definição na solicitação de cada unidade escolar, respeitando os feriados municipais, estaduais e nacionais.

Nº	UNIDADES ESCOLAR –ZONA URBANA	ENDEREÇO
19.	Escola Municipal Fanny Macedo	Av. Porto Alegre S/Nº Setor Novo Planalto
20.	Escola Municipal Delza da Paixão	Rua 04 entre a Avenida Tocantins e Parnaíba S/Nº Setor Vila Nova
21.	Escola Municipal Divino Espírito Santo	AV: KE S/Nº Setor Jardim Brasília
22.	Escola Municipal Celso Alves Mourão	Av. Nações Unidas lote 01, Quadra 32 S/N Setor Vila Nova
23.	Escola Municipal Dr. Euvaldo Thomaz	Rua Imperatriz S/Nº - Setor Jardim Querido
24.	Escola Municipal Deasil Aires	Rua 06 S/Nº - Setor Parque Eldorado
25.	Escola Municipal Padre Luso Matos	Rua Manoel Gomes nº 400 São Judas



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

26.	Escola Municipal Generosa Pinto de Castro	Rua Madre Nely S/Nº - Setor Jardim Municipal
27.	Escola Municipal União e Progresso	Rua Januário Dias, nº 732 Setor Imperial
28.	CMEI – Ernestina Aires Freire	Rua 07 S/Nº - Setor Tropical Palmas
29.	CMEI – Dona Aurenay	Rua Contorno S/N – Setor Brigadeiro Eduardo Gomes
30.	CMEI – Aparecida Betan Venturini	Av: Nações Unidas S/N Vila Nova
31.	CMEI – Profª Lidiane Barbosa Pires	Av. Perimetral Norte S/N Setor Parque da Liberdade
32.	CMEI – Izidória Quirino dos Santos	Rua Anápolis S/N Setor Jardim Querido
33.	Escola Municipal Marieta Macedo	Av. Pimentel S/Nº Setor São Francisco
34.	Escola Municipal Cabo Wilson Farias	Av. Maranhão Nº 18 Setor Alto da Colina
35.	CMEI Profª Judith Tavares de Menezes	Rua NC 16, S/N, Nova Capital
36.	Escola Municipal Francisco Pinheiro de Lemos	Avenida E, Porto Imperial

Nº	UNIDADES ESCOLAR – ZONA RURAL	DISTÂNCIA EM KM – EM RELAÇÃO A CIDADE DE PORTO NACIONAL
01	Escola Municipal Elisa Lopes	Escola Brasil - 22 km
02	Escola Municipal Pau D'Arco	Assentamento Pau d'Arco - 82 km
03	Escola Municipal Ant. Benedito Borges	Assentamento São Francisco - 45 km
04	Escola Municipal Carmencita Matos Maia	Assentamento Flor da Serra - 22 km
05	Escola Municipal Ercina Monteiro	Assentamento Prata - 35 km
06	Escola Municipal Faustino Dias	Região Matança - 40 km
07	Escola Municipal Chico Mendes	Assentamento Santo Antônio - 14 km
08	CMEI – Osvaldo Aires	Pinheirópolis - 8km

6 .1 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1.1 Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, em material resistente, atóxicos; compostos com os gêneros alimentícios referente ao número de alunos da que a unidade escolar atende e com as especificações mínimas exigidas, sob pena de devolução dos itens:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Nome do fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.

6.1.2 - Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagem ou condições diferentes das solicitadas;

6.1.3 - Os produtos mesmos que entregue e aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a má fé do contratado ou condições inadequadas de uso dos mesmos.

6.1.4 - Só será aceito o item, que estiver de acordo com as especificações exigidas pelos órgãos de Fiscalização do Município e exigências contidas neste Termo;

6.1.5 - Os gêneros alimentícios deverão atender as normas e regulamentações técnicas exigidos por lei e por este Termo, sendo que o item considerado inadequado, de inferior qualidade ou não atenderás exigibilidades, será recusado e devolvido;

6.1.6 - A detentora da ATA comprometer-se-á integralmente pela boa qualidade dos produtos que fornece aplicando no que couber o Código de Defesa do Consumidor;

6.1.7- Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento do pedido por unidade escolar descrevendo o número de itens dos gêneros alimentícios.

6.1.8 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

6.1.9 Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

6.1.10 É de inteira responsabilidade dos agentes indicados pelos Gestores das Unidades Escolares os procedimentos de recebimento dos materiais:

a) Na entrega do material, é observado o controle de qualidade de primeira ordem, também denominado de macroscópico. Nesse controle, são observados os seguintes aspectos: identificação e observação do prazo de validade dos produtos; condições das embalagens protetoras; observação da presença de precipitados; observação do cumprimento das especificações legais exigidas; observação dos aspectos físicos dos produtos (cor, odor, uniformidade, integridade), se há precipitados, presença de corpos estranhos, limpidez, fermentação, vazamento etc.

b) Fiscalizar a entrega podendo sustar ou recusar o(s) material (is) entregue(s) em desacordo com:

- A especificação apresentada no Edital;
- Comunicar e notificar por escrito e de forma tempestiva, à(s) CONTRATADA(S) sobre qualquer ocorrência relacionada com a entrega dos materiais e/ou Nota Fiscal.

6.1.11 O recebimento dos materiais se dará da seguinte forma, conforme art. 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21:

c) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

d) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. **O recebimento definitivo será através de requisições.**

6.1.12 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pelo fornecimento e pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

6.1.13 Todo o material deverá ser entregue em embalagens em ótimas condições, conforme solicitado pela unidade escolar, em perfeito estado de conservação, lacrada e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte, desde o fornecedor até o local da entrega, sob condições que envolvam embarques, desembarques, transportes, por rodovias não pavimentadas, marítimos ou aéreos.

6.1.14 Aceitos os materiais/bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

6.1.15 Não aceito os materiais, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas sem qualquer ônus para a contratante.

6.1.16 Todos os itens relacionados neste Termo deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas e com prazo de validade de, no mínimo, 50% da validade total prevista pelo fabricante para o produto, contada da data de entrega efetiva dos materiais, não sendo, por conseguinte, aceitos produtos estragados, vencidos ou prestes a vencer. Dessa forma, a Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo reserva-se o direito de solicitar documentos que possam comprovar a qualidade dos materiais a serem fornecidos.

6.1.17 Todos os bens deverão ser entregues conforme especificação, qualidade e quantidades previstas nas solicitações eventualmente emitidas pelas unidades escolares, não sendo, por conseguinte, aceitos materiais em desacordo com as características estipuladas nesse presente Termo.

6.1.18 A compra será realizada de forma parcelada (semanalmente e ou conforme a necessidade), através de ORDEM DE COMPRA emitida pelo responsável de cada contratante.

6.1.19 Se a empresa adjudicatária deixar de assinar o termo de fornecimento/entrega, no prazo de até 2 (dois) dias contados da data do recebimento da convocação, sem que tenha solicitado prorrogação de prazo mediante justificativa, por escrito, e aceita pela administração pública municipal, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, podendo optar por revogar a licitação, nos termos do art. 90, §2º e §5º, da Lei Federal 14.133/21.

6.1.20 A entrega do objeto será de imediato, após o recebimento da ordem de compra. Não podendo ultrapassar o prazo de 48 (quarenta e oito) horas.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

6.1.21 A Conselho Escolar da Escola Municipal Divino Espírito Santo e as participantes reservam o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21.

6.1.23 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 Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

6.1.24 Os alimentos perecíveis, tais como carnes, frios e congelados, deve conter as embalagens primárias e secundárias – que devem estar intactas, todos com o prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias a contar do recebimento.

6.1.25 Todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente conter o Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PRAZO DE ENTREGA

11.1 O prazo máximo para execução/entrega por parte da contratada, será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do recebimento da ordem de fornecimento;

11.2 Na impossibilidade da entrega conforme prazos do subitem 19.1, a empresa contratada deverá apresentar justificativa por escrito, em tempo hábil para a aprovação, e dentro dos prazos estipulados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 À contratada poderá ser aplicada as sanções adiante, além das responsabilidades por perdas e danos, devendo observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital e sujeitando-se as sanções constantes nos artigos 155 a 162 da Lei nº 14.133/21, conforme disposto:

12.1.1 Art. 155 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)

12.1.2 Art. 156 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

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

§ 2º A sanção prevista no inciso I do **caput** deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do **caput** deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no [art. 155 desta Lei](#).

§ 4º A sanção prevista no inciso III do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do **caput** deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do **caput** deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do **caput** deste artigo.

§ 8º 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.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no **caput** deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.1.3 Art. 157 Na aplicação da sanção prevista no [inciso II do caput do art. 156 desta Lei](#), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.1.4 Art. 158 A aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#) requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o **caput** deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

§ 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o **caput** deste artigo;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#);

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

12.1.5 Art. 159 Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

Parágrafo único. (VETADO).

12.1.6 Art. 160 A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.1.7 Art. 161 Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos [incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#), o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

12.1.8 Art. 162 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

12.2 As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

12.3 Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na entrega do objeto advier de caso fortuito ou de força maior;

12.4 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa;

12.5 Outras sanções ocorrerão conforme Edital e Legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA COTA DE APRENDIZES

15.1 A Contratada reconhece e concorda que, de acordo com a legislação aplicável, é obrigada a cumprir as cotas de aprendizes estabelecidas pela Lei da Aprendizagem (Lei nº 10.097/2000, Decreto nº 5.598/2005 e art. 92, inciso XVII da lei 14.133/21).

15.2 A Contratada se compromete a empregar um número de aprendizes compatível com o disposto na legislação vigente durante a vigência deste contrato.



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

15.3 A Contratada deverá fornecer à Contratante documentação comprobatória do cumprimento das cotas de aprendizes, conforme exigido por lei.

15.4 No caso de a Contratada não cumprir as cotas de aprendizes conforme exigido por lei, a Contratante reserva-se o direito de tomar as medidas necessárias, que podem incluir a rescisão deste contrato, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

15.5 Qualquer alteração nas cotas de aprendizes estabelecidas por lei durante a vigência deste contrato será aplicável às partes, que concordam em ajustar este contrato de acordo com tais alterações.

15.6 Lembre-se de que é sempre aconselhável consultar um advogado ao redigir cláusulas contratuais para garantir que elas estejam em conformidade com a legislação aplicável e atendam às necessidades específicas das partes envolvidas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

19.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

19.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

19.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

20.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133 e no [Diário Oficial do Município de Porto Nacional](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

21.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Porto Nacional – TO _____ de _____ de 2024.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PRESIDENTE
CONTRATANTE

EMPRESA
CONTRATADA

Testemunhas:

1 _____ CPF _____

2 _____ CPF _____



FLS

Assinatura

CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO NA FORMA ELETRONICA

O Município de Porto Nacional, através do **CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA MUNICIPAL DIVINO ESPÍRITO SANTO**, por intermédio da Comissão de Contratação, torna público que realizará no portal de compras públicas:

PREGAO ELETRONICO SRP Nº 001/2024 DES, dia **25 de junho de 2024 às 09:00 horas** (horário de Brasília), tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, visando o **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DE DEMANDA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, DE ACORDO COM O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, QUALIDADES E DEMAIS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.**

O Edital encontra-se disponível Junto ao site www.portaldecompraspublicas.com.br; www.gov.br/pncp/pt-br ou www.portonacional.to.gov.br, e informação através do fone (63) 3363-6000 ramal 214.

Porto Nacional - TO, 10 de junho de 2024.

RUBIA KELY DE SOUZA GUIMARÃES

Presidente da Associação
Autoridade competente