

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 02/2014

Processos nº 183.514/14, 183.517/14, 183.516/14, 183.513/14, 183.512/14, 183.515/14.

O Município de Vacaria comunica aos interessados que está procedendo à CHAMADA PÚBLICA, para fins de habilitação dos fornecedores e recebimento das propostas de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, em conformidade com a Lei nº 11.947/09 e Resolução FNDE nº. 26/13. Abertura no dia **29/09/2014** no horário das **14h**, na Prefeitura Municipal de Vacaria, sito na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro.

1. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

Para participação da chamada pública, de acordo com a resolução nº 26/13 do FNDE, os agricultores formais e informais, deverão apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 02/2014
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTOS
PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA/RS
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 02/2014
ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

2. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1):

2.1 DOCUMENTOS PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA (NÃO ORGANIZADOS EM GRUPO):

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.2 DOS GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DA DAP FÍSICA (ORGANIZADOS EM GRUPO):

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.3 – DOS GRUPOS FORMAIS DETENTORES DE DAP JURÍDICA

- I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;
- V - Declaração de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- VI - Declaração, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.4 Para todos, além dos solicitados, quando apresentarem produtos de origem animal:

- I - apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- II - apresentar prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente;

3 DA PROPOSTA (ENVELOPE Nº. 2):

A proposta deve descrever o produto quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida. Ainda, deve estar acompanhada do projeto de venda, conforme modelo, anexo 2 deste edital (Anexo IV da resolução nº 26/2013 FNDE).

4 PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS E PREÇOS A SEREM PAGOS PELO MUNICÍPIO:

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar, anexo 1 deste edital, elaborados pela Nutricionista do Município.

ENSINO FUNDAMENTAL				
Nº	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.	120	Vidros Extrato de tomate , simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	8,30	996,00
2.	150	Garrações Suco de pêssego . Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	22,30	3.345,00
3.	180	Garrafas Suco de laranja integral . Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	14,70	2.646,00
4.	230	Garrafas Suco de uva tinto integral . Produzido com uva de excelente qualidade. Envase em garrafas com volume de 1 litro, retornáveis. Pasteurizado. Sem conservantes. Sem adição de açúcar. Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico. Com registro no Ministério da Agricultura. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	7,67	1.764,10
5.	45	Vidros Geleia de pêssego , com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	8,30	373,50
6.	45	Vidros Geleia de morango , com polpa de morango e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	9,75	438,75
7.	36	Vidros Doce cremoso de uva , com polpa de polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4 kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	38,00	1.368,00
8.	100	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	20,00	2.000,00
9.	40	Kg Açúcar mascavo . Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.	7,84	313,60

10.	150	Kg Arroz branco polido , fino tipo 1, embalagem de 1kg, com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	2,25	337,50
11.	600	Kg Arroz subgrupo parabolizado , classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega.	2,31	1.386,00
12.	200	Latas Óleo de soja , refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,02	604,00
13.	300	Kg Feijão em grão , classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade.	4,09	1.227,00
14.	1.500	Litros Leite integral longa vida . Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante nitrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade.	2,32	3.480,00
15.	500,00	Litros Bebida láctea sabor morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	2,33	1.165,00
16.	500,00	Litros Iogurte de morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	3,86	1.930,00
17.	40	Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche , embalado a vácuo em embalagens plásticas de 150 g. Validade de 90 dias a contar da data de fabricação. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	22,21	889,51
18.	500	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados , acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF.	5,79	2.895,00
19.	80	Vidros Doce de leite . Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1 kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,55	764,00
20.	1.350	Kg Maçã gala ou Fuji - Categoria 1 . Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180 . As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.	3,98	5.373,00

		Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.		
21.	40	Kg Mirtilo in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g.	18,00	720,00
22.	40	Kg Framboesa in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g.	18,00	720,00
23.	60	Kg Amora in natura. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	600,00
24.	330	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	6,64	2.191,20
25.	150	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,39	508,50
26.	400	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Coloração uniforme verde claro, brilhante. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,43	572,00
27.	800	Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,40	1.920,00
28.	350	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,26	791,00
29.	400	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e	1,48	592,00

		qualidade.		
30.	240	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,34	561,60
31.	100	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,18	218,00
32.	250	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Formato redondo, oblongo ou periforme. Coloração amarela ou vermelha pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,02	505,00
33.	200	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,91	382,00
34.	240	Kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,51	362,40
35.	50	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,16	108,00
36.	100	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Em perfeitas	2,55	255,00

		condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
37.	100	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,30	130,00
38.	200	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor branco esverdeado. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,42	284,00
39.	100	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor vermelho-arroxeadas. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,89	289,00
40.	60	Kg Vagem de primeira qualidade. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	7,92	475,20
41.	185	Kg Pinhão moído. Pinhão cozido na água, descascado, moído e congelado. Utilizado para desenvolver uma grande variedade de produtos como pães, bolos, pastéis, croquetes, sobremesas, paçoca. Embalado em embalagens plásticas transparentes de 1 kg, seladas com seladora semiautomática. Prazo de validade de 12 meses desde que mantido nas condições ideais de congelamento. Produto sem adição de conservante ou aromatizante.	14,50	2.682,50
42.	100	Kg Bolacha caseira de pinhão. Produto elaborado com farinha de pinhão, farinha de trigo orgânica, manteiga, açúcar orgânico, fermento em pó, ovo caipira. O produto é assado e empacotado em embalagens plásticas transparentes de 500g. Embalagem rotulada conforme legislação.	20,00	2.000,00
43.	40	Kg Polpa de butiá congelada. Polpa natural de butiá, fruta nativa da região, congelada, sem adição de açúcar e conservantes. Produto embalado em	15,00	600,00

		embalagens plásticas transparentes de 100g. Embalado e selado de maneira semiautomática. Prazo de validade de 12 meses. Embalagem rotulada conforme legislação. A polpa é extraída utilizando despoldadeira horizontal, equipamento este que permite extrair somente a polpa da fruta, separando a casca e a semente. Logo que extraída a polpa é imediatamente envazada e congelada, processo este que permite manter a qualidade e as propriedades nutracêuticas e organolépticas da fruta. A partir deste produto é possível elaborar um conjunto variado de receitas como doces, sucos, bolos, sorvetes, mousses, picolé, molho para carnes.		
44.	175	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	23,96	4.193,00
PRÉ - ESCOLA				
Nº	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
45.	20	Vidros Extrato de tomate , simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	8,30	166,00
46.	36	Garraões Suco de pêssego. Envase em garraões com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	22,30	802,80
47.	36	Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garraões com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico. Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	14,70	529,20
48.	48	Garrafas Suco de uva tinto integral. Produzido com uva de excelente qualidade. Envase em garrafas com volume de 1 litro, retornáveis. Pasteurizado. Sem conservantes. Sem adição de açúcar. Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico. Com registro no Ministério da Agricultura. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	7,67	368,16

49.	15	Vidros Geleia de pêssego , com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	8,30	124,50
50.	15	Vidros Geleia de morango , com polpa de morango e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	9,75	146,25
51.	10	Kg Açúcar mascavo . Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.	7,84	78,40
52.	60	Kg Arroz branco polido , fino tipo 1, embalagem de 1kg, com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	2,25	135,00
53.	180	Kg Arroz subgrupo parboilizado , classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega.	2,31	415,80
54.	50	Latas Óleo de soja , refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,02	151,00
55.	120	Kg Feijão em grão , classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade.	4,09	490,80
56.	50	Kg Farinha de trigo especial . Tipo 1. Sem fermento. Produto obtido a partir da moagem de trigo selecionado, limpo, desgerminado, são e isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	2,42	121,00
57.	700	Litros Leite integral longa vida . Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade.	2,32	1.624,00
58.	200	Litros Bebida láctea sabor morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	2,33	466,00
59.	200	Litros Iogurte de morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de	3,86	772,00

		45 dias.		
60.	24,90	Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche , embalado a vácuo em embalagens plásticas de 150 g. Validade de 90 dias a contar da data de fabricação. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	22,21	553,03
61.	200	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados , acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF.	5,79	1.158,00
62.	40	Vidros Doce de leite . Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1 kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,55	382,00
63.	300	Kg Maçã gala ou Fuji - Categoria 1 . Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180 . As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	3,98	1.194,00
64.	15	Kg Mirtilo in natura . Acondicionado em embalagens plásticas de 125g.	18,00	270,00
65.	15	Kg Framboesa in natura . Acondicionado em embalagens plásticas de 125g.	18,00	270,00
66.	25	Kg Amora in natura . Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	250,00
67.	35	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	6,64	232,40
68.	20	Kg Bolacha caseira , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	10,31	206,20
69.	90	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade . Novo. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e	3,39	305,10

		qualidade.		
70.	150	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Coloração uniforme verde claro, brilhante. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,43	214,50
71.	450	Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar e qualidade.	2,40	1.080,00
72.	90	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade.. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,26	203,40
73.	360	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade	1,48	532,80
74.	80	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,34	187,20
75.	100	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,18	218,00
76.	70	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Formato redondo, oblongo ou periforme. Coloração amarela ou vermelha pinhão. Diâmetro	2,02	141,40

		transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
77.	90	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,91	171,90
78.	80	Kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,51	120,80
79.	35	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,16	75,60
80.	100	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,55	255,00
81.	150	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,30	195,00
82.	60	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor branco esverdeado. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos	1,42	85,20

		que possam alterar sua aparência e qualidade.		
83.	30	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor vermelho-arroxeadas. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,89	86,70
84.	50	Kg Vagem de primeira qualidade. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	7,92	396,00
85.	35	Kg Pinhão moído. Pinhão cozido na água, descascado, moído e congelado. Utilizado para desenvolver uma grande variedade de produtos como pães, bolos, pastéis, croquetes, sobremesas, paçoca. Embalado em embalagens plásticas transparentes de 1 kg, seladas com seladora semiautomática. Prazo de validade de 12 meses desde que mantido nas condições ideais de congelamento. Produto sem adição de conservante ou aromatizante.	14,50	507,50
86.	15	Kg Polpa de butiá congelada. Polpa natural de butiá, fruta nativa da região, congelada, sem adição de açúcar e conservantes. Produto embalado em embalagens plásticas transparentes de 100g. Embalado e selado de maneira semiautomática. Prazo de validade de 12 meses. Embalagem rotulada conforme legislação. A polpa é extraída utilizando despoldadeira horizontal, equipamento este que permite extrair somente a polpa da fruta, separando a casca e a semente. Logo que extraída a polpa é imediatamente envazada e congelada, processo este que permite manter a qualidade e as propriedades nutracêuticas e organolépticas da fruta. A partir deste produto é possível elaborar um conjunto variado de receitas como doces, sucos, bolos, sorvetes, mousses, picolé, molho para carnes.	15,00	225,00
87.	35	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	12,59	440,65

88.	70	Kg Paleta em cubos. Congelada. De primeira, picada em pedaços tipo cubos de 2 a 3cm. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	18,57	1.299,90
89.	70	Kg Bife de patinho. Congelado. De primeira. Em corte tipo bife. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	22,21	1.554,70
90.	70	Kg Iscas de carne (para estrogonofe). Congelada. De primeira. Picada. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	23,45	1.641,50
CRECHE				
Nº	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
91.	15	Vidros Extrato de tomate , simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	8,30	124,50
92.	24	Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	22,30	535,20
93.	27	Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	14,70	396,90
94.	36	Garrafas Suco de uva tinto integral. Produzido com uva de excelente qualidade. Envase em garrafas com volume de 1 litro, retornáveis. Pasteurizado. Sem conservantes. Sem adição de açúcar. Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico. Com registro no Ministério da Agricultura. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	7,67	276,12
95.	15	Vidros Geleia de pêssego , com polpa de pêssego e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	8,30	124,50
96.	15	Vidros Geleia de morango , com polpa de morango e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 725g, com lacre e	9,75	146,25

		validade de 18 meses a contar da data de entrega.		
97.	5	Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico de 500g. Não contém glúten. Prazo de validade de 12 meses.	7,84	39,20
98.	45	Kg Arroz branco polido, fino tipo 1, embalagem de 1kg, com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	2,25	101,25
99.	40	Latas Óleo de soja, refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,02	120,80
100.	90	Kg Feijão em grão, classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade.	4,09	368,10
101.	70	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Produto obtido a partir da moagem de trigo selecionado, limpo, desgerminado, são e isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	2,42	169,40
102.	500	Litros Leite integral longa vida. Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade.	2,32	1.160,00
103.	45	Kg Pinhão moído. Pinhão cozido na água, descascado, moído e congelado. Utilizado para desenvolver uma grande variedade de produtos como pães, bolos, pastéis, croquetes, sobremesas, paçoca. Embalado em embalagens plásticas transparentes de 1 kg, seladas com seladora semiautomática. Prazo de validade de 12 meses desde que mantido nas condições ideais de congelamento. Produto sem adição de conservante ou aromatizante.	14,50	652,50
104.	15	Kg Polpa de butiá congelada. Polpa natural de butiá, fruta nativa da região, congelada, sem adição de açúcar e conservantes. Produto embalado em embalagens plásticas transparentes de 100g. Embalado e selado de maneira semiautomática. Prazo de validade de 12 meses. Embalagem rotulada conforme legislação. A polpa é extraída utilizando	15,00	225,00

		despolpadeira horizontal, equipamento este que permite extrair somente a polpa da fruta, separando a casca e a semente. Logo que extraída a polpa é imediatamente envazada e congelada, processo este que permite manter a qualidade e as propriedades nutracêuticas e organolépticas da fruta. A partir deste produto é possível elaborar um conjunto variado de receitas como doces, sucos, bolos, sorvetes, mousses, picolé, molho para carnes.		
105.	40	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	12,59	503,60
EJA				
Nº	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
106.	10	Vidros Extrato de tomate , simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	8,30	83,00
107.	24	Garrafas Suco de uva tinto integral. Produzido com uva de excelente qualidade. Envase em garrafas com volume de 1 litro, retornáveis. Pasteurizado. Sem conservantes. Sem adição de açúcar. Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico. Com registro no Ministério da Agricultura. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	7,67	184,08
108.	30	Kg Arroz sub-grupo parboilizado , classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega.	2,31	69,30
109.	20	Latas Óleo de soja , refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,02	60,40
110.	15	Kg Feijão em grão , classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade.	4,09	61,35
111.	50	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados , acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	5,79	289,50

		Com registro no SIF.		
112.	30	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180 . As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	3,98	119,40
113.	20	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	6,64	132,80
114.	15	Kg Pinhão moído. Pinhão cozido na água, descascado, moído e congelado. Utilizado para desenvolver uma grande variedade de produtos como pães, bolos, pastéis, croquetes, sobremesas, paçoca. Embalado em embalagens plásticas transparentes de 1 kg, seladas com seladora semiautomática. Prazo de validade de 12 meses desde que mantido nas condições ideais de congelamento. Produto sem adição de conservante ou aromatizante.	14,50	217,50
115.	5	Kg Polpa de butiá congelada. Polpa natural de butiá, fruta nativa da região, congelada, sem adição de açúcar e conservantes. Produto embalado em embalagens plásticas transparentes de 100g. Embalado e selado de maneira semiautomática. Prazo de validade de 12 meses. Embalagem rotulada conforme legislação. A polpa é extraída utilizando despoldadeira horizontal, equipamento este que permite extrair somente a polpa da fruta, separando a casca e a semente. Logo que extraída a polpa é imediatamente envazada e congelada, processo este que permite manter a qualidade e as propriedades nutracêuticas e organolépticas da fruta. A partir deste produto é possível elaborar um conjunto variado de receitas como doces, sucos, bolos, sorvetes, mousses, picolé, molho para carnes.	15,00	75,00
116.	15	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade,	23,96	359,40

		informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.		
117.	20	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	12,59	251,80
118.	30	Kg Paleta em cubos. Congelada. De primeira, picada em pedaços tipo cubos de 2 a 3cm. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	18,57	557,10
119.	30	Kg Bife de patinho. Congelado. De primeira. Em corte tipo bife. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	22,21	666,30
PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO				
Nº	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
120.	45	Vidros Extrato de tomate, simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	8,30	373,50
121.	102	Garrações Suco de pêssego. Envase em garrações com volume de 2 litros. Rendimento de 6 litros. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	22,30	2.274,60
122.	108	Garrafas Suco de laranja integral. Sem adição de açúcar. Envase em garrações com volume de 1,5 litro. Pode ser consumido puro ou misturar 1 parte de suco para uma parte de água. Ingrediente: laranja orgânica. Por se tratar de produto natural pode aparecer polpa da fruta depositada no fundo da garrafa. Sem conservantes. Não fermentado. Não alcoólico Com registro na vigilância sanitária. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.	14,70	1.587,60
123.	150	Garrafas Suco de uva tinto integral. Produzido com uva de excelente qualidade. Envase em garrafas com volume de 1 litro, retornáveis. Pasteurizado. Sem	7,67	1.150,50

		conservantes. Sem adição de açúcar. Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico. Com registro no Ministério da Agricultura. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.		
124.	12	Vidros Doce cremoso de uva , com polpa de polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Com registro na vigilância sanitária. Embalados em vidros de 4 kg, com lacre e validade de 18 meses a contar da data de entrega.	38,00	456,00
125.	1.000	Litros Leite integral longa vida . Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade.	2,32	2.320,00
126.	260	Litros iogurte de morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	3,86	1.003,60
127.	40,	Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche , embalado a vácuo em embalagens plásticas de 150 g. Validade de 90 dias a contar da data de fabricação. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	22,21	889,51
128.	350	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados , acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF.	5,79	2.026,50
129.	30	Vidros Doce de leite . Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1 kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,55	286,50
130.	300	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1 . Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180 . As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.	3,98	1.194,00
131.	20	Kg Mirtilo in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g.	18,00	360,00
132.	20	Kg Framboesa in natura. Acondicionado em embalagens plásticas de 125g.	18,00	360,00
133.	30	Kg Amora in natura. Acondicionada em embalagens plásticas com identificação de peso.	10,00	300,00

134.	100	Kg Cuca caseira. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, óleo, leite, fermento, manteiga (para a cobertura com farofa). Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	8,79	879,00
135.	50	Kg Bolacha caseira, pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	10,31	515,50
136.	180	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	3,39	610,20
137.	130	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Coloração uniforme verde claro, brilhante. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,43	185,90
138.	350	Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,40	840,00
139.	100	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,26	226,00
140.	160	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade	1,48	236,80
141.	100	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de	2,34	234,00

		consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
142.	85	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,18	185,30
143.	80	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Formato redondo, oblongo ou periforme. Coloração amarela ou vermelha pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,02	161,60
144.	100	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,91	191,00
145.	100	Kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,51	151,00
146.	45	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,16	97,20
147.	85	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua	2,55	216,75

		aparência e qualidade.		
148.	90	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,30	117,00
149.	70	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor branco esverdeado. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	1,42	99,40
150.	30	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor vermelho-arroxeadas. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,89	86,70
151.	50	Kg Vagem de primeira qualidade. Fruto da família das leguminosas, consumido imaturo. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	7,92	396,00
152.	50	Kg Pinhão moído. Pinhão cozido na água, descascado, moído e congelado. Utilizado para desenvolver uma grande variedade de produtos como pães, bolos, pastéis, croquetes, sobremesas, paçoca. Embalado em embalagens plásticas transparentes de 1 kg, seladas com seladora semiautomática. Prazo de validade de 12 meses desde que mantido nas condições ideais de congelamento. Produto sem adição de conservante ou aromatizante.	14,50	725,00
153.	50	Kg Bolacha caseira de pinhão. Produto elaborado com farinha de pinhão, farinha de trigo orgânica, manteiga, açúcar orgânico, fermento em pó, ovo caipira. O produto é assado e empacotado em embalagens plásticas transparentes de 500g. Embalagem rotulada conforme legislação.	20,00	1.000,00
154.	15	Kg Polpa de butiá congelada. Polpa natural de butiá, fruta nativa da região, congelada, sem adição de açúcar e conservantes. Produto embalado em embalagens plásticas transparentes de 100g. Embalado e selado de maneira semiautomática. Prazo de validade de 12 meses. Embalagem rotulada	15,00	225,00

		conforme legislação. A polpa é extraída utilizando despoldadeira horizontal, equipamento este que permite extrair somente a polpa da fruta, separando a casca e a semente. Logo que extraída a polpa é imediatamente envazada e congelada, processo este que permite manter a qualidade e as propriedades nutracêuticas e organolépticas da fruta. A partir deste produto é possível elaborar um conjunto variado de receitas como doces, sucos, bolos, sorvetes, mousses, picolé, molho para carnes.		
155.	90	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	12,59	1.133,10
156.	90	Kg Paleta em cubos. Congelada. De primeira, picada em pedaços tipo cubos de 2 a 3cm. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	18,57	1.671,30
157.	90	Kg Bife de patinho. Congelado. De primeira. Em corte tipo bife. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	22,21	1.998,90
158.	90	Kg Iscas de carne (para estrogonofe). Congelada. De primeira. Picada. Com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Embalagem em polietileno atóxico contendo 1 kg. Com certificado de inspeção sanitária.	23,45	2.110,50
ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE)				
Nº	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
159.	10	Vidros Extrato de tomate, simples concentrado, ingredientes: tomate, sal e açúcar. Sem conservantes, com registro na vigilância sanitária. Em vidros de 590g com lacre. Valido por 18 meses contar da data de entrega.	8,30	83,00
160.	24	Garrafas Suco de uva tinto integral. Produzido com uva de excelente qualidade. Envase em garrafas com volume de 1 litro, retornáveis. Pasteurizado. Sem	7,67	184,08

		conservantes. Sem adição de açúcar. Não contém glúten. Não fermentado. Não alcoólico. Com registro no Ministério da Agricultura. Validade de 2 anos a contar da data de entrega.		
161.	5	Kg Mel de abelhas em sachês pesando aproximadamente 03 a 05 gramas cada um. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	20,00	100,00
162.	15	Kg Arroz branco polido , fino tipo 1, embalagem de 1kg, com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	2,25	33,75
163.	40	Kg Arroz sub-grupo parboilizado , classe longo fino, tipo 1, em pacotes de 5 Kg, validados por 12 meses a contar da data da entrega.	2,31	92,40
164.	20	Latas Óleo de soja , refinado, em embalagens plásticas tipo PET de 900ml, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	3,02	60,40
165.	20	Kg Feijão em grão , classe preto, tipo 1, grãos inteiros, embalagem plástica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com oito meses de validade.	4,09	81,80
166.	300	Litros Leite integral longa vida . Ingredientes: leite, fluido integral e estabilizante citrato de sódio. Envasado em embalagem asséptica tetra pak ou sache contendo 1 litro, com 04 meses de validade.	2,32	696,00
167.	80	Litros Bebida láctea sabor morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, soro de leite, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	2,33	186,40
168.	80	Litros Iogurte de morango . Ingredientes: leite pasteurizado integral, açúcar, polpa de fruta e fermento lácteo. Em embalagens de 1 litro. Prazo de validade de 45 dias.	3,86	308,80
169.	20	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados , acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais ou em bandejas pesando 900g, contendo identificação de produto, peso, marca do fabricante e prazo de validade de 12 meses. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF.	5,79	115,80
170.	6,00	Vidros Doce de leite . Ingredientes: leite, açúcar, glicose e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Embalado em vidros contendo 1 kg do produto. Prazo de validade de 18 meses. Após aberto deve ser conservado sob refrigeração.	9,55	57,30
171.	80,00	Kg Maçã gala ou Fuji - Categoria 1 . Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre mínimo de 180 . As maçãs devem-se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, praticamente isentas de parasita, isentas de umidade exterior anormal, isentas de odores estranhos, praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem,	3,98	318,40

		e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. Acondicionada em rede plástica resistente, ou caixas de papelão ou de PVC vazadas, com identificação de peso.		
172.	15	Kg Pães para cachorro-quente em unidades de 50g cada, contendo farinha de trigo, com gordura, fermento, ovos e leite. Fabricados no dia da entrega. Acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem.	6,64	99,60
173.	10	Kg Bolacha caseira , pesando cada biscoito aproximadamente 15g, acondicionada em sacos plásticos, com peso e data de fabricação especificados na embalagem. Validade mínima de 15 dias.	10,31	103,10
174.	80	Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	2,40	192,00
175.	10	Kg Pinhão moído . Pinhão cozido na água, descascado, moído e congelado. Utilizado para desenvolver uma grande variedade de produtos como pães, bolos, pastéis, croquetes, sobremesas, paçoca. Embalado em embalagens plásticas transparentes de 1 kg, seladas com seladora semiautomática. Prazo de validade de 12 meses desde que mantido nas condições ideais de congelamento. Produto sem adição de conservante ou aromatizante.	14,50	145,00
176.	3	Kg Polpa de butiá congelada . Polpa natural de butiá, fruta nativa da região, congelada, sem adição de açúcar e conservantes. Produto embalado em embalagens plásticas transparentes de 100g. Embalado e selado de maneira semiautomática. Prazo de validade de 12 meses. Embalagem rotulada conforme legislação. A polpa é extraída utilizando despoldadeira horizontal, equipamento este que permite extrair somente a polpa da fruta, separando a casca e a semente. Logo que extraída a polpa é imediatamente envazada e congelada, processo este que permite manter a qualidade e as propriedades nutracêuticas e organolépticas da fruta. A partir deste produto é possível elaborar um conjunto variado de receitas como doces, sucos, bolos, sorvetes, mousses, picolé, molho para carnes.	15,00	45,00

4.1 Deverão ser apresentadas amostras dos seguintes produtos:

- a) extrato de tomate;
- b) suco de pêssego;

- c) suco de laranja;
- d) geleia de pêssego;
- e) açúcar mascavo;
- f) canjica;
- g) arroz branco;
- h) arroz parboilizado;
- i) óleo de soja;
- j) feijão;
- k) leite longa vida;
- l) doce de leite.

4.2 As amostras serão analisadas quanto à validade, peso líquido, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional;

4.3 Os gêneros perecíveis serão solicitados por cronogramas e entregues em cada escola pelos próprios fornecedores.

4.4 Obedecer ao horário das entregas nas escolas das 08:00h às 11:00h e 13:00h às 16:30h;

4.5 Os produtos perecíveis devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permite suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas;

4.6 Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

4.7 Solicita-se entrega única dos produtos não perecíveis extrato de tomate, suco de uva, suco de laranja, geléia de morango, doce cremosa de uva, mel, arroz branco, arroz parboilizado, óleo, canjica e doce de leite no depósito da Prefeitura Municipal, situado a Rua Firmino Camargo Branco nº 1376.

4.8 Os prazos e locais de entrega deverão ser conforme especificado no cronograma de entrega previamente enviado pelo Setor de Merenda aos fornecedores vencedores de cada item, sendo que a primeira entrega somente ocorrerá após assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho.

4.9 O Município reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

4.10 Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cronograma de entrega, anexo 3, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

4.11 Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

5. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR:

5.1 Só serão aceitas e classificadas as propostas cujo valor não seja superior ao máximo definido neste edital, todos constantes da tabela item 4 deste edital.

5.2 Terão preferência os fornecedores locais aos demais, assim entendidos os

sediados no território do Município de Vacaria/RS.

5.3 Vencido o critério da localização do fornecedor, terão preferência os agricultores que comprovadamente pertencerem a assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas ou comunidades quilombolas aos demais agricultores ou empreendedores familiar rural.

5.4 Vencido o critério anterior terão preferência os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

5.5 Vencido critério de certificado, terão preferência os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAT-DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais;

5.6 Vencido ainda o critério anterior terão preferência organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica;

5.7 Vencida as demais hipóteses acima será feito sorteio público.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

6.1 As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de 24h.

6.2 As amostras deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal) e a especificação do produto.

6.3 A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

6.4 As amostras serão analisadas pela Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item 4 do edital, os seguintes critérios: validade, peso líquido, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional.

6.5 A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado, aprovando ou desaprovando o produto.

7. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital.

8. PERÍODO DE VIGÊNCIA:

Outubro, Novembro, Dezembro do presente exercício financeiro.

9. DA CONTRATAÇÃO:

Declarado vencedor, o agricultor familiar (grupo formal) deverá assinar o contrato no prazo de 05 dias, caso o Município não opte pela regra do artigo 62 da Lei 8.666/93.

10. DO PAGAMENTO:

10.1 O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos no item 4 deste edital.

10.2 O pagamento será através de cheque nominal ou ordem bancária, ou a critério do setor de Pagamentos do Município, conforme a entrega dos produtos, mediante a apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, no prazo de até 30 (trinta) dias da entrega dos gêneros alimentícios.

10.3 Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGP-M/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata die*.

11. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES:

11.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos artigos 87 e 88 da Lei nº. 8666/1993.

11.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, anexo 2 do presente edital, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02 – ANVISA).

11.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública durante a vigência do contrato;

11.4 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega, anexo 3.

11.5 Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

12. PENALIDADES

12.1 – ADVERTÊNCIA

A penalidade de **ADVERTÊNCIA** poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

12.1.1 - Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

12.1.2 - Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

12.2 – MULTA

A entidade poderá aplicar à licitante ou contratada, multa moratória e multa por inexecução contratual:

12.2.1 - MULTA MORATÓRIA

A multa moratória poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega em desacordo com o solicitado no objeto ou de prazos estipulados no Edital para os compromissos assumidos.

I - A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia corrido de atraso, sobre o valor da NOTA DE EMPENHO, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 12.3.

II – A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) pela entrega em desacordo com as exigências do edital, sobre o valor total da NOTA DE EMPENHO, por infração, com prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para a efetiva adequação. Após (duas) infrações e/ou após o prazo para adequação, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 12.3.

III – A multa moratória será de 10% (dez por cento), pela não regularização da documentação referente à regularidade fiscal, no prazo previsto neste edital, por parte da licitante detentora da melhor proposta, e poderá, também, ser imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 12.3.

12.2.2 - MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) ao mês, pró-rata-dia, sobre a respectiva fatura, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, independentemente da penalidade de suspensão.

12.3 – SUSPENSÃO

12.3.1 – A suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Vacaria/RS destina-se aos inadimplentes culposos que prejudicarem a execução do contrato por fatos graves, cabendo defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da data do recebimento da intimação, podendo ser aplicada nas seguintes hipóteses pelos seguintes períodos:

12.3.2 - Por 6 (seis) meses:

I - Atraso no cumprimento das obrigações assumidas, que tenham acarretado prejuízo à entidade.

II - Execução insatisfatória do contrato, se antes tiver havido aplicação da sanção de advertência.

12.3.3 - Por 1 (um) ano:

I - Na ocorrência de qualquer ato ilícito praticado pelo licitante visando frustrar seus

objetivos ou que inviabilize a licitação, resultando na necessidade de promover novo procedimento licitatório.

II - Recusar-se a assinar o Termo de Contrato e Retirar a Nota de Empenho dentro do prazo estabelecido.

12.3.4 - Por 2 (dois) anos quando a licitante ou contratada:

I - Se recusar a fornecer informações suficientes ou fornecê-las inadequadamente;

II - Cometer atos ilícitos que acarretem prejuízo à entidade, ensejando a rescisão do contrato;

III - Tiver sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

IV - Apresentar a entidade qualquer documento falso ou falsificado, no todo ou em parte, para participar da licitação;

V - Demonstrar, a qualquer tempo, não possuir idoneidade para licitar e contratar com a entidade;

12.4 - DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

12.4.1 - A Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será proposta, se anteriormente for constatada uma das seguintes hipóteses:

I- Má-fé, ações maliciosas e premeditadas em prejuízo da entidade;

II - Evidência de atuação com interesses escusos;

III – Reincidência de faltas ou aplicação sucessiva de outras penalidades;

12.4.2 – Ocorrendo as situações acima expostas, o Município de Vacaria/RS, poderá aplicar a Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com toda a Administração Pública, concomitantemente, com a aplicação da penalidade de suspensão de 2 (dois) anos, extinguindo-se após seu término.

12.4.3 - A Declaração de Inidoneidade implica proibição da contratada de transacionar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação perante a Administração.

12.5 - As penalidades previstas neste Edital poderão ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízos de outras sanções cabíveis.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

08 – Secretaria Municipal da Educação

2.462 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios

33903000 – Material de Consumo – 299 – Itens 01 ao 44

08 – Secretaria Municipal da Educação

2.412 – Manutenção Escolas Educação Infantil

3390300 – Material de Consumo – 3765 – Itens 45 ao 90

08 – Secretaria Municipal da Educação
2.412 – Manutenção Escolas Educação Infantil
33903000 – Material de Consumo – 343 – Itens 91 ao 105

08 – Secretaria Municipal de Educação
2.411 – Manutenção Escolas Ensino Fundamental
33903000 – Material de Consumo – 6380 – Itens 106 ao 119

08 – Secretaria Municipal de Educação
2.411 – Manutenção Escolas Ensino Fundamental
33903000 – Material de Consumo – 6528 – Itens 120 ao 158.

08 – Secretaria Municipal da Educação
2.462 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios
33903000 – Material de Consumo – 7965– Itens 159 ao 176.

14. DOS RECURSOS

Das decisões proferidas decorrentes da presente chamada pública caberá recurso à autoridade superior no prazo de 05 dias, e contra-razões no mesmo prazo, conforme art. 109 da Lei nº 8.666/93.

15. ANEXOS

Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:
Edital pelo site www.vacaria.rs.gov.br

Anexo 1 – Cardápio (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 2 – Projeto de venda (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 3 – Cronograma e locais de entrega dos gêneros alimentícios (054) 32316432 ou 32325566 (ramal 1237) – Clarissa.
Anexo 4 – Minuta de Contrato

Informações serão prestadas aos interessados no horário das 08 h às 11h30min e das 13h30min às 18h, na Prefeitura Municipal de Vacaria/RS, no Setor de Licitações, na Rua Ramiro Barcelos, n.º 915, Centro, ou pelo fone (054) 3231 6410.

Vacaria, 01 de setembro de 2014.

ELÓI POLTRONIERI
PREFEITO MUNICIPAL