**MUNICÍPIO DE TUNAS**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2021**

**REGISTRO DE PREÇOS**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, sediado à Rua Carolina Schmitt, 388, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, de 06 de março e 2006, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar 147, de 7 de agosto de 2014, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da Sessão: 21 de Julho de 2021.**

**Horário: 14:00 horas** (Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF).

Data início e horário limite para propostas: As propostas serão encaminhadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico até as **13:30 h do dia 21 de julho de 2021**

Local: www.bll.org.br “Acesso Identificado”, no qual o edital está disponível para “download”.

**01. DO OBJETO, PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA**

01.1 A presente licitação do tipo de menor preço por item, a preços fixos, tem por objeto a aquisição de Merenda Escolar conforme lista no ANEXO 01.

01.2 O(s) alimentos objeto deste edital, deverão atender às características de produtos de Boa Qualidade ou de Primeira linha ou Tipo 01 ( não sendo aceito outro tipo na hora da entrega sem ser estes descritos aqui no edital) qualitativas estas fixadas pelo Município e explanadas no ANEXO 05, devendo ser os quantitativos conforme descrito no ANEXO 01 , que integra este edital. O não atendimento a qualquer das características exigidas importará na desclassificação do proponente.

01.3 A(s) Merenda (s) deverá(ão) ser entregue(s) diretamente na Secretaria Municipal de Educação, conforme calendário e cronograma de datas de entrega que será de no mínimo duas vezes por mês, podendo chegar até quatro entregas mensais. Estas datas serão repassadas aos contratados pela Secretaria Municipal de Educação logo após a assinatura do contrato. As entregas deverão ocorrer em no máximo 03 (três) dias após a solicitação, que ocorrerá por qualquer meio eletrônico disponibilizado pelo licitante, sendo que o não cumprimento acarretará de imediato a aplicação das penalidades previstas neste Edital. As entregas ocorrerão durante o ano letivo de 2021.

**02. DOS RECURSOS FINANCEIROS**

02.1 As despesas com o fornecimento(s) do(s) objeto(s) licitado(s) serão oriundas com recursos da Secretaria Municipal da Educação.

Rúbrica – 339030

Projeto – Fundeb 2053

 FNDE 2056

**03. DO CREDENCIAMENTO**

03.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.

03.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de serviços.

03.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de cadastramento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitando, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

03.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema.

03.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a plataforma eletrônica ou ao Município responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

03.6 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

03.7 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou por meio de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões, até no mínimo 24 horas antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

03.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observadas datas e horários limites estabelecidos.

03.9 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

03.10 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida por meio da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

**04. DOS ELEMENTOS INSTRUTORES**

04.1 São partes integrantes deste edital os seguintes elementos instrutores, bem como quaisquer adendos posteriores emitidos:

04.1.1 TERMO DE REFERÊNCIA (Anexo n.º 01);

04.1.2 Declaração de pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação (Anexo n.º 02);

04.1.3 Declaração de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Equiparadas (Anexo n.º 03);

04.1.4 Declaração, sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres,

não mantendo, ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (Anexo n.º 04);

 04.1.5 Minuta de contrato (Anexo n.º 06).

04.2 A Pasta Técnica, com o inteiro teor do Edital, seus respectivos anexos e adendos, poderá ser examinada na plataforma eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, site: www.bllcompras.org.br - Acesso: "Sistema Silverlight" ou na Secretaria Municipal de Administração, situada à rua Carolina Schmitt, 388, Centro, Tunas, Estado do Rio Grande do Sul ou e-mail: pmtunas@viavale.com.br.

**05. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

05.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade constante nos seus atos constitutivos sejam compatíveis com o objeto desta licitação e que estejam credenciadas na Bolsa de Licitações e Leilões – BLL.

05.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:

05.2.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

05.2.2 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

05.2.3 Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º da Lei Federal n.º 8.666/1993;

05.2.4 Que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

05.2.5 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

05.2.6 Entidades das quais participem, seja a que título for, dirigentes ou servidores do Município;

**06. CRITÉRIOS DE TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICROEMPRESA (ME), EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP) OU EQUIPARADAS – LEI COMPLEMENTAR FEDERAL N.º 123/2006**

06.1 As empresas que cumprirem os requisitos legais para tanto, devem identificar-se como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas no momento do seu cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões – BLL.

06.2 Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação à microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou equiparadas, conforme previsto na Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

06.2.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço.

06.2.2 A microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta, a qual deverá ser feita no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito. Caso ofereça proposta inferior à melhor classificada, passará à condição de primeira classificada do certame;

06.2.3 Não ocorrendo interesse da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese citada, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

06.2.4 Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos itens anteriores deste edital, voltará à condição de primeira classificada a empresa autora da proposta de menor preço originalmente apresentada.

06.3 A documentação exigida referente à comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, de acordo com o Art. 43 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, deve ser apresentada mesmo com restrição.

06.3.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

06.3.2 A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das demais sanções previstas no Art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado ao Município convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**07. DO ENVIO DA PROPOSTA, FORMULAÇÃO DOS LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

07.1 O encaminhamento da proposta de preços será feito exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados datas e horários limites estabelecidos. Fica a critério do pregoeiro(a) a autorização para correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances, observadas as regras do sistema.

07.2 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

07.3 A proposta deverá atender a todas as exigências deste edital e não poderá ter prazo de validade inferior a 60 (sessenta) dias.

07.4 A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas.

07.4.1 Não será aceita proposta com valores superiores ao máximo de referência fixado no edital, o descumprimento desta determinação implica desclassificação do licitante.

07.5 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

07.6 Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

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

07.9 No caso de desconexão do pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances. Quando possível, o pregoeiro(a) retornará a atuar no certame, sem prejuízo dos atos realizados durante sua desconexão.

07.9.1 Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, por meio de correio eletrônico (e-mail) divulgando data e hora da reabertura DA SESSÃO;

07.10 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo será aberto conforme prece decreto 1024/2019, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico (fechamento randômico), findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances.

07.10.1 Face à imprevisão do tempo extra, as Empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

07.11 Antes de anunciar o vencedor, o pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido melhor valor, após decidirá sobre a sua aceitação.

07.12 O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

07.13 A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original relativa à habilitação, dentro das condições dispostas neste edital.

07.13.1 O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação, dentro do prazo estabelecido no item 08.1, acarretará nas sanções previstas neste edital, podendo o pregoeiro(a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

07.14 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências de habilitação, o pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital. Também nessa etapa o pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido melhor preço.

07.15 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

07.16 Constatando o atendimento às exigências fixadas no edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

07.17 O sistema aplicará os critérios para o desempate em favor das microempresas e empresas de pequeno porte, após o desempate, poderá o pregoeiro(a) ainda negociar um preço melhor.

**08. DA HABILITAÇÃO**

08.1 Os documentos relativos à habilitação deverão ser enviados via e-mail do pregoeiro(a) até 02 (duas) horas após o término do certame ou, ainda, poderão ser anexados na plataforma caso o licitante habilite o upload dos mesmos.

08.1.1 Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços corrigida, para a Prefeitura Municipal de Tunas, no endereço rua Carolina Schmitt, n.º 388, Centro, Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, CEP 99.330-000.

08.1.2 Sob pena de desclassificação, a proposta atualizada deverá estar de acordo com a proposta eletrônica e ser preenchida em papel timbrado, ou devidamente identificado com dados básicos da empresa, constando o valor e demais informações exigidas neste edital, datada e assinada por quem de direito e escrita em português. O(s) valor(es) deverão ser expressos em REAL, com apenas 02 (duas) casas após a vírgula (R$0,00).

08.2 Quanto à Habilitação Jurídica:

08.2.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador, bem como última alteração; no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis ou simples, acompanhada de prova da investidura ou nomeação da administração em exercício.

08.2.2 Decreto de autorização, devidamente arquivado, para sociedade estrangeira já em funcionamento no Brasil.

08.2.3 Registro empresarial, no caso de empresa individual.

08.3 Quanto à Regularidade Fiscal:

08.3.1 prova de inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ);

08.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto ora licitado;

08.3.3 prova de regularidade com as fazendas:

08.3.3.1 federal mediante a apresentação de certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e dívida ativa da União;

08.3.3.2 estadual mediante a apresentação de certidão de regularidade fiscal e a certidão negativa de dívida ativa de tributos estaduais da sede da empresa (ou certidão conjunta quando forem unificadas);

08.3.3.3 municipal mediante a apresentação de certidão negativa emitida pela respectiva Secretaria de Fazenda da sede da empresa, e prova de regularidade com a Fazenda Municipal, referente a tributos mobiliários e imobiliários da sede ou domicílio do licitante;

08.3.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho – Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT (Lei nº 12.440/2011);

08.3.5 prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (CRF);

08.3.6 Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em vigor. As certidões que não expressarem o prazo de validade deverão ter a data de expedição não superior a 30 (trinta) dias úteis.

08.4 Serão aceitas as Certidões acima em original ou obtidas pela Internet, dentro do prazo de validade, sujeitando-as a verificações, caso necessário. No caso de divergência entre os dados constantes da certidão apresentada e os dados constantes da verificação, prevalecerá a última.

08.5 Quanto à Capacidade Técnica:

08.5.1 Declaração (Anexo n.º 04), sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (Lei 10.097/00).

 08.5.2 Declaração de fornecimento (Anexo n.º 06).

08.5.2 O não envio, o envio indevido ou a falta de qualquer dos documentos acarretará desclassificação ou inabilitação. Nesse caso, obedecida a ordem de classificação, prazo e demais exigência do edital, será convocada a próxima classificada.

08.5.3 Considerar-se-á como válido por 90 (noventa) dias os documentos que não possuírem outra referência quanto a esse prazo.

08.5.12 Considerar-se-á desclassificada e/ou inabilitada a licitante que:

08.5.12.1 Seja declarada inidônea e/ou suspensa em qualquer esfera de Governo;

 Estiver cumprindo penalidade de suspensão temporária ou outra penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal;

08.5.12.2 Tiver decretada sua falência, concordata, dissolução ou liquidação;

08.5.12.3 Não atender as exigências quanto à habilitação, devidas neste Edital.

08.5.12.4 Apresentar as propostas em desacordo com o estabelecido no Edital, em especial, com valores superiores ao estimado.

08.5.12.5 Deixar de atender a alguma exigência deste Edital, ou apresentar declaração ou documentação que não atenda aos requisitos legais.

8.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas nesse Edital.

8.7 As declarações apresentadas pelas licitantes classificadas deverão estar assinadas por representante legal da empresa, comprovadas por meio do contrato social e/ou procuração devidamente autenticada em cartório e anexada à documentação.

**09. DOS RECURSOS**

09.1 Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

09.2 Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro(a) poderá fazê-lo, por meio do seu representante, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

09.3 A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recurso.

09.4 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

09.5 Os recursos contra decisões do pregoeiro(a) não terão efeito suspensivo.

09.6 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

09.7 Os recursos deverão ser anexados no sistema em campo próprio ou enviados em duas vias para a prefeitura. Uma via original deverá ser encaminhada para a Prefeitura Municipal de Tunas, no endereço rua Carolina Schmitt, 388, Centro, Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, CEP 99.330-000. Esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, as razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexada no processo.

09.7.1 Junto com o documento original, deverá ser enviada, também, uma cópia para o e-mail do pregoeiro(a), pmtunascompras@gmail.compara que seja possível a publicação no sítio eletrônico das razões do recurso interposto e a respectiva decisão.

**10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

10.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, após anuência do Prefeito, homologará o procedimento licitatório.

**11. DO TERMO DE CONTRATO**

11.1 Após a adjudicação e homologação do resultado do certame licitatório, a proponente vencedora será convocada para assinar o termo de Contrato de Fornecimento, dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e na legislação.

11.1.1 O prazo previsto neste item poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceito pela Administração.

11.2 É facultado ao Município, quando o convocado não comparecer no prazo estipulado no subitem anterior, ou ainda, recusar-se injustificadamente a assinar o termo de contrato, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital e na legislação.

**12. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

A(s) merenda(s) só será(ão) recebido(s) definitivamente depois de certificado(s) pela(s) nutricionista(s), a ser(em) de boa qualidade ou primeira linha ou tipo 01 especificações contidas no Anexo N.º 01.

12.1 O Município não se responsabilizará pelo armazenamento, guarda ou por danos causados aos alimentos entregue e rejeitado pelo(s) nutricionista (s).

12.2 A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NOS TERMOS DO ITEM 01.3.

**13. DO PAGAMENTO**

a) O pagamento será efetuado em moeda brasileira corrente e ou deposito bancário em até 30 dias após entrega da merenda.

b) Nota fiscal/fatura com nome da Secretaria Municipal de Educação

c) CNPJ 92.406.438/0001-92

**14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

14.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002, o licitante que:

14.1.1 não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

14.1.2 apresentar documentação falsa;

14.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

14.1.4 ensejar o retardamento na entrega do objeto;

14.1.5 não mantiver a proposta;

14.1.6 cometer fraude fiscal;

14.1.7 comportar-se de modo inidôneo.

14.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte, equiparadas ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

14.3 O licitante que cometer qualquer das infrações discriminadas na lei ou neste edital ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.3.1 A proponente vencedora convocada, dentro do prazo de validade da sua proposta, que se recusar injustificadamente a assinar o contrato de fornecimento, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, comportar- se de modo inidôneo ou fizer declaração falsa ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

14.3.2 Suspensão do direito de participar em licitações/contratos junto ao Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, quando, por culpa da proponente, deixar de entregar o objeto contratado, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento do fornecimento do objeto, fraudar a entrega, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, cometer fraude fiscal ou ocorrer a rescisão administrativa.

14.3.3 Multa de 5% (cinco por cento) do valor contratual nos casos de mora, exigível juntamente com o cumprimento das obrigações. A multa incidirá a cada novo período de 30 (trinta) dias de atraso em relação à data prevista para o fornecimento.

14.3.4 Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual quando por ação, omissão ou negligência a proponente infringir qualquer das demais obrigações contratuais.

14.3.5 Declaração de inidoneidade, por prazo a ser estabelecido pelo Município, em conformidade com a gravidade da infração cometida pela proponente, observando-se o disposto no Art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

14.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal n.º 8.666/1993, e subsidiariamente na Lei Federal n.º 9.784/1999.

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

**15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

15.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

15.1.1 As impugnações e esclarecimentos deverão ser anexados no sistema em campo próprio ou enviados em duas vias para a prefeitura. Uma via original deverá ser encaminhada para a Prefeitura Municipal de Tunas, no endereço: rua Carolina Schmitt 388, Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, CEP 99.330-000.

15.2 Caberá ao pregoeiro(a) decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

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

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

**16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.2 Reserva-se ao pregoeiro(a) o direito de solicitar, durante o processo licitatório, informações complementares.

16.3 No interesse do Município, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser: adiada a data da abertura desta licitação; ou alterada as condições do presente edital, com fixação de novo prazo para a sua realização.

16.4 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

16.5 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, os princípios constitucionais, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste pregão excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste subitem em dia de expediente no Município.

16.7 Não havendo expediente no Município ou ocorrendo qualquer ato / fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local estabelecidos neste edital, desde que não haja comunicação do pregoeiro(a) em sentido contrário.

16.8 A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste edital e seus anexos.

16.9 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.

16.10 A proponente contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, que poderão ultrapassar o limite indicado.

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

Tunas, 08 de julho de 2021.

PAULO HENRIQUE REUTER

 Prefeito Municipal

ANEXO 01

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2021

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO:

FONE-FAX:

E-MAIL:

**Merenda para 2º Semestre de 2021 – ENSINO FUNDAMENTAL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produto** | **Embalagem** | **Quantidade** |
| 1. Achocolatado instantâneo

*Rico em vitaminas e fonte de cálcio e ferro 20 g corresponde a 75 kcal proteína 0,7 e com 150 mg de cálcio Embalagem de 400g.data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.*Entrega conforme solicitação da Secretaria. |   Lata /400gramas | 300 unidades |
| 1. Abacaxi

Sem defeitos que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, sem coroa, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, mole,de cor chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados. | Unidades | 250 unidades |
| 1. Açúcar cristal

*Embalagem de 5 kg, e 2 kg contendo, legíveis, data de fabricação e de–validade, sem micro furos. Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote | 600 kg |
| 1. Amido de milho

Produto de boa qualidade, em embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote ou caixa de 500 gramas | 40 kg |
| 1. Arroz tipo 1

*Embalagem de 5 kg e 2 kg contendo, legíveis, data de fabricação e de validade, sem micro furos, data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote | 550 kg |
| 1. Banana prata

*amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado.* Entrega conforme solicitação da Secretaria. | Kg | 500 kg |
| 1. Bolacha doce tipo de leite *embalagem de 400g .data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.*
 | Unidades | 700 pcts |
| 1. Bolacha salgada –cream cracker ou integral

*embalagem de 400g com data de validade mínima de 6 meses* Entrega conforme solicitação da Secretaria. | Pacote  | 700 pcts |
| 1. Café solúvel granulado *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.*
 | 200 gramas | 60 unidades |
| 1. Canela em pó

Canela em pó. Embalagem de 10 g íntegras com composição do produto e data de validade. *Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | 10 g | 35 unidades |
| 1. Canela em rama

*Canela em rama. Embalagens de 10 g, íntegras com composição do produto e validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega..* | 10 g | 35 unidades |
| 1. Carne de galinha (peito de frango)

*(não temperado) (não americana) embalagem deve indicar a data de validade,peso,aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso cor rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Odor: característico, data de validade, peso , Deve ser conforme* solicitação da Secretaria..*data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Kg | 400 kg |
| 1. Carne de porco sem gordura/pura

*Embalagem deve indicar a data de validade, peso,aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso.cor rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.Odor: característico. Data de validade, peso nome da escola à qual se destina. Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote de 1 kg embalagem plástica e transparente. | 200 kg |
| 1. Carne moída

*de 1°abatidos sob inspeção veterinária, livre de cartilagens em cor vermelho vivo e odor próprio.A embalagem deve ser do tipo plástico branco transparente atóxico apresentando data de validade . Deve ser de kg ou de ½ kg ; e quantidades também conforme* solicitação da Secretaria. | Kg | 600 kg |
| 1. Colorau

Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. *Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | 100 g | 50 pacotes |
| 1. Cravo da índia

*Cravo da índia. Embalagens de 15 g, íntegras com composição do produto e data de validade. Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | 15 g | 40 unidades |
| 1. Doce fruta cremoso

Sem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, embalagem em vidro ou plástico atóxico, de 500 g, devendo constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses. | 400g a 700g | 30 kg |
| 1. Doce de leite

leite na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) parte de açúcar (sacarose), sendo tolerada a adição de aditivos permitidos pela legislação e aromas naturais. | 400 g | 40kg |
| 1. Extrato de tomate

(máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sóac), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. *Embalagem de 350g cor vermelha,odor e sabor próprios, textura cremosa . data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Lata de 350 g ou tetra park | 400 unidades |
| 1. Farinha de milho

*Média –Pacotes de 1kg–* Submetido a processos de extração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. *Embalagem sem furos com validade mínima de 4meses* | Pacote de 1 kg  | 150 kg |
| 1. Farinha de trigo

*embalagens5 kg sem furos , contendo, legíveis, data de fabricação e de validade, sem micro furos. Data de validade na entrega com o mínimo de 4 meses .* | Pacote de 5 kg | 700 kg |
| 1. Feijão

tipo 1”, de 1 kg, ovo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagens plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | Kg | 150kg |
| 1. Fermento biológico

*Fermento biológico seco instantâneo, para pão, levedura seca instantânea. Embalagem metalizada, íntegra, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega.* |  125 g | 40 unidades |
| 1. Fermento químico –

 *Fermento em pó químico, para bolo. Embalagens de 250 g, íntegras, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega.* | 250 g | 60 unidades |
| 1. Iogurte

Boa qualidade; contendo 6unidades de 90g, de sabor de morango, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote. | 540 g/ embalagem |  500 bandejas |
| 1. Leite integral em pó instantâneo

Leite integral em pó instantâneo; onde em 26 gramas do produto encontramos 10 gramas de carboidratos,7,0 gramas de gorduras totais, 6,6 de proteínas não mais que 100 mg de sódio e 223 mg de cálcio; embalagem aluminizada, composição. Leite de vaca desidratado apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Embalagem de 400 a 500  *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.*gramas | Pacote de 400g a 500 gramas | 200 kg |
| 1. Leite integral longa vida

UHT - Composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra ack(caixa), com 1 litro.  *Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Litro | 800 litros |
| 1. Leite integral zero lactose

Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra ack(caixa), com 1 litro. *Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Litro | 24 litros |
| 1. Lentilha

“tipo 1”, classe média, nova, pacote de 500g, de 1º qualidade, presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagens plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | 500 g | 140 kg |
| 1. Maçã

Fugi *frescas, íntegras e firmes aroma, aspecto, amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado.* | Kg | 500 kg |
| 1. Margarina cremosa vegetal

margarina c/ sal, teor de lipídios entre 60% a 80% . Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.*Embalagens de 500 g com data de validade na data de entrega de no mínimo 3 meses.*  | 500g |  50 kg |
| 1. Massa parafuso

embalagem plástica e transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | 500 g | 120 kg |
| 1. Massa cabelo de anjo

embalagem plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | 500 g | 100 kg |
| 1. Milho canjica tipo 1

embalagem plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | 500g | 75 kg |
| 1. Mamão

Sem defeitos que comprometem a aparência, conservação e qualidade da fruta, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, mole,de cor chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados. | unidades | 250 unidades |
| 1. Óleo vegetal –

*Refinado, embalagem plástica transparente de 900 ml deve constar a data de fabricação e o prazo de validade de no mínimo 4 meses;* | 900 ml | 400 unidades |
| 1. Orégano

Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | embalagem 100g |  40 unidades |
| 1. Ovos

Ovo de galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura | dúzia |  250 dzs |
| 1. Pão francês

Tamanho uniforme, entregue em *embalagens transparentes, separados por unidades, contendo a identificação da escola fornecida pela Secretaria,conforme solicitado.* | Unidade- 50 gramas | 163 kg3260 unidades |
| 1. Pudim sabor (caramelo, morango, baunilha,chocolate)

O produto deverá ser entregue o sabor solicitado pela Secretaria de Educação.Leite em pó; chocolate ou cacau em pó solúvel, açúcar refinado; espessantes como amido de milho ou féculas (pré-gelatinizadas ou não), podendo conter aroma natural/idêntico ao natural. Prazo de validade | Kg | 60 kg |
| 1. Presunto cozido

O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega | gramas | 70 kg |
| 1. Queijo Mussarela

O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega | gramas | 70 kg |
| 1. Quirerinha

*data de validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega.* | 500 g | 50 kg |
| 1. Sal

*data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | kg | 80 kg  |
| 1. Salsicha para hot dog

*Para serem entregue em embalagens transparentes, pesados (kg), contendo a identificação da escola fornecida pela secretaria,conformesolicitado.Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Embalagem de kg, congelados | 200 kg |
| 1. Suco de uva integral

 Suco integral de uva, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, com qualidade do líquido obtido da fruta madura e saudável, sem diluição, sem adição de açúcar e sem adição de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios | 1 litro a 1,5 litrosEmbalagem de vidro | 650 litros |
| 1. Tempero completo

Composição do produto: sal, alho, salsa, cebolinha, sem pimenta. Embalagens íntegras, com data de validade de no mínimo 04meses, contados a partir da data de entrega. | Embalagens de 300 g. | 100 unidades |
| 1. Vinagre de maçã

Embalagem de 750ml. Embalagem resistente, livre de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Do tipo maçã, rose ou tinto, sem álcool.  | 750 ml | 100 unidades |

**Merenda para 2º Semestre de 2021– Educação Infantil**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produto** | **Embalagem** | **Quantidade** |
| 49.Abacaxi *Sem defeitos que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, sem coroa, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, mole,de cor chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerado* | Unidades | 1. nidades
 |
| 50.Açúcar cristal*Embalagem de 5 kg, e 2 kg contendo, legíveis, data de fabricação e de-- validade, sem micro furos. data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote |  |
| 51.Amido de milhoProduto de boa qualidade, em embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote ou caixa de 500 gramas | 1. kg
 |
| 52. Arroz tipo 1*Embalagem de 5 kg e 2 kg contendo, legíveis, data de fabricação e de validade, sem micro furos, data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote | 1. kg
 |
| 53. Banana prata*amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado.* Entrega conforme solicitação da Secretaria. | kg |  |
| 54. Bolacha doce tipo de leite *embalagem de 400g .data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Pacote | 1. ts
 |
| 55. Bolacha salgada –cream cracker ou integral*embalagem de 400g com data de validade mínima de 6 meses* Entrega conforme solicitação da Secretaria. | Pacote | 1. ts
 |
| 56. Café solúvel granulado *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | 200 gramas | 1. unidades
 |
| 57. Canela em póCanela em pó. Embalagem de 10 g íntegras com composição do produto e data de validade.*data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | 10 g | 1. unidades
 |
| 58. Canela em rama *Canela em rama. Embalagens de 10 g, íntegras com composição do produto e validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega..* | 10 g | 1. unidades
 |
| 59. Carne de galinha (peito de frango)*(não temperado) (não americana) embalagem deve indicar a data de validade,peso,aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso cor rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Odor: característico, data de validade, peso , Deve ser conforme* solicitação da Secretaria..*data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Kg |  |
| 60. Carne moída *de 1°abatidos sob inspeção veterinária, livre de cartilagens em cor vermelho vivo e odor próprio.A embalagem deve ser do tipo plástico branco transparente atóxico apresentando data de validade . Deve ser de kg ou de ½ kg ; e quantidades também conforme* solicitação da Secretaria. | Kg |  |
| 61. ColorauProduto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas.*data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | 100 g | 1. acotes
 |
| 62. Cravo da índia*Cravo da índia. Embalagens de 15 g, íntegras com composição do produto e data de validade. data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | 15 g | 1. unidades
 |
| 63. Doce fruta cremosoSem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, embalagem em vidro ou plástico atóxico, de 500 g, devendo constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses. | 400g a 700g | 1. kg
 |
| 64. Doce de leite leite na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) parte de açúcar (sacarose), sendo tolerada a adição de aditivos permitidos pela legislação e aromas naturais. | 400 g | 20kg |
| 1. Extrato de tomate

(máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. *Embalagem de 350g cor vermelha,odor e sabor próprios, textura cremosa . data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | Lata de 350 g ou tetra park | 1. nidades
 |
| 1. Farinha de milho

*Média -Pacotes de 1kg -* Submetido a processos de extração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. *Embalagem sem furos com validade mínima de 4meses* | Pacote de 1 kg  | 1. g
 |
| 1. Farinha de trigo

*embalagens5 kg sem furos , contendo, legíveis, data de fabricação e de validade, sem micro furos. Data de validade na entrega com o mínimo de 4 meses .* | Pacote de 5 kg |  |
| 1. Fermento biológico

*Fermento biológico seco instantâneo, para pão, levedura seca instantânea. Embalagem metalizada, íntegra, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega.* |  125 g | 1. unidades
 |
| 1. Fermento químico –

 *Fermento em pó químico, para bolo. Embalagens de 250 g, íntegras, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega.* | 250 g | 1. unidades
 |
| 1. Iogurte

Boa qualidade; contendo 6unidades de 90g, de sabor de morango, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote. | 540 g/ embalagem | 1. andejas
 |
| 1. Leite integral em pó instantâneo

Leite integral em pó instantâneo; onde em 26 gramas do produto encontramos 10 gramas de carboidratos,7,0 gramas de gorduras totais, 6,6 de proteínas não mais que 100 mg de sódio e 223 mg de cálcio; embalagem aluminizada, composição. Leite de vaca desidratado apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Embalagem de 400 a 500  *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.*gramas | Pacote de 400g a 500 gramas | 1. g
 |
| 1. Leite integral longa vida

UHT - Composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra pack(caixa), com 1 litro. *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | litro | 1. tros
 |
| 1. Leite integral zero lactose

Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra pack(caixa), com 1 litro.*data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | litro | 1. litros
 |
| 1. Maçã

Fugi *frescas, íntegras e firmes aroma, aspecto, amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado.* | kg |  |
| 1. Margarina cremosa vegetal

margarina c/ sal, teor de lipídios entre 60% a 80% . Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.*Embalagens de 500 g com data de validade na data de entrega de no mínimo 3 meses.*  | 500g | 24kg |
| 1. Milho canjica tipo 1

embalagem plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | 500g | 10 kg |
| 1. Mamão

Sem defeitos que comprometem a aparência, conservação e qualidade da fruta, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, mole,de cor chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados. | unidades | 50 unidades |
| 1. Óleo vegetal –

*Refinado, embalagem plástica transparente de 900 ml deve constar a data de fabricação e o prazo de validade de no mínimo 4 meses;* | 900 ml | 50 unidades |
| 1. Orégano

Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - *data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | embalagem 100g |  10 unidades |
| 1. Ovos

Ovo de galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura | dúzia |  100 dzs |
| 1. Pão francês

Tamanho uniforme, entregue em *embalagens transparentes, separados por unidades, contendo a identificação da escola fornecida pela Secretaria,conforme solicitado.* | Kg/unidadesUnidade- 50 gramas | 25 kg500 unidades |
| 1. Pudim sabor (caramelo, morango, baunilha,chocolate)

O produto deverá ser entregue o sabor solicitado pela Secretaria de Educação.Leite em pó; chocolate ou cacau em pó solúvel, açúcar refinado; espessantes como amido de milho ou féculas (pré-gelatinizadas ou não), podendo conter aroma natural/idêntico ao natural. Prazo de validade | Kg | 20 kg |
| 1. Presunto cozido

O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega | gramas | 20 kg |
| 1. Queijo Mussarela

O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega | gramas | 20 kg |
| 1. Sal

*data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.* | kg | 10 kg  |
| 1. Salsicha para hot dog

Para serem entregue em embalagens transparentes, pesados (kg), contendo a identificação da escola fornecida pela secretaria,conformesolicitado.Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | Embalagem de kg, congelados | 30 kg |
| 1. Suco de uva integral

Suco integral de uva, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, com qualidade do líquido obtido da fruta madura e saudável, sem diluição, sem adição de açúcar e sem adição de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios | 1 litro a 1,5 litrosEmbalagem de vidro | 250 litros |
| 1. Tempero completo

Composição do produto: sal, alho, salsa, cebolinha, sem pimenta. Embalagens íntegras, com data de validade de no mínimo 04meses, contados a partir da data de entrega. | Embalagens de 300 g. | 10 unidades |

ANEXO N.º 02

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO

(apresentar em papel timbrado indicando CNPJ da empresa)

Ref.: Pregão Eletrônico nº29 / 2021

O signatário da presente declara, em nome da proponente , para todos os fins de direito, ter pleno conhecimento, bem como, atender a todas as exigências relativas a habilitação no presente certame. Declara, ainda, a inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação ou que comprometam a idoneidade da proponente nos termos da Lei e que não está declarado inidôneo em qualquer esfera da Administração Pública e nem está suspenso de participar de licitações por qualquer Órgão Governamental, Autárquica, Fundacional ou de Economia Mista.

 Tunas, de de 20 21.

(nome, RG e assinatura do representante legal)

ANEXO N.º 03

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADAS

(apresentar em papel timbrado indicando CNPJ da empresa)

Ref. : Edital de Pregão Eletrônico nº 29/2021

O signatário da presente, o senhor (inserir o nome completo), representante legalmente constituído da proponente (inserir o nome da proponente) , declara sob as penas da Lei, que a mesma está estabelecida sob o regime legal de (microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas), conforme conceito legal e fiscal de nosso ordenamento pátrio, podendo usufruir os benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/06.

 Tunas, de de 21.

(nome, RG e assinatura do responsável legal)

ANEXO N.º 04

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

(apresentar em papel timbrado indicando CNPJ da empresa)

Ref. : Edital de Pregão Eletrônico nº29/2021

Objeto : (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

O signatário da presente, o senhor (inserir o nome completo), representante legalmente constituído da proponente (inserir o nome da proponente) declara, sob as penas da Lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos .

 Tunas, de de 21.

(nome, RG e assinatura do responsável legal)

ANEXO N°05

Ref. Edital de Pregão Eletrônico n°29/2021

**PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

**Legenda:**

Composição Obrigatória Refere-se ao que o produto **deve** conter.

Composição Opcional Refere-se ao que o produto **pode** conter.

Composição Isenta (de) Refere-se ao que o produto **não deve** conter.

Legislação Vigente Refere-se ao que o produto **deve** obedecer.

Instrução Refere-se ao que o produto **deve** obedecer.

**ACHOCOLATADO EM PÓ**

**OBRIGATÓRIA:** Cacau em pó solúvel (lecitinado), açúcar refinado.

**OPCIONAL:** Leite em pó e/ou soro de leite, extrato de malte e/ou maltodextrina e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**AÇÚCAR REFINADO**

**DESCRIÇÃO:** Açúcar é a sacarose obtida de Saccoharumofficinarum, por processos tecnológicos adequados.

**COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:** Açúcar refinado: contendo no mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%.

**EMBALAGEM**

**Primária:** polietileno atóxico, resistente, termossoldado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto

**Rotulagem:** de acordo com a legislação vigente, devendo constar a denominação "açúcar", seguida do tipo e/ou classificação.

**ARROZ LONGO FINO TIPO 1**

**OBRIGATÓRIA:** Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa.

**CLASSIFICAÇÃO** Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Agulhinha”), Tipo 1.

**INSTRUÇÃO**

**Procedência:** Deve ser de procedência nacional.

**Safra:** Corrente.

**Teste de Cocção:**

Deve obter os seguintes resultados:

Cozimento em 15 minutos (máximo): Positivo = 100% dos grãos cozidos

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER**

**OBRIGATÓRIA:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas.

**OPCIONAL:**

Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína

texturizada de soja) e corantes artificiais.

**PESO UNITÁRIO** Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**BISCOITO MARIA**

**OBRIGATÓRIA:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.

**OPCIONAL:** Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam

declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína

texturizada de soja) e corantes artificiais.

**PESO UNITÁRIO** Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**BISCOITO SABOR LEITE/ SORTIDO**

**OBRIGATÓRIA:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.

**OPCIONAL:**

Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

**PESO UNITÁRIO** Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**BISCOITO SABOR CHOCOLATE**

**OBRIGATÓRIA:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, chocolate ou cacau em pó e óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.

**OPCIONAL:** Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam

declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

**PESO UNITÁRIO** Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL**

**OBRIGATÓRIA:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). O produto poderá conter:

1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas.

2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas

**OPCIONAL:**

Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

**PESO UNITÁRIO** Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**CANJICA (Mistura para o preparo de Canjica)**

**OBRIGATÓRIA:** Milho de canjica (pré-cozido e desidratado), leite em pó integral, açúcar. O teor mínimo de proteínas deverá ser de 5,0 gramas por porção de 200 mL. Poderá ser solicitado laudo laboratorial para comprovação do teor de caseína e de lactose, que deverão ser de no mínimo 3,6 gramas e 5,8 gramas por porção de 200 mL.

**OPCIONAL:** Amidos ou féculas pré-gelatinizadas (espessantes), coco ralado, e outras substancias alimentícias permitidas pela legislação, que devem ser declaradas no rótulo. Produtos instantâneos podem conter sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal, amendoim, corantes artificiais e aromas artificiais.

**INSTRUÇÃO** O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA**

**CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO**

**COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:** Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça,congelada, aparada e apresentada nos cortes **patinho, coxão duro e/ou coxão mole**.

**CORTES**

**Patinho:** Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela.

**Coxão Duro:** Corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do ilíaco, extremidades próximas à tíbia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, lagarto e coxão mole.

**Coxão Mole:** Corte constituído das massas musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao ilíaco, ao fêmur e à tíbia. Separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto.

**INSTRUÇÃO**

A carne deve:

**1)**Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior.

**2)**Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.

**NOTA** Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em **cubos congelados.**

**EMBALAGEM**

**Primária**: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

**PESO**

A carne congelada deve se apresentar em peça única, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.

**CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA**

**OBRIGATÓRIA:** Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Contra-filé, Filé Mignon, Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho). Gordura animal **(máximo de 5%)**, água **(máximo de 3%).**

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTO:** tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/

Elaboração.

**Embalagem Primária**: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados.

**Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

**PESO**

Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultrarápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um ) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou menor que 15 centímetros.

**DOCE DE LEITE CREMOSO (EM PASTA)**

**OBRIGATÓRIA:** Leite na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) parte de açúcar (sacarose), sendo tolerada a adição de aditivos permitidos pela legislação e aromas naturais.

**COMPOSIÇÃO**

**OPCIONAL:** Adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e de outras substâncias alimentícias, desde que declaradas o rótulo.

**EMBALAGEM**

**Embalagem:** plástico em polipropileno ou lata com revestimento apropriado e perfeitamente recravada.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

**EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO**

**OBRIGATÓRIA:** Polpa de tomates maduros, sãos e limpos. Deverá apresentar teor de substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 16%.

**OPCIONAL:** Sal e/ou açúcares.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Pele e sementes, amido, conservadores e corantes e qualquer natureza.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo “bag” de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado.

**Secundária:** De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

**NOTA** Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca, deduzido o cloreto de sódio.

**FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO**

Produto elaborado com grãos de trigo (Triticumaestivum L.) ou outras espécies do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos.

**OBRIGATÓRIA:** enriquecida com ferro e ácido fólico.

**COMPOSIÇÃO**

**OPCIONAL:** Fermento químico em pó.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS**

**OBRIGATÓRIA:** Milho livre de tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar.

**COMPOSIÇÃO OPCIONAL: 1)** Extrato de malte, mel; xaropes, sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno/polipropileno transparente.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**APRESENTAÇÃO** Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.

**COMPOSIÇÃO**

A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. O produto e seus componentes não podem ser irradiados.

Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser **biodisponíveis**e seguros.

**EMBALAGEM**

**Embalagem primária:** Lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. Deverá ter capacidade para 400 (quatrocentos) gramas até 1 (um) quilograma. Em cada embalagem primária deverá constar 1 (uma) colher dosadora (colher-medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.

**Embalagem secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Registro:** Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS

**FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO**

**(para o preparo de polenta,bolos e pães)**

**COMPOSIÇÃO** Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zeamays,* L), degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, Média a Fina

**OBRIGATÓRIA:** Enriquecido com ferro e ácido fólico.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno transparente.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS**

**1) COXA 2) SOBRECOXA 3) PEITO DESOSSADO/FILÉ**

**COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:** Carne de frango nos cortes:

1) Coxa; 2)Sobrecoxa e 3) Peito, coxa e sobrecoxa poderão ser apresentados em pedaços inteiros ou filés e o peito, em pedaços desossados, em filés ou sassami).

**INSTRUÇÃO**

1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.

2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.

3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

**GELATINA EM PÓ**

**COMPOSIÇÃO**

Gelatina em pó, açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.

**Sabores:** Abacaxi, Morango, Limão, Uva, Framboesa, Cereja, Maracujá, tangerina, pêssego.

**INSTRUÇÃO** Deverá ser isenta do corante artificial amarelo tartrazina (INS102).

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**LEITE EM PÓ INTEGRAL**

**OBRIGATÓRIA:** Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados.

**OPCIONAL:**

**1) Poderá conter lecitina de soja**

**2)**Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente): a composição declarada do produto estará sujeita à aprovação pelo DME .

**INSTRUÇÃO** Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A).

**EMBALAGEM**

**Primária:**

a) Filme de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado.

b) Latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampa de polietileno/polipropileno.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

**MACARRÃO DE SÊMOLA PARA MACARRONADA**

**OBRIGATÓRIA:** Farinha de trigo Tipo 1 (*Triticumaestivum L*. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*), *semolina* ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico

**OPCIONAL:** 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) Corante artificial.

**CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS,TIPOS**

**Classificação:** Massa seca para o preparo de macarronada.

**Formato:** Curto - **Tipos:** Parafuso, Pena ou Caracolino

**Formato:** Longo - **Tipo:** Espaguete.

O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE.

**Primária:** Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**EMBALAGEM Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**MACARRÃO ( ESPAGUETE) PARA SOPA**

**OBRIGATÓRIA:** Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.

**Opcional:** com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

**ISENTA:** 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especifica 2) Corante artificial.

**Classificação:** Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa.

**Tipos:** espaguete, cabelo de anjo

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**MARGARINA**

**COMPOSIÇÃO**

Óleos vegetais líquidos e preferencialmente interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados, sal, água e outros componentes que o caracterizam.

**OBRIGATÓRIA:** O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 10 gramas e 50 mg de sódio na porção de 10 gramas.

**INSTRUÇÃO** Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

**Primária:** Potes de polipropileno.ou polietileno de alta densidade

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**EMBALAGEM Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

**OVO DE GALINHA**

**COMPOSIÇÃO**

Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme,**proveniente de avicultor com inspeção oficial.**

**INSTRUÇÃO**

Deve apresentar a seguinte **classificação, segundo:**

Cor da Casca = Branca;

Peso = Tipo 3 (Grande);

Peso da Dúzia = 660g;

Peso Unitário Mínimo = 55g;

Qualidade = Classe A.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Embalagens / bandejas de mercado, novas.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**PÃES**

**COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:**

**1) Todos os tipos, exceto os integrais:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

**INSTRUÇÃO TODOS OS TIPOS:** Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 gramas na porção de 50 gramas,

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno atóxico.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

**PESO**

**Peso Líquido** = 50g (cinquenta gramas), sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%.

 **PUDIM SABOR CHOCOLATE (PÓ PARA O PREPARO DE)**

**OBRIGATÓRIA:**

Leite em pó; chocolate ou cacau em pó solúvel, açúcar refinado; espessantes como amido de milho ou féculas (pré-gelatinizadas ou não), podendo conter aroma natural/idêntico ao natural.

**OPCIONAL:**

Outras substâncias alimentícias que não descaracterizem o produto e que sejam declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** corantes de qualquer natureza, aromas artificiais; gordura vegetal hidrogenada, e soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, exceto a lecitina de soja).

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno leitoso ou metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**PUDIM SABOR BAUNILHA/ CARAMELO/ MORANGO (PÓ PARA O PREPARO)**

**OBRIGATÓRIA:**

Leite em pó, açúcar refinado; espessantes como amido de milho ou féculas (pré-gelatinizadas ou não), podendo conter aroma natural/idêntico ao natural

**OPCIONAL:**

Outras substâncias alimentícias que não descaracterizem o produto e que sejam declaradas no rótulo.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** corantes artificiais, aromas artificiais; gordura vegetal hidrogenada, e soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, exceto a lecitina de soja).

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno leitoso ou metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**SALSICHA CONGELADA**

Emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (como bovina, suína e de aves), adicionado de ingredientes e condimentos (preferencialmente sem pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.

**OBRIGATÓRIA:** Deverá conter no máximo 2% de cloreto de sódio e no máximo 20% de gordura.

**OPCIONAL: 1)** Poderá ser de carne de frango ou peru. 2)Adição de pequena quantidade de água,

amido, soja ou derivados, e corantes naturais.

**COMPOSIÇÃO**

**ISENTA:** Gordura vegetal, corantes artificiais, gorduras bovinas substituindo o toucinho; carnes e

gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos

**INSTRUÇÃO**

Deve ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação e ser congelada de forma a garantir que apresente a temperatura de -18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior enquanto congelada, temperatura esta que também deve ser empregada no seu armazenamento (-18ºC ou inferior). Poderá ser avaliado pela CONTRATANTE, o fornecimento de salsicha refrigerada.

**PESO**

**Peso Líquido Unitário** = 50g (cinquenta gramas), sendo que no caso de peso inferior, será tolerada

uma variação de até 5%.

**Nota:** Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso.

**FRUTAS DIVERSAS**

**Descrição** Frutas diversas, destinadas ao consumo *in natura*, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.

**Relação de Frutas**

**Diversas**

Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pera, Kiwi, Maracujá, Caju, Acerola

**Características Gerais**

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) Serem frescas e sãs;

b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE.

c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;

d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica queafetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

e) Estarem isentas de:

1) substâncias terrosas;

2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);

4) umidade externa anormal;

5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;

6) odores e sabores estranhos;

7) enfermidades.

**Tolerância**

Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.

**ABACAXI**

**Fruto** Infrutescência da espécie *Ananás comosus*(L.) Merril.

**Grupo** Polpa branca (pérola) ou Havaí

**Subgrupo** Pintado ou colorido

**Classe** 2 e/ou 3 (graúdo, tipo “A”)

**Teor de sólido solúvel (oBrix)** 12º, no mínimo.

**Legislação** Instrução Normativa nº 1 de 01/02/02 - MAPA.

**Defeitos Graves:** São aqueles que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, sem coroa, fasciação, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole,chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados.

**Limite máximo de defeitos**

**Defeitos Leves:** São aqueles que prejudicam somente a aparência do abacaxi, depreciando oseu valor comercial: coroa múltipla, coroa danificada, coroa torta, deformado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.

**Classe** De acordo com o seu peso, o abacaxi será classificado como classe 3, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.

**Peso Mínimo Unitário** 1,500 até 1,800 kg

**Tolerância**

Será tolerada uma mistura de abacaxis pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**BANANA PRATA**

**Fruto** Espécie *Musa acuminata*, climatizado, in natura.

**Grupo** Variedades do Grupo Prata, Prata Anã, Pacova, Branca e FHIA

**Cor** Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).

**Classe I ouComprimento**

12 centímetros.

**Subclasse** Penca.

**Características Gerais**

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela

**Defeitos graves:** São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, da profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm2. Estes defeitos não serão tolerados.

**Defeitos Leves:** são aqueles cuja incidência no fruto diminui o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.

**Classe ou Comprimento**

De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.

**Tolerância**

Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres, imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**AMIDO DE MILHO**

Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.) designado “amido” seguido do nome do vegetal de origem como “amido de milho”. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.

**ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO**

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos dos ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfolipídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo e gordura. Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidas as seguintes restrições: o uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gordura vegetais obtidas de uma única espécie vegetal. O uso vocábulo “azeite”, exclusivamente para óleos provenientes de frutos. Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização, ou aqueles que se apresentam como características iguais aos assim tratados. Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhes sejam próprias. Os óleos obedecerão os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: a) apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, b) Serão obtidos de matérias-primas de origem vegetal em bom estado sanitário, c) apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação adequada. Características organolépticas, físico-quimicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao código sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

**PRESUNTO**

**INSTRUÇÃO**

O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega

**QUIRERINHA**

**INSTRUÇÃO** O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, ser de cozimento rápido, sem sujidades.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**QUEIJO MUSSARELA**

**INSTRUÇÃO**

O produto deve ser embalado a vácuo, embalagem original, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega.

**EMBALAGEM**

**Primária:** a vácuo em pacotes de 200 gramas.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**SAL REFINADO**

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. É designado “sal” seguido de sua classificação ”refinado”. As características gerais do produto, deverão atender as normas e legislações sanitárias. Embalagem de 1 kg com prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega

**VINAGRE**

 Embalagem de 750ml. Embalagem resistente, livre de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Do tipo maçã, rose ou tinto, sem álcool. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega.

**COLORAU**

Embalagens de 100 gramas, resistentes, íntegras e com solda reforçada. Produto dentro do prazo de validade.

**SUCO CONCENTRADO**

Embalagem de 1litro a 1,5 litro com rendimento de no mínimo 2 litros para cada litro de suco. Entregues em embalagens resistentes, integras e com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses. Não será aceito do tipo xarope.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**SUCO INTEGRAL DE UVA ESPECIFICAÇÃO**

Suco integral de uva, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, com qualidade do líquido obtido da fruta madura e saudável, sem diluição, sem adição de açúcar e sem adição de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. O produto é destinado ao consumo direto e submetido a tratamento e processamento tecnológicos adequados que assegure a sua qualidade e conservação até o momento do consumo. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Não poderá conter corantes de qualquer natureza. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicosanitárias e as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados para Estabelecimentos elaboradores/industrializadores. De acordo com os aspectos sensoriais deve ter: Aspecto: líquido Cor: roxa Odor: próprio Sabor: próprio O produto não poderá ter data de fabricação anterior a até 90 dias da entrega e com validade mínima de 180 dias. EMBALAGEM PRIMÁRIA Embalado em garrafas de vidro ou caixas longa vida.

**CARNE DE PORCO SEM GORDURA/ PURA**

Embalagem deve indicar a data de validade,peso,aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso.cor rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.Odor: característico.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**LENTILHA**

**INSTRUÇÃO** O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, ser de cozimento rápido, sem sujidades.

**EMBALAGEM**

**Primária:** Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.

**Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO**

Produto elaborado com grãos de trigo (Triticumaestivum L.) ou outras espécies do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos.

**OBRIGATÓRIA:** enriquecida com ferro e ácido fólico.

**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**LEITE INTEGRAL UHT**

Leite pasteurizado de caixinha, do tipo integral, embalagens de 1 litro, resistentes e íntegras, livre de amassados ou aberturas. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses a contar da data de entrega.**Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.

**FEIJÃO**

**TIPO: VERMELHO, PRETO OU CARIOQUINHA**

Feijão Vermelho e ou carioca tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA, validade de 5 meses a partir da entrega. Rótulo deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA DE 2017 OU SEJA, DO RESPECTIVO ANO DE ENTREGA.

ANEXO N.º 06

PREGÃO ELETRONICO Nº 29/2021

MINUTA DE CONTRATO

Termo de Contrato que entre si fazem o Município de Tunas e a empresa.....................................tendo como objeto o fornecimento de gêneros alimentícios para os alunos do Ensino Fundamental e alunos das Escolas de Educação Infantil do Município de Lagoão, para os próximos dois meses.

Pelo presente termo de contrato, de um lado o Município de Tunas, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 92.406.438/0001-92, com sede a rua Carolina Schmitt ,388, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor Paulo Henrique Reuter, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº6035043691, CPF nº 435.939.170-68, residente e domiciliado na Rua Arthur Simões Pires, S/N, nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa...................................., inscrita no CNPJ nº ..............................., com sede na ........................., nº.............................., na cidade de ...................................neste ato representada pelo Senhor....................................., brasileiro,......................,...............................,............................., na cidade de ........................, doravante denominada CONTRATADA, com base na licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 002/2021, nos termos da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de Agosto de 2014, assim como em conformidade com as condições do edital referido, e termos da proposta, firmam o presente contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Fornecimento de gêneros alimentícios para os alunos daEducação Básica e alunos das Escolas de Educação Infantil do Município de Tunas, conforme relacionado abaixo:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produto** | **Embalagem** | **Quantidade** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **...** | **...** | **...** | **...** | **...** |

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ENTREGA

A CONTRATANTE deverá fazer A entrega obedecendo os dias e locais determinados no cronograma da Secretaria Municipal da Educação ( entrega direto nas escolas) : Salientamos que a entrega deverá ser feito em carro fechado ou caixas fechadas, observando boas condições higiênico-sanitárias.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

O preço ora contratado é de R$ ............................................, deverá ser pago mensal, mediante a apresentação das notas fiscais a Secretaria de Administração, carimbadas e assinadas pelo responsável da Secretaria Municipal de Educação do Município Contratante.

CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E PAGAMENTOS:

O pagamento será de até 30 dias após entrega as despesas resultantes desta contratação correrão por conta da dotação orçamentária:

Órgão: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rúbrica – 339030

Projeto – Fundeb 2053

 FNDE 2056

CLÀUSULA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

Em caso de alteração da legislação em vigor, ou por qualquer outro motivo, o presente contrato poderá ser rescindido em parte ou num todo se resultar prejuízo ao CONTRATANTE, bem como o não cumprimento por parte da CONTRATADA.

CLÀUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. Poderá a Administração, garantida a prévia defesa, aplicar à detentora de adjudicação as seguintes penalidades:

6.2. multas pecuniárias, nas seguintes proporções:

6.2.1. de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, nos casos de recusa da

licitante aceitá-la, ato que caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida;

6.2.2. moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor da mercadoria não entregue dentro do prazo contratual, na hipótese de atraso injustificado, até o máximo de 30 dias, após o que poderá a critério da Administração, não mais ser recebido e aceito, configurando-se a inexecução total do ajuste, com as consequências previstas em lei e nesta cláusula;

6.2.3. de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da mercadoria não entregue - observando-se que independentemente da data de emissão do documento fiscal da empresa, a efetividade da entrega se dá no momento em que é atestado o recebimento definitivo - hipótese que caracteriza, conforme o caso, inexecução total ou parcial do ajuste;

6.3. Nos termos do parágrafo 3º do art. 86 e do parágrafo 1º do art. 87 da Lei 8.666/93, a multa, caso aplicada após regular processo administrativo, será descontada do pagamento eventualmente devido pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, em conformidade com a legislação específica;

6.4. Além das multas, a licitante que apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal poderão, garantida a prévia defesa, ser aplicadas as seguintes sanções legais:

6.5.1. advertência;

6.5.2. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos; e

6.5.3. declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

CLAUSULA SETIMA - DA VALIDADE DO CONTRATO

O presente Contrato terá validade até o ............................., a contar da data de assinatura do mesmo.

CLAUSULA OITAVA – DO FORO

Para dirimir questões resultantes do presente contrato é competente o Foro de Arroio do Tigre -RS, renunciando as partes, desde já de qualquer outro.

É por estarem de acordo com as cláusulas do presente contrato, as partes firmam o presente na presença de duas testemunhas em (02) vias de igual forma, sendo uma para a CONTRATANTE e outra para a CONTRATADA.

O presente contrato passa a vigorar a partir da data da sua assinatura.

Tunas, \_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2021.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PAULO HENRIQUE REUTER EMPRESA CONTRATADA

 Prefeito Municipal

Testemunhas