



## EDITAL CHAMADA PÚBLICA

### CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025

(Processo Administrativo nº 14.337/2024)

**Código Cidades nº 2025.073E0600001.18.0001**

O **MUNICÍPIO DE VIANA/ES**, por meio da **SECRETARIA DE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, doravante denominada **SEMED**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n.º 30.773.924/0001-91, situada a Rua Aspázia Varejão Dias, s/nº, Centro, Viana/ES – CEP: 29.130-065, realizará **CHAMADA PÚBLICA**, objetivando o **chamamento público objetiva a aquisição gêneros alimentícios, provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana**, conforme Processo nº 14.337/2024 devidamente aprovado pela autoridade competente. A Chamada Pública será realizada em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, através de dispensa de licitação, conforme o Art. 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/2009, Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013 e sua alteração pela Resolução CD/FNDE nº 4, de 02/04/2015, CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, Lei nº 14.133/2021, bem como pelas demais normas pertinentes e condições estabelecidas no presente edital e respectivos anexos, parte integrante deste instrumento.

### 1 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

#### 1.1- RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

1.1.1 - Os interessados deverão apresentar os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** e **PROJETO DE VENDA (PROPOSTA)** até o dia **05/05/2025 às 09h e 30min**, no endereço abaixo:

1.1.2 – ENDEREÇO: **PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA/ES - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E TECNOLOGIA – SETOR DE LICITAÇÕES**, localizado no 3º (terceiro) andar do prédio, sito a Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana/ES.

#### 1.2 - AQUISIÇÃO DO EDITAL:

1.2.1 - O presente edital e seus anexos poderão ser obtidos através do site [www.viana.es.gov.br](http://www.viana.es.gov.br) ou pessoalmente mediante entrega de pen drive, no setor de licitações, localizada no 3º andar do prédio da PMV, na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro - Viana /ES, no horário de 09h às 17h, em dias úteis.



### **1.3 - PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:**

1.3.1 - Os interessados poderão solicitar esclarecimentos relativos ao presente edital por meio do e-mail: [agentecontratacao.viana@gmail.com](mailto:agentecontratacao.viana@gmail.com) até o dia **22/04/2025** (03 dias úteis antes da data final da entrega dos envelopes).

### **1.4 - ABERTURA DOS ENVELOPES:**

1.4.1 - A abertura desta Chamada Pública ocorrerá no dia **28 de abril de 2025, às 10h**, no setor de licitação, localizada no 3º andar do prédio da Prefeitura Municipal de Viana, na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro - Viana /ES.

## **2 - DO OBJETO**

2.1 - O presente edital de Chamada Pública tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios, provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana, de acordo com as especificações do Anexo I – Termo de Referência**, conforme especificações do Anexo I – Termo de Referência, deste Edital.

2.2 - O limite individual de venda por agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, devendo obedecer às regras estabelecidas no art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015 e sua alteração pela Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021.

## **3 - DA VIGÊNCIA DA CHAMADA PÚBLICA**

3.1 - O prazo de vigência e execução do contrato terá início na data de sua assinatura e terá duração até a entrega total dos produtos adquiridos, conforme **Anexo I – Termo de Referência**, deste **Edital de Chamamento Público nº. 002/2025**.

3.2 - A revogação deste Edital dependerá de prévia publicação utilizando-se os mesmos meios empregados ao tempo de sua edição.

3.3 - No período de vigência do Edital a SEMED, poderá, bimestralmente, realizar a publicação para convocar eventuais interessados para atender os quantitativos restantes.

3.4 - Durante a vigência do Edital de Chamada Pública, qualquer grupo formal poderá solicitar credenciamento, nos termos dos quantitativos restantes.



#### **4 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

4.1 - As despesas para atender a esta Chamada Pública estão programadas em dotação orçamentária própria, na classificação abaixo:

Atividade: 006001.1230600192.046 – Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

Elemento de Despesa: 33903000000 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 150000000010 – Recursos Ordinários

Ficha: 50.

Atividade: 006001.1230600192.046 – Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

Elemento de Despesa: 33903000000 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 155200000000 - Recursos do FNDE – PNAE

Ficha: 51.

#### **5 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

5.1 - Poderão participar do processo de seleção Agricultores Familiares e Empreendedores familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física e Jurídica, conforme a lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados individualmente ou em grupos formais e informais, de acordo com o Art. 27 da Resolução CD/FNDP nº 26, de 17/06/2013 e suas alterações.

5.2 - De acordo com a Lei nº 11.326/2006, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família.

5.3 - Também são considerados agricultores familiares: silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária. O agricultor familiar é reconhecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP). Este documento é o instrumento de identificação do agricultor familiar, utilizado para o acesso às políticas públicas.

5.4 - As cooperativas e associações deverão dispor dos recursos materiais e tecnológicos necessários para participação da chamada pública, bem como atender a todas as condições estipuladas no Edital e seus Anexos;



5.5 – A participação no edital de Chamada Pública pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de credenciamento e na legislação vigente e implica aceitação integral e irretratável aos termos e condições nele dispostas.

5.6 - Aquele que aderir a este Edital de Chamada Pública, através do envio do Projeto de Venda, declara que atende a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

5.7 - Para comercialização com grupos formais, o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

<b>VALOR MÁXIMO A SER CONTRATADO =</b>	<b>Nº de agricultores familiares (DAP's familiares) inscritos na DAP Jurídica</b>	<b>X R\$ 40.000,00</b>
--	---	------------------------

5.8 - Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com o Município a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais;

5.9 - Estarão impedidas de participar as Cooperativas / Associações que se enquadrem em uma ou mais situações a seguir:

5.10 - Apresentar como cooperado ou associado, servidor de qualquer órgão ou entidade pública vinculada;

5.11 - Estejam cumprindo as penalidades previstas no art. 87, III, da Lei 8.666/1993, desde que não haja disposição expressa limitando os seus efeitos à esfera do ente sancionador;

5.12 - Estejam cumprindo a penalidade prevista no art. 87, IV, da Lei 8.666/1993, ainda que impostas por ente federativo diverso do Espírito Santo;

5.13 - Estejam cumprindo penalidade prevista no art. 7º da Lei 10.520/2020, desde que a decisão proferida pelo ente sancionador amplie, expressamente, os seus efeitos aos demais órgãos da Administração Pública Nacional;

5.14 - Estar em situação de irregularidade perante a Fazenda Pública Federal, Estadual ou Municipal, incluindo débitos trabalhistas e aqueles oriundos de Contribuição ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

5.15 - Que um ou mais membros da diretoria da proponente pertençam ao grupo de dirigentes de outra cooperativa ou associação que participe desta Chamada Pública de



Credenciamento;

5.16 - Que um ou mais membros da diretoria da Cooperativa/Associação mantenha, direta ou indiretamente, sociedade ou participação com servidor ou dirigente ligado, por vínculo formal ou não, à esta Prefeitura Municipal;

5.17 - Que um dos seus sócios ou administradores integre outra pessoa jurídica ou, comopessoa física seja declarada suspensa, inidônea ou esteja impedida de licitar;

5.18 - Não funcione no País;

5.19 - Estejam sob liquidação.

5.20 - É fundamental que as cooperativas/associações acompanhem diariamente as publicações no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Viana – [www.viana.es.gov.br](http://www.viana.es.gov.br) – e no Diário Oficial do Município – [www.amunes.org.br](http://www.amunes.org.br).

## **6 - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

6.1 - Para participação da Chamada Pública, os interessados deverão apresentar dois envelopes, sendo um para os documentos de habilitação e o outro para sua proposta de venda (referente aos lotes para os quais deseja concorrer). Os envelopes não poderão ser transparentes e deverão estar lacrados e identificados, respectivamente, como de nº 01 e de nº 02, para os quais se sugere os seguintes dizeres:

### **6.1.1 - ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO**

À Prefeitura Municipal de Viana/ES

Setor de Licitação

Chamada Pública nº 002/2025

Proponente: .....

Endereço.....

Telefone.....

### **6.1.2 - ENVELOPE Nº 02 - PROJETO(S) DE VENDA**

À Prefeitura Municipal de Viana/ES

Setor de Licitação

Chamada Pública nº 002/2025

Proponente: .....

Endereço.....

Telefone.....

## **6.2 - DEVERÁ CONSTAR NOS DOCUMENTOS APRESENTADOS O**

### **TIMBRE DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO**



## **7 - DA HABILITAÇÃO - Envelope nº 01**

7.1 - Para os Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo: O Fornecedor individual, detentor de DAP Física, não organizado em grupo deverá apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados:

- I- Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II- O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV- A prova de atendimento de requisitos higiênicos sanitários previstos em normativas específicas;
- V- A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

### **7.2 Para os Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:**

O grupo informal de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados:

- I- Prova de inscrição no CPF;
- II- O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- II- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV- A prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários previstos em normativas específicas;
- V- A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### **7.3 Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:**

O grupo formal de agricultores familiares, detentores de DAP Jurídica, deverá apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados:

- I- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II- O extrato da DAP Jurídica para as associações e cooperativas, emitidos nos últimos 60 dias;
- III- A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV- As cópias do estatuto e ata da posse atual da diretoria da entidade registrada no órgão competente;



V- O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI- A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII- A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII- A prova de atendimento de requisitos higiênicos-sanitários previstos em normativas específicas.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

**7.4- Para todos**, além dos solicitados acima:

- a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado);
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante;
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;
- f) Declaração de Atendimento às Exigências Legais, nos termos do Anexo VI;
- g) Declaração da entidade proponente de que o limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar respeitará o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/entidade executora, conforme Anexo VII;
- h) Declarar o território rural a que pertence, conforme Anexo VIII;
- i) Para fornecimento de produtos orgânicos: Certificado de Produtor Orgânico, fornecido por certificadora auditada ou sistema participativo de garantia, com lista de produtores; ou Termo de Compromisso com a Garantia de Qualidade Orgânica (comprovação de vínculo a uma Organização de Controle Social – OCS, com lista de produtores, para alimentos orgânicos in natura e processados.



- j) Contrato de Terceirização, registrado em Cartório, quando houver terceirização de serviços para o beneficiamento do produto proposto;
- k) No caso de terceirização de serviços, a contratada deverá oferecer somente o serviço de beneficiamento, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação, devendo constar tal cláusula no contrato de terceirização;
- l) Dados para a assinatura do contrato, conforme Anexo IX;
- m) A Cooperativa/Associação poderá apresentar cópia dos documentos, desde que comprove sua veracidade por meio dos documentos originais para a devida autenticação junto à Comissão Permanente de Licitação;
- n) A veracidade da documentação apresentada e das informações nela contida é de inteira responsabilidade da Cooperativa/ Associação sendo de seu pleno conhecimento as exigências contidas no Edital de Credenciamento e na legislação vigente e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições nele dispostas.

**7.5- Na ausência de ou irregularidade de qualquer dos documentos exigidos nos itens 7.1 a 7.4, conforme o caso, será concedido a abertura de prazo de 05 (cinco) dias para a regularização da documentação.**

## **8- DO PROJETO DE VENDA - Envelope nº 02**

- a) O Projeto de Venda deverá ser formulado em 01 (uma) via, contendo a identificação da Associação ou Cooperativa, datado e assinado por seu representante, conforme modelo do **Anexo II**.

A cooperativa/associação habilitada a participar da sessão pública deverá, obrigatoriamente, em caso de alteração de proposta inicialmente apresentada, enviar novos projetos de venda no prazo estipulado pela Comissão Permanente de Licitação - 01.

- b) Deverá conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I-A**;
- c) O projeto de venda deverá ser apresentado com os valores idênticos aos valores estabelecidos neste Edital, conforme **Anexo V**, como o valor a ser remunerado na presente contratação. Não serão aceitos descontos e nem negociação.
- d) O Projeto de Venda deverá ser feito de forma clara, sem rasuras e entrelinhas, que prejudiquem a interpretação da proposta;
- e) Nos preços previstos como forma de remuneração no **Anexo V** já estão inclusos todos



os insumos, despesas com frete, embalagens, encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários, e quaisquer outras despesas com recursos (humanos e materiais) necessárias para o correto fornecimento do produto.

8.1 - Na ausência ou desconformidade de qualquer dos documentos listados nos itens 7 e 8 ficará facultado à SEMED, por meio da Comissão de Licitação1 a abertura de prazo para regularização dos mesmos.

8.2 – O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no Edital de Chamada Pública e implica a aceitação integral e irretratável os termos e condições nele dispostas.

## **9 - DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

### **9.1 - Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios, conforme Anexo I do Edital**

9.1.1 - As especificações detalhadas e as quantidades solicitadas dos gêneros alimentícios estão descritas no **Anexo I- A**. As mesmas foram identificadas através dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica pelo PNAE.

9.1.2 - Os cardápios (**Anexo IV**) norteiam a aquisição anual dos alimentos provenientes da Agricultura Familiar, a serem adquiridos por meio desta chamada pública.

9.1.2.1 - O cardápio poderá sofrer alterações, uma vez que o mesmo é elaborado e disponibilizado as Unidades de Ensino mensalmente, onde cada mês compõe um cardápio específico elaborado pela nutricionista responsável técnica da GAPAE - Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar.

9.1.3 - Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais, para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

## **10 - DAS CONDIÇÕES GERAIS, LOCAL, PERIODICIDADE E QUANTIDADE DOS PRODUTOS ENTREGUES**

### **10.1 - PRAZO:**

10.1.1 - Os alimentos serão solicitados por meio de cronograma elaborado pelas nutricionistas da GAPAE e enviados através de e-mail ao representante/responsável pela associação/ou cooperativa.



10.2 - LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

10.2.1 O item 04 do **lote II** (Leite Integral UHT) deverá ser entregue na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situada na Rua Idalino Carvalho, Nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, (ao lado da Dellmar transportadora).

10.2.2 Os itens 01, 02 e 03 do **lote II** (logurtes) destinados às Unidades de Ensino da zona urbana deverão ser **entregues diretamente** nas respectivas Unidades de Ensino (Anexo I) e os destinados às Unidades de Ensino da zona rural deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 4.2.1 deste Termo de Referência.

10.2.3 As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pela Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, que serão enviados através de e-mail, **com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da autorização de fornecimento, nos respectivos horários: de 8h às 15h na GAPAE e nas Unidades de Ensino das 08h às 17h, exceto no horário do intervalo escolar entre 09h30 as 10h00 no matutino e 15h30 as 16h00 no vespertino, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

10.2.4 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE em dias úteis, de 08h às 15h, localizada na Rua Idalino Carvalho, nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, e das 08h às 17h nas Unidades Municipais de Ensino, (Anexo I) de acordo com as necessidades da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no período de vigência do Contrato.

**OS ITENS AO QUAL SE REFEREM OS SUBITENS 10.2.1 E 10.2.2 DESTE EDITAL, ESTÃO CONFORME  
O TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I DO EDITAL).**

10.3 - CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

10.3.1 - Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado pela GAPAE e enviado através de e-mail para associação e/ou cooperativa vencedora do certame.

10.3.2 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues parceladamente, conforme demanda, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento por e-mail conforme item 4.2.3 do Termo de Referência (**ANEXO I do Edital**).

10.3.3 - No ato do recebimento serão verificadas as especificações estabelecidas no pedido de compras, qualidade higiênico-sanitária e quantidades, os valores e quantidade produtos solicitados na Autorização de Fornecimento. Caso não sejam atendidos os parâmetros supracitados, **a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo**



**máximo de 01 (um) dia útil**, a contar do primeiro dia útil após o encaminhamento da notificação por e-mail, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

10.3.4 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, em suas embalagens originais, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo, identificadas, nas condições de temperatura exigida em rótulo, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, tudo de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir a completa segurança durante seu transporte.

10.3.5 - No ato do recebimento só serão aceitos os gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 do Termo de Referência (**ANEXO I do Edital**).

10.3.6 - O recebimento provisório ou definitivo dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 11. AMOSTRAS/LAUDOS TÉCNICOS

11.1 A Associação e/ou Cooperativa deverá apresentar as amostras dos gêneros alimentícios para avaliação técnica nutricional, efetuada pelas nutricionistas da GAPAE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil após seja declarado o vencedor do certame;

11.2 As amostras deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, localizada na Rua Idalino Carvalho 111, Parque Industrial, Viana, E/S - CEP: 29.136-920, (ao lado da Dellmar Transportadora) das 08h às 15h;

11.2.1 Deverão ainda, estar acompanhadas de relação em 02 (duas) vias, em papel ou em recibo próprio (timbrados), contendo: número da chamada pública, razão social da Associação e ou cooperativa, número do item cotado e especificação do material, nome do representante e números telefônicos para contato, marca do gênero alimentício cotado, em consonância com a proposta comercial apresentada pela proponente;

11.3 Os participantes deverão colocar à disposição da GAPAE todas as condições indispensáveis à realização avaliação técnica nutricional.

11.3.1 As amostras dos gêneros alimentícios solicitadas, não poderão fazer parte do quantitativo a ser entregue após a contratação, bem como gerar qualquer tipo de custo para contratante.

11.4 As amostras apresentadas serão analisadas pelas nutricionistas da GAPAE, que avaliará a conformidade do produto ofertado com as especificações do edital e emitirá um laudo atestando a qualidade nutricional ou recusando, justificadamente;

11.5 Todas as despesas com a apresentação das amostras, correrão por conta da proponente, conforme



artigo 75 da Lei nº8.666/93;

11.6 A Associação e ou Cooperativa que deixar de apresentar as amostras ou apresenta-las em desconformidade com as especificações editalícias será DESCLASSIFICADA do certame. Assim, será chamado o segundo melhor colocado, para o mesmo procedimento;

11.7 As embalagens contendo as amostras solicitadas não serão abertas no momento da entrega. Após receber as amostras na sua totalidade, a Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar, terá o prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar do primeiro dia útil após a entrega dos gêneros alimentícios, para emitir laudo contendo avaliação técnica nutricional. Que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação, que tomará as providências cabíveis para prosseguimento do certame;

11.8. Em nenhuma hipótese a amostra apresentada será tida como início da entrega dos produtos;

11.9 A amostra reprovada que for passível de devolução, deverá ser procurada pela proponente em até 02 (dois) dias úteis contados da data do recebimento do parecer de julgamento da mesma, sob pena de lhe ser dada outra destinação;

11.10 Serão considerados critérios e parâmetros de avaliação para orientar no exame das amostras:

a) Analise Sensorial: cor (aparência), odor/aroma, sabor e textura;

b) Embalagem: integridade, informação nutricional, data de validade, lote, lista de ingredientes, registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber;

11.11. Será oportunizado aos participantes do certame verificar as amostras e os Laudos técnicos emitidos, em dia e horário pré-agendado pela Secretaria Municipal de Educação.

## **12 - DA CLASSIFICAÇÃO DOS PROJETOS**

12.1 – Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos de Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

12.1.2- Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP;

12.1.3 – Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica;

### **12.2 – Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para a seleção:**

I- O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;



- II- O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III- O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV- O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País;

**12.3 – Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:**

- I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre eles;
  - a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos de reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
  - b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto §4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
- II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003. O Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do Mapa que regulamentam a DAP);
  - a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;
  - b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.



IV- Caso a SEMED não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nas cláusulas 12.1; 12.1.2 e 12.1.3.

12.4 – Cada grupo de fornecedores (formal) deverá obrigatoriamente, ofertar as quantidades de alimentos, com preço unitário, observando as condições e os preços fixados nesta Chamada Pública;

12.5 – O valor a ser pago pelos produtos adquiridos é o estabelecido no Anexo V deste Edital, não se admitindo negociação.

12.6 – Caso o PROPONENTE tenha apenas parte de seu projeto de venda classificado, a ponto de inviabilizar financeiramente o Projeto de Venda, o PROPONENTE poderá não assinar o contrato, mesmo que tenha sido classificado.

12.7 – O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de Chamada Pública e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições nele dispostas.

### **13 - DO PREÇO**

13.1 – O valor para a contratação das Cooperativas/Associações da Agricultura Familiar deve atender ao artigo 14, da Lei 11.974/2009, equivalente ao mínimo de 30% dos recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE e dependerá do resultado da Chamada Pública.

13.2 - A aquisição poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

13.3 - Os custos estimados para execução do objeto do presente Termo de Referência serão definidos por ocasião da pesquisa de preços de mercado.

13.4 - Nos preços estão inclusos todos os custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações, tais como custos de frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessário para o fornecimento do produto.

### **14 - DO JULGAMENTO E RESULTADO**

14.1 - A Comissão responsável pelo recebimento dos documentos de habilitação e projeto de venda procederá com a verificação dos mesmos, conforme exigências deste edital e anexos.



- 14.2 - Não se admitirá decisão denegatória da Chamada Pública sem prévia fundamentação.
- 14.3 - Concluída a análise dos documentos de Habilitação e Projeto de Venda a Comissão convocará os interessados para divulgação do resultado em sessão pública.
- 14.4 - A data da sessão pública para divulgação do resultado será devidamente publicada no Diário Oficial do Município e demais meios de comunicação comumente utilizados pela Administração.
- 14.5 - Caberá ao interessado o acompanhamento das fases deste procedimento, sendo responsável pelo atendimento aos prazos e solicitações deste Edital e da Comissão Permanente de Licitação.

## **15 - DA CONTRATAÇÃO**

15.1 - O contrato de compra e venda de gêneros alimentícios a ser celebrado entre o Município de Viana/ES, através da Secretaria de Municipal da Educação e a Cooperativa/Associação habilitada nesta Chamada Pública obedecerá a Minuta de Contrato - **Anexo IX do Edital.**

15.2 - Após a publicação do resultado, a Cooperativa/Associação credenciada será convocada para assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

15.3 - No mesmo prazo deverá ser apresentado tabela consolidada com o quantitativo total de produtos aprovados na Chamada Pública, e a Cooperativa/Associação deverá apresentar comprovante de abertura de conta bancária/cooperativa financeira, caso ainda não tenha apresentado no ENVELOPE Nº. 01.

15.4 - No caso de Associações, neste mesmo prazo, deverá apresentar a Inscrição Estadual, caso ainda não tenha apresentado no ENVELOPE Nº. 01.

## **16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

16.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de conta corrente da CONTRATADA, no Banco por ele indicado na Proposta de Preços, contados do atesto definitivo da Nota Fiscal/Fatura emitida em 02 (duas) vias, juntamente com o instrumento de autorização e obrigatoriamente com a comprovação da entrega do objeto, em conformidade com as informações emitidas na Nota Fiscal de Fornecimento;

16.1.1 - Diante das entregas parceladas, os pagamentos referentes aos gêneros alimentícios fornecidos serão realizados conforme as notas fiscais e demais documentos comprobatórios necessários para o pagamento apresentado, de acordo com cronograma de entrega estabelecido pela GAPAE.



- 16.2 - A Nota Fiscal deve conter todos os elementos exigidos em lei, tais como:
- 16.2.1 - Identificação completa do Agricultor, Associação e/ou cooperativa: CNPJ e/ou CPF, endereço do Agricultor, Associação e/ou cooperativa.
- 16.2.2 - Identificação completa da contratante;
- 16.2.3 - Descrição de forma clara do objeto executado;
- 16.2.4 - Valores unitários e totais com as informações referentes aos itens do objeto efetivamente entregues;
- 16.3 - Havendo erro na Nota Fiscal ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida ao Agricultor, Associação e/ou cooperativa e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Viana;
- 16.4 - Os pagamentos poderão ser sustados pela CONTRATANTE no caso de erros ou vícios na (s) Nota (s) fiscal (is);
- 16.5 - É vedada, terminantemente, a antecipação de pagamentos sem a efetiva entrega dos gêneros alimentícios;
- 16.6 - Os pagamentos serão condicionados à apresentação da Nota Fiscal dos produtos entregues devidamente atestada pelo fiscal do Contrato;

## **17 - DAS OBRIGAÇÕES**

### 17.1 - DA CONTRATANTE

- 17.1.1 - Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 17.1.2 - Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 17.1.3 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 17.1.4 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 17.1.5 - Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens solicitados, bem como o local que a contratada armazena seus produtos, a qualquer momento.
- 17.1.6 - Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas em função do fornecimento, fixando-lhe prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;



- 17.1.7 - Efetuar o pagamento à Contratada, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme item 11 deste termo de referência;
- 17.1.8 - Receber os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações da Autorização de Fornecimento;
- 17.1.9 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.
- 17.1.10 - Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do fornecimento dos gêneros alimentícios;
- 17.1.11 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas do Termo de Referência, ANEXO I deste Edital;

**17.2 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 17.2.1 - Fornecer os gêneros alimentícios, estritamente de acordo com as especificações descritas no pedido de compras, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento enviada por e-mail, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.
- 17.2.2 - Executar o fornecimento dos alimentos obedecendo às condições gerais e específicas estabelecidas no contrato.
- 17.2.3 - Arcar com todos os ônus e obrigações inerentes ao fornecimento, entrega, trocas e/ou reposição dos alimentos.
- 17.2.4 - Entregar os itens solicitados no local informado na autorização de fornecimento, dentro do prazo de validade, em perfeito estado de conservação, sem alterações nas embalagens e/ou conteúdos;
- 17.2.5 - Repor satisfatoriamente, no **prazo máximo de 01 (um) dia útil**, a contar do primeiro dia útil após o encaminhamento da notificação por e-mail, quaisquer produtos que estiverem fora das especificações licitadas, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.
- 17.2.6 - Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante, a qualquer tempo.
- 17.2.7 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta chamada pública;
- 17.2.8 - Nas entregas realizadas diretamente nas Unidades de Ensino é indispensável a apresentação das guias de remessa **em 3 (três) vias**. Contendo, data do recebimento dos gêneros alimentícios, nome legível do responsável pela Unidade de Ensino, função e



carimbo da escola.

17.2.9 - No tocante, a 1<sup>a</sup> (primeira) via da guia de remessa deverá ser entregue para arquivo, respectivamente em cada Unidade de Ensino; 2<sup>a</sup> (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios que se fizerem necessária GAPAE; e a 3<sup>a</sup> (terceira) via da guia de remessa ficará para arquivo da empresa.

17.2.9.1 - A 2<sup>a</sup> (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar-GAPAE, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contado após finalizada a entrega dos gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, sob pena de aplicação das sanções administrativas.

17.2.10 - Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, por escrito, acerca de quaisquer eventualidades com o fornecimento dos gêneros alimentícios, justificando os motivos que impossibilitam a entrega, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e as sanções administrativas previstas.

17.2.11 - Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

17.2.12 - Os gêneros alimentícios de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerado, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos desde o carregamento na empresa até o ato da entrega.

17.2.13 - Zelar, no que lhe compete, pelo correto encaminhamento dos gêneros alimentícios, notas fiscais e demais documentos decorrentes do presente contrato, nos endereços e aos destinatários indicados pela Secretaria requisitante de forma a evitar extravios que possam implicar morosidade e até suspensão nos compromissos e obrigações por parte da CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

17.2.14 - Cientificar, por escrito, dentro do prazo mínimo de 01 (um) dia útil, ao fiscal do contrato, qualquer ocorrência anormal verificada na entrega dos produtos, independentemente da comunicação verbal, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

17.2.15 - A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fornecedores, distribuidores, fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

17.2.16 - Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;



17.2.17 - Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

## **18 – GESTÃO DO CONTRATO**

18.1 - A gestão do Contrato será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação do Município de Viana/ES, os quais terão seus fiscais designados no ato da assinatura do contrato.

18.2 - O (a) fiscal ora designado (a), ou em sua ausência, o seu substituto, deverá:

18.2.1 - Zelar pelo fiel cumprimento do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências à sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou dos defeitos observados, e, submetendo aos seus superiores, em tempo hábil, as decisões e as providências que ultrapassarem a sua competência, nos termos da lei;

18.2.2 - Avaliar, continuamente, a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, em periodicidade adequada ao objeto do contrato, e durante o seu período de validade, eventualmente, propor à autoridade superior a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas;

18.2.3 - Atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas ao objeto efetivamente entregue, antes do encaminhamento à Secretaria de Finanças para pagamento.

## **19 – DO DESCREDENCIMENTO**

### **19.1 - PELO CREDENCIADO**

19.1.1 - O descumprimento de quaisquer das condições previstas neste regulamento, bem como na Lei Federal nº. 14.133/2021, Lei Federal 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 26/2013, Resolução nº CD/FNDE nº 04/2015, Resolução nº CD/FNDE nº 06/2020, ensejará o descredenciamento da Cooperativa/Associação e a rescisão do contrato.

19.1.2 - O credenciado poderá solicitar sua exclusão do rol de credenciados, notificando de forma fundamentada, via requerimento, à Secretaria Municipal de Educação, por intermédio da Gerente de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar.

19.1.3 - A manifestação da Gerente de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar sobre o descredenciamento dar-se-á no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o recebimento do requerimento.

19.1.4 - A Secretaria Municipal da Educação poderá revogar a Chamada Pública quando assim



exigir o interesse público, mediante decisão fundamentada, sem que reste qualquer direito de indenização em favor dos credenciados, mas garantindo-se o pagamento dos serviços prestados até a data da revogação.

#### 19.2 - PELA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

19.2.1 - Será descredenciado o fornecedor que:

19.2.1.1 - Omitir informações ou apresentar documentação falsa no credenciamento.

19.2.1.2 - Recusar-se, injustificadamente, a assinar o contrato decorrente do credenciamento.

19.2.1.3 - Fornecer produtos fora da especificação técnica.

19.2.1.4 - Ser advertido 02 (duas) vezes em um prazo de 06 (seis) meses pelo mesmo produto.

19.2.1.5 - Atrasar, injustificadamente, a 1ª (primeira) entrega dos produtos em 30 (trinta) dias.

19.2.1.6 - Atrasar a entrega da documentação para pagamento por 02 (dois) meses consecutivos, sem justificativa.

19.2.1.7 - Executar o fornecimento em desacordo com o previsto no contrato, no que se refere

à quantidade, qualidade, data, horário e acondicionamento.

19.2.1.8 - Nos casos de denúncia/reclamações apresentadas pelos consumidores e manipuladores no que se refere à qualidade e aceitação dos produtos entregues e mediante comprovação dos fatos, o fornecedor poderá ser descredenciado.

### **20 – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

20.1. Os contratos celebrados entre a SEMED e as Cooperativas/Associações poderão ser rescindidos unilateralmente pela administração pública nos seguintes casos:

20.1.1 - Desistência de fornecimento dos alimentos em qualquer dos lotes, conforme descrito no projeto de venda e contrato firmado entre as partes;

20.1.2 - Atraso a partir de 21 dias no início do fornecimento dos gêneros alimentícios;

20.1.3 - Executar o fornecimento em desacordo com o previsto no contrato, no que se refere à quantidade, qualidade, data, horário e acondicionamento;

20.1.4 - Emitir e/ou apresentar documentação falsa.

### **21 – FATOS SUPERVENIENTES**

21.1 - Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à



realizaçaoe ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão do Programa de Compra Direta Local, poderá haver:

- a) Aditamento do processo;
- b) Revogação deste edital ou sua modificação no todo ou em parte.

## **22 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

22.1 - Das decisões proferidas decorrentes da presente Chamada Pública, caberão recursos: Na fase inicial na forma de IMPUGNAÇÃO do edital e nas seguintes, na forma de recursos administrativos.

22.1.1 - Em ambos os casos, protocolizando a solicitação de forma a questionar os ditames do edital ou recorrendo das decisões tomadas pela Comissão.

22.2 - O prazo máximo para as impugnações será até o dia **28/04/2025** e de 02 (dois) dias úteis para recursos contra as decisões tomadas pela Comissão.

22.3 - Caberá a Comissão Permanente de Licitação 1, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

22.4 - Caso a Comissão Permanente de Licitação 1 decida pela não impugnação do ato convocatório, deverá encaminhar o processo para a Autoridade Competente, a quem competirá, nesse caso, ratificar ou alterar a decisão.

22.5 - Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização da Chamada.

22.6 - Qualquer modificação no edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

## **23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

23.1 - Nos termos do que prescreve a Lei nº 8.666/93, os fornecedores que descumprirem total ou parcialmente os contratos celebrados com a administração pública municipal e aos licitantes que cometam atos visando frustrar os objetivos do chamamento Público serão aplicadas advertências, multas, suspensão temporária, impedimento de licitar e/ou contratar e declaração de inidoneidade, sem prejuízo de outras providências de caráter administrativo e judicial visando reparação de eventuais danos;

23.2 - As condutas e as sanções a que estão passíveis os licitantes e/ou contratados são as



seguintes:

- a) ADVERTÊNCIA no caso de descumprimento de normas de licitação ou de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas;
- b) MULTA MORATÓRIA de 1% (um por cento) sobre o valor da nota fiscal, por dia, limitada a 10% (dez por cento) no caso de atraso injustificado, limitado até 10 (dez) dias corridos, após o prazo previsto para entrega dos gêneros alimentícios;
- c) MULTA COMPENSATÓRIA de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato no caso de descumprimento do Objeto;
- d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 3 (três) meses no caso de vencido o prazo da advertência e o licitante ou contratada permanecer inadimplente;
- e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 6 (seis) meses no caso de aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração e alteração da quantidade ou qualidade dos bens entregues;
- f) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 12 (doze) meses no caso de retardamento imotivado do fornecimento dos gêneros alimentícios, seja integral ou parcial;
- g) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses no caso de: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de fornecimento dos gêneros alimentícios sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; Demonstrar não possuir idoneidade paracontratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados;
- h) IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR: Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver aproposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de



modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento defornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

i) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, aquela será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas, no caso da CONTRATADA ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados.

23.3 - Na hipótese da aplicação de sanção ficará assegurado ao fornecedor o direito à ampla defesa;

23.4 - Ocorrendo a aplicação de sanção o fornecedor será notificado para apresentar defesa no prazo **de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da notificação;

23.5 - No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, o prazo para a defesa do fornecedor é de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da notificação;

23.6 - O desatendimento à notificação importa o reconhecimento da veracidade dos fatos e a preclusão do direito pelo fornecedor, implicando na imediata aplicação da sanção prevista em Lei e no edital;

23.7 - No exercício de sua defesa o fornecedor poderá juntar documentos e pareceres, bem como aduzir alegações referentes à matéria objeto do processo;

23.8 - A Contratada incumbirá provar os fatos e situações alegadas e, sem prejuízo da autoridade processante, averiguar as situações indispensáveis à elucidação dos fatos e imprescindíveis à formação do seu convencimento;

23.9 - A aplicação de três advertências, seguidas de justificativas não aceitas, é causa de rescisão contratual, ficando a cargo da Administração decidir sobre a oportunidade e conveniência de rescindir;

23.10 - Na hipótese da aplicação de multa, em havendo garantia prestada, o valor será descontado desta;

23.11 - Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta,



responderá a contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou equivalente, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento, ao qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrada judicialmente;

23.12 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos gêneros alimentícios, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte;

23.13 - A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos constantes deste Termo de Referência;

23.14 - Ocorrendo atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios, a ordem de fornecimento ou contrato poderá ser cancelada ou rescindida, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa de acordo com a modalidade;

23.15 - Quando da aplicação de sanções em razão de apresentação documentação ou declaração falsa, falha ou fraude na execução do contrato, inidoneidade de comportamento e cometimento de fraude fiscal será feita comunicação ao Ministério Público para adoção de providências cabíveis no âmbito daquela instituição;

23.16 - Independentemente das sanções administrativas cabíveis, a contratada ficará, ainda, sujeita à responsabilização pelo pagamento das perdas e danos causados à Administração Municipal ou a terceiros.

## **24 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

24.1 - A participação de qualquer proponente (vendedor) no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

## **25 - FORO**

25.1 - A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o Foro do Município de Viana/ES, para conhecer e julgar quaisquer questões dele decorrentes.



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia



Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes Anexos:

- ANEXO I** .....Termo de Referência;  
**ANEXO II** .....Modelo de Proposta ;  
**ANEXO III** ..... Itens com os respectivos valores;  
**ANEXO IV** .....Declaração de Atendimento às Exigências Legais;  
**ANEXO V** .....Declaração;  
**ANEXO VI** .....Declaração;  
**ANEXO VII** .....Dados para Assinatura do Contrato;  
**ANEXO VIII**.....Minuta do Contrato.

Viana/ES, 09 de abril de 2025.

DANIELA  
MOSCHEN  
RIBEIRO:1163719  
8701  
**Daniela Moschen Ribeiro**  
Gerente de Licitação

Assinado de forma digital  
por DANIELA MOSCHEN  
RIBEIRO:11637198701  
Dados: 2025.04.09  
16:23:42 -03'00'



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**CHAMADA PÚBLICA nº002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14.337/2024**

**TR - TERMO DE REFERÊNCIA**

CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA ATENDER AOS ALUNOS  
MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE VIANA.

VIANA  
2025

## **1. OBJETO**

**1.1** O presente Chamamento Público objetiva a aquisição gêneros alimentícios, provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana, de acordo com as especificações contidas no neste termo.

## **2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**2.1.** Os cardápios norteiam a aquisição anual dos alimentos provenientes da Agricultura Familiar, a serem adquiridos por meio desta chamada pública.

**2.1.2** O cardápio poderá sofrer alterações, uma vez que o mesmo é elaborado e disponibilizado as Unidades de Ensino mensalmente, onde cada mês compõe um cardápio específico elaborado pela nutricionista responsável técnica da GAPAE – Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar.

**2.2** Os laticínios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais, para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

**2.3** As especificações detalhadas e as quantidades solicitadas seguem abaixo sendo que as mesmas foram identificadas através dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica pelo PNAE.

	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>1</b>	<b>ABACAXI IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo por unidade <b>600 g (seiscentos gramas)</b> .	<b>KG</b>	<b>7.922</b>
<b>2</b>	<b>ABACATE IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não	<b>KG</b>	<b>4.899</b>

	prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.		
3	<b>ABÓBORA MARANHÃO</b> - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	3.436
4	<b>ABOBRINHA VERDE ITALIANA</b> - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	2.700
5	<b>AIPIM IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	7.712
6	<b>BANANA PRATA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São	KG	23.892

	<p>tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>		
7	<p><b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>	KG	7.220
8	<p><b>BETERRABA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>	KG	2.332
9	<p><b>CEBOLINHA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres</p>	MÇ	2.236

	das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>		
10	<b>COENTRO IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>	MÇ	953
11	<b>COUVE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>	MÇ	2.649
12	<b>COLORAU EM PÓ</b> - Colorílico, pó fino, cor alaranjada. Características gerais: O colorílico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 gramas. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b>	PCT	2.567
13	<b>CENOURA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	7.461

14	<b>CHUCHU EXTRA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e leve descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes	KG	7.461
15	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Novo, Conter no mínimo 97% de grãos de coloração preta. Classificação: feijão preto, tipo 1, in natura. Características gerais: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 2 kg. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, matéria terrosa, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, livres de parasitas, larvas e material estranho. Apresentar bom rendimento. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b>	KG	1.987
16	<b>GOIABA VERMELHA</b> : de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e estarem de vez. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso por unidade padronizado em 120 g.	KG	7.502
17	<b>INHAME IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	8.104
18	<b>LARANJA LIMA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação	KG	6.957

	uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.		
19	<b>LARANJA BAHIA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	8.732
20	<b>MEXERICA POKAN</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	8.700
21	<b>MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita	KG	6.351

	recente, preferencialmente feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.		
22	<b>MAMÃO PAPAIA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	8.148
23	<b>PEPINO IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	2.173
24	<b>SALSA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>	MÇ	2.236
25	<b>TOMATE EXTRA NATURA</b> - Tipo Longa Vida/ e ou Carmen. Classificação: de primeira - frutos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos.	KG	4.210

<p>Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e leveira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos frutos. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não serão tolerados frutos amassados, podres ou com parasitas (larvas).</p>		
---	--	--

LOTE II			
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
<b>1</b>	<b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> - iogurte integral, sabor morango, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10ºc. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico <b>contendo 1 L</b> . O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar <b>validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega</b> .	<b>L</b>	<b>19.395</b>
<b>2</b>	<b>IOGURTE SABOR PÊSSEGO</b> - iogurte integral, sabor pêssego, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10ºc. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico <b>contendo 1 L</b> . O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar <b>validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega</b> .	<b>L</b>	<b>12.441</b>
<b>3</b>	<b>IOGURTE NATURAL</b> - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbióticos de Steptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Acondicionados em embalagem original contendo 1000 ml, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, o termo "SEM GLÚTEN" registro no Órgão fiscalizador competente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10º C ou de acordo com o fabricante) e adequados, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Apresentação em sacolas plásticas de polietileno de 1kg- <b>Validade mínima 40 dias a partir da data de entrega</b> .	<b>L</b>	<b>2.695</b>

<b>4</b> <b>LEITE, UHT (UAT), INTEGRAL, EMBALAGEM TIPO TETRAPACK</b> - Leite longa vida integral; processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, <b>contendo 01 litro</b> de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a porcentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, de 3%. <b>Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto</b>	<b>L</b>	<b>3.977</b>
<b>5</b> <b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - Tipo cremoso. Características gerais: O produto deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Deverá ser envasado com materiais que confirmam ao produto uma proteção adequada, sendo acondicionado em embalagem tipo balde PET (polietileno tereftalado) atóxico <b>contendo 3,6 kg (três quilos e seiscientos gramas)</b> . O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>UND</b>	<b>676</b>

<b>LOTE III</b>			
<b>ITEM</b>	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>1</b> <b>MEL DE ABELHA</b> - Produto Natural. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, sejam naturais e/ou sintéticos. O produto deve apresentar-se em líquido denso, viscoso e translúcido, com cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprio. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. O produto deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno transparente <b>contendo 20 gramas (tipo sachê), embalagem individual</b> . A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. <b>Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b>	<b>KG</b>	<b>402</b>	

<b>LOTE IV</b>			
<b>ITEM</b>	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>1</b> <b>BISCOITO CASEIRO DE FUBÁ</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: fubá, <b>sem adição de erva doce ou outro condimento</b> . Características	<b>KG</b>	<b>3.617</b>	

	gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>		
2	<b>BISCOITO CASEIRO DE COCO</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Coco. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>	KG	3.617
3	<b>BISCOITO CASEIRO DE AMIDO DE MILHO</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Amido de Milho. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>	KG	3.617
4	<b>PÃO CASEIRO</b> - Artesanal, doce. Características gerais: Produto fresco, fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar macio e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos pães. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 500 gramas</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.</b>	UND	8.991

LOTE V			
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<b>OVOS CAIPIRA</b> - Oriundo de galinhas e/ou galinhas caipiras criadas no sistema caipira de produção de ovos. Tipo grande ( <b>peso entre 55 g e 59 g por unidade</b> ), frescos, selecionados, isento de sujidades, fungos,	BJ	4.200

	<p>substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Apresentando casca limpa e íntegra, não podendo estar trincada ou quebrada. Acondicionados em embalagem primária de bandeja de papelão <b>com 30 unidades</b> cada. Embalagem secundária em caixa Lacrada, limpa, seca, não violadas, resistentes que garantam a qualidade do produto até o seu consumo. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária (quando couber). Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p>	
--	--	--

LOTE VI			
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<b>ABACATE IN NATURA ORGÂNICO</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	130
2	<b>ABÓBORA MARANHÃO ORGÂNICA</b> - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	105

<b>3</b> <b>AIPIM IN NATURA ORGÂNICO</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	<b>KG</b>	<b>400</b>
<b>4</b> <b>ALFACE ORGÂNICA</b> - Alface, in natura, classificação de primeira qualidade, com as características organolépticas conservadas. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. As verduras devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	<b>MÇ</b>	<b>340</b>
<b>5</b> <b>BANANA PRATA ORGÂNICA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	<b>KG</b>	<b>1.000</b>

6	<b>BATATA DOCE ORGÂNICA</b> - in natura, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto não deve apresentar rachaduras, perfurações e cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	<b>100</b>
7	<b>CEBOLINHA ORGÂNICA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, leve descoloração e leves danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).	MÇ	<b>320</b>
8	<b>COUVE IN NATURA ORGÂNICA</b> - Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, leve descoloração e leves danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas). Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	MÇ	<b>340</b>
9	<b>COENTRO IN NATURA ORGÂNICO</b> - Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, leve descoloração e leves danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas). Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	MÇ	<b>200</b>

11	<p><b>GOIABA VERMELHA ORGÂNICA</b> - Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e estarem de vez. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso por unidade padronizado em 120 g. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.</p>	KG	200
12	<p><b>INHAME IN NATURA ORGÂNICO</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.</p>	KG	740
13	<p><b>LARANJA LIMA ORGÂNICA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.</p>	KG	250

14	LARANJA BAHIA ORGÂNICA- Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	250
15	MEXERICA POKAN ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	600
16	MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA ORGÂNICA - Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, preferencialmente feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá	KG	350

	estar intacta e limpa. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.		
17	<b>MAMÃO PAPAIA IN NATURA ORGÂNICO</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	200
18	<b>MANGA TOMMY IN NATURA ORGÂNICA</b> - Classificação: Manga, fruta in natura, espécie Tommy. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sendo o peso por unidade padronizado em 410 g, com polpa intacta e firme. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	300
19	<b>SALSA IN NATURA ORGÂNICA</b> - Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas)</b> . Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	MÇ	320

### **3. JUSTIFICATIVA**

**3.1** Considerando que é de extrema importância atender as necessidades nutricionais dos alunos durante a sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis, para atender aos alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino de Viana durante o ano letivo de 2025.

**3.2** Considerando que os princípios norteadores do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar é a universalização do atendimento; o tratamento igualitário a todos os alunos, respeitando as diferenças biológicas entre idades e as condições de saúde dos alunos; o respeito aos hábitos alimentares, considerando as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local; a continuidade da ação, visto que o atendimento se faz durante 200 (duzentos) dias letivos do ano.

**3.3** Considerando que o Programa traz em suas diretrizes o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros para composição dos cardápios oferecidos nas escolas, que ainda respeitem a cultura e as tradições alimentares, contribuindo para resgate e a tradição cultural da região e das populações atendidas conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, especialmente o que trata o artigo 14, e dispostas na Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (Capítulo IV), que visam, principalmente, promover a Segurança Alimentar e Nutricional, o Direito Humano à Alimentação adequada, a prevenção da obesidade infantil e a construção de hábitos alimentares saudáveis.

**3.4** Considerando que foi sancionada Lei Municipal nº 3.392, de 14 de maio de 2024 que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão de alimentos orgânicos ou agroecológicos no cardápio escolar do Sistema Municipal de Ensino de Viana.

**3.5** Considerando que a implantação da referida lei será feita de forma gradativa, conforme dispõe o artigo 9º, deste modo foram selecionados alguns itens conforme constam listados no anexo VI deste Termo de Referência.

**3.6** Os quantitativos previstos para aquisições foi baseado seguindo o número de matrículas do ano de 2024, qual seja, aproximadamente 14.100 (quatorze mil e cem) alunos acrescidos com uma margem de segurança visto que a todo tempo temos novos alunos ingressantes na Rede Pública Municipal.

### **4. PRAZO, LOCAL E FORMA DE ENTREGA E/OU EXECUÇÃO**

**4.1** O item 04 do **lote II** (Leite Integral UHT) deverá ser entregue na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAÉ, situada na Rua Idalino Carvalho, Nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, (ao lado da Dellmar transportadora).

**4.1.1** Os itens 01, 02 e 03 do **lote II** (logurtes) destinados às Unidades de Ensino da zona urbana deverão ser **entregues diretamente** nas respectivas Unidades de Ensino (Anexo I) e os destinados às Unidades de Ensino da zona rural deverão ser entregues na Gerência de

Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 4.2.1 deste Termo de Referência.

**4.1.2** As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pela Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, que serão enviados através de e-mail, **com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da autorização de fornecimento, nos respectivos horários: de 8h às 15h na GAPAE e nas Unidades de Ensino das 08h às 17h, exceto no horário do intervalo escolar entre 09h30 as 10h00 no matutino e 15h30 as 16h00 no vespertino, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

**4.1.3** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE em dias úteis, de 08h às 15h, localizada na Rua Idalino Carvalho, nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, e das 08h às 17h nas Unidades Municipais de Ensino, (Anexo I) de acordo com as necessidades da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no período de vigência do Contrato.

## **4.2 CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO**

**4.2** Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado pela GAPAE e enviado através de e-mail para associação e/ou cooperativa vencedora do certame

**4.2.1** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues parceladamente, conforme demanda, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento por e-mail conforme item 4.2.3.

**4.2.2** No ato do recebimento serão verificadas as especificações estabelecidas no pedido de compras, qualidade higiênico-sanitária e quantidades, os valores e quantidade produtos solicitados na Autorização de Fornecimento. Caso não sejam atendidos os parâmetros supracitados, **a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil**, a contar do primeiro dia útil após o encaminhamento da notificação por e-mail, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

**4.2.3** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, em suas embalagens originais, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo, identificadas, nas condições de temperatura exigida em rótulo, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, tudo de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir a completa segurança durante seu transporte.

**4.2.4** No ato do recebimento só serão aceitos os gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 deste Termo de Referência.

**4.2.5** O recebimento provisório ou definitivo dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 5. DO LIMITE INDIVIDUAL

**5.1** O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente a sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**6.1** São requisitos básicos para a aquisição dos gêneros alimentícios:

**6.1.1** A contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código de Vigilância Sanitária, as instruções do PNAE/FNDE e as resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.

**6.1.2** Executar os serviços de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, cumprindo fielmente as entregas de acordo com as requisições expedidas e os prazos estabelecidos.

**6.1.3** O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não sendo admitida a subcontratação do objeto contratual.

**6.2** Quando da entrega de frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens (quando houver);
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos;

## 7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

**7.1** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade Chamamento Público, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

**7.2** Apresentar Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP-Pronaf).

**7.3** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### 7.3.1 Habilidade jurídica

**7.3.1.1 Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

**7.3.1.2 Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**7.3.1.3 Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

**7.3.1.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**7.3.1.5 Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

**7.3.1.6 Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**7.3.1.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

**7.3.1.8 Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

### **7.3.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista**

**7.2.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

**7.3.2.3** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**7.3.2.4** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-

A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**7.3.2.5** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [*Estadual/Distrital*] e [*Municipal/Distrital*] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**7.3.2.6** Prova de regularidade com a Fazenda [*Estadual/Distrital*] e [*Municipal/Distrital*] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**7.3.2.7** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de Viana/ES;

**7.3.2.8** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [*Estadual/Distrital*] e [*Municipal/Distrital*] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**7.3.2.9** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## **8. VIGÊNCIA**

**8.1** Os contratos decorrentes do presente Chamamento Público vigorarão de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos.

**8.2** Os contratos poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o art. 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**9.1** Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

**9.1.1** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

**9.3** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

**9.3.1** Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens solicitados, bem como o local que a contratada armazena seus produtos, a qualquer momento.

**9.4** Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas

em função do fornecimento, fixando-lhe prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;

**9.5** Efetuar o pagamento à Contratada, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme item 11 deste termo de referência;

**9.5.1** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**9.6** Receber os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações da Autorização de Fornecimento e atestar as respectivas Notas Fiscais;

**9.7** Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.

**9.8** Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do fornecimento dos gêneros alimentícios;

**9.9** Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência;

#### **10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**10.1** Fornecer os gêneros alimentícios, estritamente de acordo com as especificações descritas no pedido de compras, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento enviada por e-mail, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

**10.2** Executar o fornecimento dos alimentos obedecendo às condições gerais e específicas estabelecidas no contrato.

**10.3** Arcar com todos os ônus e obrigações inerentes ao fornecimento, entrega, trocas e/ou reposição dos alimentos.

**10.4** Entregar os itens solicitados no local informado na autorização de fornecimento, dentro do prazo de validade, em perfeito estado de conservação, sem alterações nas embalagens e/ou conteúdos;

**10.5** Repor satisfatoriamente, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, a contar do primeiro dia útil após o recebimento da notificação por e-mail, quaisquer produtos que estiverem fora das especificações licitadas, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas;

**10.6** Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante, a qualquer tempo;

**10.7** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta chamada pública;

**10.8** Nas entregas realizadas diretamente nas Unidades de Ensino é indispensável à apresentação das guias de remessa em 3 (três) vias. Contendo, data do recebimento dos gêneros alimentícios, nome legível do responsável pelo recebimento, função e carimbo da escola;

**10.9** No tocante, a 1<sup>a</sup> (primeira) via da guia de remessa deverá ser entregue para arquivo, respectivamente em cada Unidade de Ensino; 2<sup>a</sup> (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios que se fizerem necessários a GAPAE; e a 3<sup>a</sup> (terceira) via da guia de remessa ficará para arquivo da contratada;

**10.9.1** A 2<sup>a</sup> (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar-GAPAE, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contado após finalizada a entrega dos gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, sob pena de aplicação das sanções administrativas.

**10.10** Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, por escrito, acerca de quaisquer eventualidades com o fornecimento dos gêneros alimentícios, justificando os motivos que impossibilitam a entrega, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e as sanções administrativas previstas.

**10.11** Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

**10.12** Os gêneros alimentícios de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerado, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos desde o carregamento na empresa até o ato da entrega.

**10.13** Zelar, no que lhe compete, pelo correto encaminhamento dos gêneros alimentícios, notas fiscais e demais documentos decorrentes do presente contrato, nos endereços e aos destinatários indicados pela Secretaria requisitante de forma a evitar extravios que possam implicar morosidade e até suspensão nos compromissos e obrigações por parte da CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

**10.14** Cientificar, por escrito, dentro do prazo mínimo de 01 (um) dia útil, ao fiscal do contrato, qualquer ocorrência anormal verificada na entrega dos produtos, independentemente da comunicação verbal, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

**10.15** A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fornecedores, distribuidores, fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

- 10.16** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 10.17** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

## **11. GESTOR DO CONTRATO**

**11.1** A gestão do Contrato será de responsabilidade da Secretaria municipal de Educação do Município de Viana/ES, os quais terão seus fiscais designados no ato da assinatura do contrato.

**11.2** O (a) fiscal ora designado (a), ou em sua ausência, o seu substituto, deverá:

**11.2.1** Zelar pelo fiel cumprimento do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências à sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou dos defeitos observados, e, submetendo aos seus superiores, em tempo hábil, as decisões e as providências que ultrapassarem a sua competência, nos termos da lei;

**11.2.2** Avaliar, continuamente, a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, em periodicidade adequada ao objeto do contrato, e durante o seu período de validade, eventualmente, propor à autoridade superior a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas;

**11.2.3** Atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas ao objeto efetivamente entregue, antes do encaminhamento à Secretaria de Finanças para pagamento.

## **12. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS**

**12.1** A Estimativa de custo foi baseada em orçamentos anexados aos autos.

**12.1.1** Os custos estimados para execução do objeto do presente Termo de Referência serão definidos por ocasião da pesquisa de preços de mercado, realizada pela Gerência de Compras da Secretaria Municipal de Gestão e Finanças.

**12.2** Os orçamentos que seguem em anexo não eximem a pesquisa que deve ser realizada e validada pela Gerência de Compras, na Secretaria Municipal de Gestão e Finanças, que após, fará a elaboração do Quadro Comparativo, com a apuração da Média de Valores orçados.

## **13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

**Atividade:** 006001.1230600192.046 – Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

**Elemento de Despesa:** 33903000000 – Material de Consumo

**Fonte de Recurso:** 150000000010 – Recursos Ordinários

**Ficha:** 50

**Atividade:** 006001.1230600192.046 – Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

**Elemento de Despesa:** 33903000000 – Material de Consumo

**Fonte de Recurso:** 155200000000 - Recursos do FNDE – PNAE

**Ficha:** 51

#### **14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**14.1** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após o atesto definitivo da Nota Fiscal/Fatura emitida em 02 (duas) vias, por meio de conta corrente da Contratada, no banco por ela indicado na Proposta de Preços juntamente com o instrumento de autorização e obrigatoriamente com a comprovação da entrega do objeto, em conformidade com as informações emitidas na Nota Fiscal de Fornecimento.

**14.1.1** Diante das entregas parceladas, os pagamentos referentes aos gêneros alimentícios fornecidos serão realizados conforme as notas fiscais e demais documentos comprobatórios necessários para o pagamento apresentado, de acordo com cronograma de entrega estabelecido pela GAPAE.

**14.2** A Nota Fiscal/Fatura deve conter todos os elementos exigidos em lei, tais como:

**14.2.1** Identificação completa da Contratada: CNPJ (o mesmo constante da documentação fiscal, exceto se for emitida por filial/matriz que contenha o mesmo CNPJ base, com sequencial específico da filial/matriz) da contratada, endereço, inscrição estadual ou municipal, etc.;

**14.2.2** Identificação completa do contratante;

**14.2.3** Descrição de forma clara do objeto executado;

**14.2.4** Valores unitários e totais com as informações referentes aos itens do objeto efetivamente entregues;

**14.2.5** Número do processo que originou a licitação, bem como o número do empenho.

**14.2.6** Informações bancárias para pagamento.

**14.3** Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à Contratada e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Viana.

**14.4** Os pagamentos poderão ser sustados pela Contratante em caso de erros ou vícios na(s) Nota(s) Fiscal (is) de Serviço/Fatura(s).

**14.5** É terminantemente vedada a antecipação de pagamentos sem a efetiva entrega do objeto.

**14.6** Os pagamentos serão condicionados à apresentação da Nota Fiscal dos produtos entregues devidamente atestados pelo fiscal do Contrato.

**14.7** Dados para emissão da Nota Fiscal:

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

CNPJ: 30.773.924/0001-91

Endereço: Rua Aspásia Varejão Dias, SN, Centro, Viana - ES

CEP 29.130-013

Telefone: (27) 3255-1601

**“10.3 As medições dos pagamentos do presente contrato estão sujeitas a retenção de imposto de renda nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, salvo nos casos excepcionais previsto no Art. 4º, do normativo supramencionado.”**

**15. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

**15.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**15.2** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

I - Multa:

1 - moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

2 - moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 50% (cinquenta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

I) O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

1 - compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

**15.3** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**15.4** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**15.4.1** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

**15.4.2** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**15.4.3** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**15.5** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**15.6** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**15.7** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

**15.8** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

**15.9** O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

**15.10** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

**15.11** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

**15.12** Aquele que convocado para assinatura da ata ou contrato não o fizer dentro do prazo estabelecido pela Administração, deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, sendo-lhe garantido o direito à ampla defesa, serão aplicadas as sanções de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estabelecido em sua proposta e a penalidade de impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal ou a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no 156 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações.

## **16. AMOSTRAS/LAUDOS TÉCNICOS**

**16.1** A Associação e/ou Cooperativa deverá apresentar as amostras dos gêneros alimentícios para avaliação técnica nutricional, efetuada pelas nutricionistas da GAPAE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil após seja declarado o vencedor do certame;

**16.2** As amostras deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, localizada na Rua Idalino Carvalho 111, Parque Industrial, Viana, E/S - CEP: 29.136-920, (ao lado da Dellmar Transportadora) das 08h às 15h;

**16.2.1** Deverão ainda, estar acompanhadas de relação em 02 (duas) vias, em papel ou em recibo próprio (timbrados), contendo: número da chamada pública, razão social da Associação e/ou Cooperativa, número do item cotado e especificação do material, nome do representante e números telefônicos para contato, marca do gênero alimentício cotado, em consonância com a proposta comercial apresentada pela proponente;

**16.3** Os participantes deverão colocar à disposição da GAPAE todas as condições indispensáveis à realização avaliação técnica nutricional.

**16.3.1** As amostras dos gêneros alimentícios solicitadas, não poderão fazer parte do quantitativo a ser entregue após a contratação, bem como gerar qualquer tipo de custo para contratante.

**16.4** As amostras apresentadas serão analisadas pelas nutricionistas da GAPAE, que avaliará a conformidade do produto ofertado com as especificações do edital e emitirá um laudo atestando a qualidade nutricional ou recusando, justificadamente;

**16.5** Todas as despesas com a apresentação das amostras, correrão por conta da proponente, conforme artigo 140 da Lei nº 14.133/21;

**16.6** A Associação e/ou Cooperativa que deixar de apresentar as amostras ou apresenta-las em desconformidade com as especificações editalícias será DESCLASSIFICADA do certame. Assim, será chamado o segundo melhor colocado, para o mesmo procedimento;

**16.7** As embalagens contendo as amostras solicitadas não serão abertas no momento da entrega. Após receber as amostras na sua totalidade, a Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar, terá o prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar do primeiro dia útil após a entrega dos gêneros alimentícios, para emitir laudo contendo avaliação técnica nutricional. Que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação, que tomará as providências cabíveis para prosseguimento do certame;

**16.8.** Em nenhuma hipótese a amostra apresentada será tida como início da entrega dos produtos;

**16.9** A amostra reprovada que for passível de devolução, deverá ser procurada pela proponente em até 02 (dois) dias úteis contados da data do recebimento do parecer de julgamento da mesma, sob pena de lhe ser dada outra destinação;

**16.10** Serão considerados critérios e parâmetros de avaliação para orientar no exame das amostras:

- a) Analise Sensorial: cor (aparência), odor/aroma, sabor e textura;
- b) Embalagem: integridade, informação nutricional, data de validade, lote, lista de ingredientes, registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber;

**16.11.** Será oportunizado aos participantes do certame verificar as amostras e os Laudos técnicos emitidos, em dia e horário pré-agendado pela Secretaria Municipal de Educação.

## **17. DESCRIÇÃO DO PÚBLICO BENEFICIADO**

**17.1** A aquisição da alimentação escolar será para atender todos os alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana.

## **18. DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO**

**18.1** Os preços são fixos e irreajustáveis até 01 (um) ano do início da proposta.

**18.2** É expressamente vedada a repactuação de preços, como espécie de reajuste contratual.

**18.3** Os preços unitários contratados, desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado do início da proposta ou nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, serão reajustados utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preço ao Consumidor medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - INPC/IBGE ou outro que venha substituí-lo, *pro rata temporis*, com base na seguinte fórmula:

$$R = \frac{P \cdot (i - io)}{io}$$

(índice relativo ao mês do reajuste - índice relativo ao mês da apresentação da proposta comercial).

P/lo

Em que:

a) para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do reajuste;

Io = índice relativo ao mês da apresentação da proposta comercial;

P = preço atual dos serviços.

b) para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do novo reajuste;

Io = índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado;

P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.

**18.4** Os reajustes serão precedidos de solicitação da Contratada.

**18.5** A Contratante deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

**18.6** Será considerada como data de início dos efeitos financeiros do reajuste a data da solicitação da Contratada.

**18.7** Na concessão de reajuste de preços, deverão ser especialmente observadas as seguintes situações no cumprimento do objeto contratual:

**18.7.1** Atraso por culpa da Contratada:

**18.7.1.1** Se houver aumento do índice, prevalece o vigente na data em que deveria ter sido realizado o objeto;

**18.7.1.2** Se houver diminuição do índice, prevalece o vigente na data em que for executado o objeto.

**18.7.2** Antecipação:

**18.7.2.1** Prevalece o índice vigente na data em que for realizado o objeto.

**18.7.3** Prorrogação:

**18.7.3.1** Prevalece o índice vigente no mês previsto para cumprimento do objeto.

## **19. DO REEQUILÍBRIO CONTRATUAL**

**19.1** O valor do contrato pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da Contratada, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 124, II, "d", da Lei nº 14.133/21 e deverá ser observado o seguinte:

**19.1.1** As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência de fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado; ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio, deve-se fazer a comprovação de configuração da álea econômica extraordinária e extracontratual.

**19.1.2** Em todos os casos, faz-se necessária a demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato, bem como, obrigatoriamente, deverá ser objeto de análise pela Procuradoria Geral do Município e pela Secretaria Municipal de Controle e Transparéncia.

## **20. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**20.1** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação

exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuênciam expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **20. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

**20.1** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, nos termos do art. 6º XIII, da Lei nº 14.133/2021.

Viana (ES), 20 de março de 2025.

Elaborado por:

**Quezia Botelho Correia Pires**

Gerente de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar

Portaria nº 313/2023

**Claudia Damacena Cardoso**

Encarregado

Portaria nº 277 /2025

Gerência de Planejamento e Transporte

Aprovado por:

ANGELA MERICIA

Assinado de forma digital por

CAVATI:91028787715

ANGELA MERICIA

CAVATI:91028787715

Dados: 2025.03.20 11:42:14 -03'00'

**Angela Mericia Cavati**

Secretaria Municipal de Educação

Portaria nº. 375/2023

**Anexo I**

ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE ENSINO				
Nº	UNIDADE DE ENSINO	RESPONSÁVEL	TELEFONE	ENDEREÇO
1	CMEI "Adélia de Oliveira Silva"/ <b>Areinha</b>	Glauciene Lopes Correa	<b>3344-7052</b>	Av.: Guarapari, s/n - <b>Bairro Areinha.</b>
2	CMEI "Bom Pastor" / <b>Bom Pastor</b>	Gisele Legnani Vieira	<b>99757-7473</b>	Rua Antônio Borges Rocha, s/nº - <b>Bairro Bom Pastor</b>
3	CMEI "Calypio Siqueira Rocha"/ <b>Marcílio de Noronha</b>	Erica Marim Scalzer	<b>3343-5592</b>	Rua Osasco, s/nº, Qd. 50 – <b>Bairro Marcilio de Noronha.</b>
4	CMEI "Guilherme De Almeida Filho"/ <b>Caxias do Sul</b>	Luciana Santos Amorim Lima	<b>3336-2526</b>	Rua Dois, 87 - <b>Caxias do Sul,</b> Viana - ES
5	CMEI "Izabel Mercher Helmer"/ <b>Industrial</b>	Nerli Teixeira	<b>3336-2063</b>	Rua Xavier, s/nº - <b>Bairro Industrial.</b>
6	CMEI Joana Batista Chagas/ <b>Vale do Sol</b>	Roberta Geana Ferreira da Silva	<b>3255-1750</b>	Rua Augusta, S/N, <b>Vale do sol,</b> Viana- ES
7	CMEI "Lienir Tosta das Neves"/ <b>Morada de Bethânia</b>	Maria Auxiliadora Saraiva de Lacerda	<b>3354-0094</b>	Av. Domingos Martins s/nº - <b>Bairro Morada de Bethânia.</b>
8	CMEI "Lourdes Maria Carvalho Capdeville"/ <b>Universal</b>	Geovana Firme Gomes Frasson	<b>3344-1380</b>	Rua Antônio Condi, s/nº - <b>Bairro Universal.</b>
9	CMEI "Lydia Eliete de Souza" / <b>Campo Verde</b>	Maria José Soares Majoni	<b>3343-3130</b>	Rua C, s/nº <b>Bairro Campo Verde.</b>
10	CMEI "Manoel Evêncio de Oliveira" / <b>Nova Bethânia</b>	Stella Laura	<b>3344-7129</b>	Rua Principal, s/nº - <b>Bairro Nova Bethânia.</b>
11	CMEI "Maria Antônia de Souza Bravim"/ <b>Canãã</b>	Adriana Regina Pereira	<b>3344-6700</b>	Rua Boa Sorte, snº - <b>Bairro Canaã.</b>
12	CMEI "Maria Cristina Zekel"/ <b>Ipanema</b>	Deisléia Silva Barbosa	<b>3344-1960</b>	Rua Afonso Cláudio, s/nº - <b>Bairro Ipanema.</b>
13	CMEI "Maria da Penha de Castro Novaes" / <b>Jucu</b>	Vânia Sachetto Almeida	<b>3255-1186</b>	Rua Nossa Senhora da Penha s/nº - <b>Bairro Jucu.</b>
14	CMEI "Maria de Lourdes Coutinho Passos" / <b>Vila Bethânia</b>	Mônica Silva Ribeiro	<b>3343-8458</b>	Rua Getúlio Vargas, nº323 – <b>Bairro Vila Bethânia.</b>
	CMEI "Maria de Lourdes Coutinho Passos" <b>ANEXO</b>		<b>3343-5199</b>	Rua São João- <b>Bairro- Vila Bethânia (Anexo)</b>
15	CMEI "Professora Biluca" / <b>Viana sede</b>	Zuneide Págio da Penha	<b>3255-1887</b>	Rua Alvimar Silva nº81 – <b>Viana Sede.</b>
16	CMEI "José Chagas" / <b>Primavera</b>	Grazielle Gomes do Nascimento Zorral	**	<b>Bairro Primavera, Viana- ES</b>
17	EMEF "Araçatiba" / <b>Araçatiba</b>	Andrea Correa Lube	<b>3255-6042</b>	Rua Francisco Palassi, Qd.01 nº201 – <b>Bairro Araçatiba</b>
18	EMEF "Adamastor Furtado" / <b>Universal</b>	Rafaela Barros Rodrigues Canal	<b>3344-4756</b>	Rua Goiás, s/nº - <b>Bairro Universal.</b>
19	EMEF "Alvimar Silva" / <b>Ipanema</b>	Cristina Siqueira Novaes	<b>3344-4920</b>	Rua 27, s/nº - <b>Bairro Ipanema.</b>
20	EMEF "Constantino José Vieira" / <b>Marcílio de Noronha</b>	Antônio do Rosário	<b>3343-5459</b>	Av. Espírito Santo, s/nº - <b>Bairro Marcilio de Noronha</b>
21	EMEF "Dorival Brandão" / <b>Bom Pastor</b>	Carla Valeria Freire	<b>3255-2562</b>	Rua Antônio Borges Rocha, s/nº - <b>Bairro Bom Pastor</b>
22	EMEF "Dr. Arcílio Tononi" / <b>Primavera</b>	Auriane de Oliveira Rozário	<b>3344-7135</b>	Rua Terezinha Pereira Abranches, nº21 – <b>Bairro Primavera</b>
23	EMEF "Dr Denizart Santos" / <b>Industrial</b>	Fabrício do Nascimento	<b>3336-7677</b>	Rua Xavier, s/nº - <b>Bairro Industrial</b>

24	EMEF" Dr.Tancredo de Almeida Neves" / <b>Nova Bethânia</b>	Cláudia Vieira Sartório	<b>3336-3115</b>	Rua Principal, s/nº - <b>Bairro Nova Bethânia</b>
25	EMEF "Euzélia Lyrio" / <b>Areinha</b>	Jeany Kerlley Aprígio Rocha Dias	<b>3344-6689</b>	Rua Anete Maria de Barros, s/nº <b>Bairro Areinha</b>
26	EMEF "Francisco de Assis Pereira" / <b>Canãä</b>	Emanuela Augusto Silva	<b>3344-1382</b>	Av. Resplendor, n°32 – <b>Bairro Canaä</b>
27	EMEF "Gislene Silva Queiroz" / <b>Caxias do Sul</b>	Maria da Penha Siqueira Novaes	<b>3344-6853</b>	Rua Projetada A s/nº - <b>Bairro – Caxias do Sul</b>
28	EMEF "João Paulo Sobrinho" / <b>Areinha (Sede)</b>	Carla Renata Silva Ladeira	<b>3344-0863</b>	Av. Guarapari, s/nº - <b>Bairro - Areinha</b>
29	EMEF "João Paulo Sobrinho" / <b>Nova Bethânia (Anexo)</b>	Carla Renata Silva Ladeira	<b>3216-9951</b>	Av. Principal S/N – <b>Bairro Nova Bethânia</b>
30	EMEF "Marcílio de Noronha" / <b>Marcilio de Noronha</b>	Marli Áurea Zanotti	<b>3336-7691</b>	Av. São Paulo n°30 Q. 50 – <b>Bairro Marcilio de Noronha</b>
31	EMEF "Orestes Souto Novaes " / <b>Jucu</b>	Josiane Pedro da Silva	<b>3255-7183</b>	Rua Nossa Senhora de Belém n°2000 – <b>Bairro Jucu</b>
32	EMEF "Padre Antunes Siqueira" / <b>Viana sede</b>	Nilza Moraes Firme Ribeiro	<b>3255-2107</b>	Rua Paris, s/nº - <b>Bairro Nova Viana</b>
33	EMEF "Prof.ª Divaneta Lessa de Moraes"/ <b>Campo Verde</b>	José Lúcio Zetum Rangel	<b>3336-1431</b>	Rua C, s/nº- <b>Bairro Campo Verde</b>
34	EMEF "Soteco" / <b>Soteco</b>	Jaqueline Pereira Garcia	<b>3344-7036</b>	Av. José Acácio Ferreira, s/nº - <b>Bairro Soteco</b>
35	EMF "Ulisses dos Santos Filho" / <b>Morada de Bethânia</b>	Wilker Machado da Silva	<b>3354-0242</b>	Rua Domingos Martins, s/nº - <b>Bairro Morada de Bethânia</b>
36	EMEFCM João Natalício Alves Pereira	Jair de Almeida Silva	<b>99872-8313</b>	Rua Curva do Violão, snº - <b>Bairro Vila Bethânia</b>
37	EMEF "Washington Martins Filho" / <b>Marcilio de Noronha</b>	Aurora de Fátima Pereira Bragança	<b>3344-1879</b>	Rua Belo Horizonte, s/nº Qd.74 - <b>Bairro Marcilio de Noronha</b>
38	EMEFTI Ewerton Montenegro Guimarães	*	*	Rua Amazonas, Sn - <b>Bairro Arlindo Villaschi.</b>
<b>ESCOLAS DE EDUCAÇÃO DO CAMPO E ENTIDADES</b>				
39	EMUEF "Agenília Correa da Penha" <b>Tanque</b>	**	**	Rua Principal, s/nº - <b>Bairro Tanque</b>
40	<b>APAE</b> - Associação de Pais e Amigos dos Expcionais de Viana	**	<b>3344-3291</b>	Rua Sorocaba nº 31, Bairro <b>Marcilio de Noronha</b>



**ANEXO II  
MODELO DO PROJETO DE VENDA (PROPOSTA)**

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

**IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2025**

**I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES**

**GRUPO FORMAL**

1. Nome do Proponente		2. CNPJ
3. Endereço		4. Município/UF
5. E-mail		6. DDD/Fone
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006	14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do Representante Legal		16. CPF
18. Endereço		19. Município/UF

**II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC**

1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
3. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

**III - RELAÇÃO DE PRODUTOS**

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	

OBS: \* Preço publicado no Edital nº XXX/2025 (o mesmo que consta na Chamada Pública)

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone / E-mail:



--	--	--

**PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

**IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA N° XXX/2025**

<b>I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>GRUPO INFORMAL</b>					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)		7. DDD/Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
<b>II – FORNECEDORES PARTICIPANTES</b>					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
<b>III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
1. Nome da Entidade	2. CNPJ		3. Município/UF		
3. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF			
<b>III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unida de	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor



**Prefeitura Municipal de Viana**  
**Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia**



					Total agricultor
					Total do projeto
<b>IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>					
1. Produto	2. Unidad e	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone / E-mail: CPF:	

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>					
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2025</b>					
<b>I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>					
1. Nome do Proponente					2. CPF
3. Endereço			4. Município/UF	5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência			11. .Nº da Conta Corrente	
<b>II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS</b>					
Produto Unidade Quantidade	Produto Unidade Quantidade	Produto Unidade Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº XXX/2025 (o mesmo que consta na chamada)					



pública)		
<b>III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>		
1. Nome	2. CNPJ	3. Município/UF
3. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do Representante Legal		7. CPF
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:



### ANEXO III

#### VALOR DOS GENÉROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UN	QUANT TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	ABACAXI IN NATURA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo por unidade 600 g (seiscentos gramas).	KG	7.922	R\$ 8,60	R\$ 68.129,20



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

02	<p>ABACATE IN NATURA- Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>		KG	4.899	R\$ 6,89	R\$ 33.754,11
03	<p>ABÓBORA MARANHÃO - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.</p>		KG	3.436	R\$ 5,13	R\$ 17.626,68



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
04	ABOBRINHA VERDE ITALIANA - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.  Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	2.700	R\$ 5,35	R\$ 14.445,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

05	<p>AIPIM IN NATURA - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>		KG	7.712	R\$ 5,50	R\$ 42.416,00
06	<p>BANANA PRATA IN NATURA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;</p>		KG	23.892	R\$ 6,00	R\$ 143.352,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
07	<p>BANANA DA TERRA IN NATURA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos</p>	KG	7.220	R\$ 7,75	R\$ 55.955,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	de fertilizantes.				
08	BETERRABA IN NATURA - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	2.332	R\$ 7,20	R\$ 16.790,40
09	CEBOLINHA IN NATURA Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas	MÇ	2.236	R\$ 5,47	R\$ 12.230,92



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).				
10	<p>COENTRO IN NATURA Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	MÇ	953	R\$ 7,20	R\$ 6.861,60
11	<p>COUVE IN NATURA Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p>	MÇ	2.649	R\$ 6,72	R\$ 17.801,28



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).				
12	COLORAU EM PÓ - Colorífico, pó fino, cor alaranjada. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 gramas. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	2.567	R\$ 12,11	R\$ 31.086,37
13	CENOURA IN NATURA - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica	KG	7.461	R\$ 6,10	R\$ 45.512,10



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.				
14	CHUCHU EXTRA IN NATURA - Classificação: de primeira Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.  Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	7.461	R\$ 4,56	R\$ 34.022,16
15	FEIJÃO PRETO - Novo, Conter no mínimo 97% de grãos de coloração preta. Classificação: feijão preto, tipo 1, in natura.  Características gerais: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 2 kg.	KG	1.987	R\$ 10,95	R\$ 21.757,65



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia



	Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, matéria terrosa, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, livres de parasitas, larvas e material estranho. Apresentar bom rendimento. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
16	GOIABA VERMELHA: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e estarem de vez. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicárpio (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso por unidade padronizado em 120 g.	KG	7.502	R\$ 8,31	R\$ 62.341,62



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

17	<p>INHAME IN NATURA- Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>		<b>KG</b>	<b>8.104</b>	<b>R\$ 7,75</b>	<b>R\$ 62.806,00</b>
18	<p>LARANJA LIMA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou</p>		<b>KG</b>	<b>6.957</b>	<b>R\$ 5,89</b>	<b>R\$ 40.976,73</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
19	LARANJA BAHIA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	<b>8.732</b>	<b>R\$ 6,20</b>	<b>R\$ 54.138,40</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	MEXERICA POKAN - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
20	<b>KG</b>	<b>8.700</b>	<b>R\$ 4,83</b>	<b>R\$ 42.021,00</b>	
21	MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA - Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem de colheita recente, preferencialmente feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da	<b>KG</b>	<b>6.351</b>	<b>R\$ 7,53</b>	<b>R\$ 47.823,03</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	<p>espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>				
22	<p>MAMÃO PAPAIA IN NATURA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>	KG	<b>8.148</b>	<b>R\$ 7,94</b>	<b>R\$ 64.695,12</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	PEPINO IN NATURA - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.				
23	Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	KG	<b>2.173</b>	<b>R\$ 5,16</b>	<b>R\$ 11.212,68</b>
24	SALSA IN NATURA Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não	MÇ	<b>2.236</b>	<b>R\$ 7,82</b>	<b>R\$ 17.485,52</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinquinhentos gramas).				
25	TOMATE EXTRA NATURA - Tipo Longa Vida/ e ou Carmen. Classificação: de primeira - frutos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos frutos.  Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não serão tolerados frutos amassados, podres ou com parasitas (larvas).	KG	4.210	R\$ 9,69	R\$ 40.794,90
26	IOGURTE SABOR MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, proveniente de leite pasteurizado.  Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre	LT	19.395	R\$ 7,88	R\$ 152.832,60



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	temperatura de conservação de 0 a 10ºc. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.				
27	IOGURTE SABOR PÊSSEGO - Iogurte integral, sabor pêssego, proveniente de leite pasteurizado.  Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10ºc. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.	LT	<b>12.441</b>	<b>R\$ 7,54</b>	<b>R\$ 93.805,14</b>
28	IOGURTE NATURAL - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbionticos de <i>Steptococcus salivarius</i> subsp. <i>Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Acondicionados em embalagem original contendo 1000 ml, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o	LT	<b>2.695</b>	<b>R\$ 6,80</b>	<b>R\$ 18.326,00</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia



	<p>momento do consumo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, o termo "SEM GLÚTEN" registro no Órgão fiscalizador competente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10º C ou de acordo com o fabricante) e adequados, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Apresentação em sacolas plásticas de polietileno de 1kg- Validade mínima 40 dias a partir da data de entrega.</p>				
29	<p>LEITE, UHT (UAT), INTEGRAL, EMBALAGEM TIPO TETRAPACK - Leite longa vida integral; processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 litro de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a porcentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, de 3%. Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto.</p>	LT	<b>3.977</b>	<b>R\$ 5,62</b>	<b>R\$ 22.350,74</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

30	REQUEIJÃO CREMOSO - Tipo cremoso. Características gerais: O produto deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Deverá ser envasado com materiais que confirmam ao produto uma proteção adequada, sendo acondicionado em embalagem tipo balde PET (polietileno tereftalado) atóxico contendo 3,6 kg (três quilos e seiscentos gramas). O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	676	R\$ 112,63	R\$ 76.137,88
31	MEL DE ABELHA - Produto Natural. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, sejam naturais e/ou sintéticos. O produto deve apresentar-se em líquido denso, viscoso e translúcido, com cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprio. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. O produto deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 20 gramas (tipo sachê), embalagem individual. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Apresentar	KG	402	R\$ 54,51	R\$ 21.913,02



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
32	BISCOITO CASEIRO DE FUBÁ - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: fubá, sem adição de erva doce ou outro condimento.  Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 1 kg. A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	KG	3.617	R\$ 40,69	R\$ 147.175,73
33	BISCOITO CASEIRO DE COCO - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Coco.  Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem	KG	3.617	R\$ 37,34	R\$ 135.058,78



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	plástica atóxica transparente contendo 1 kg. A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.				
34	BISCOITO CASEIRO DE AMIDO DE MILHO - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Amido de Milho.  Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 1 kg. A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	KG	3.617	R\$ 40,65	R\$ 147.031,05
35	PÃO CASEIRO - Artesanal, doce.  Características gerais: Produto fresco, fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar macio e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal	UND	8.991	R\$ 17,76	R\$ 159.680,16



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos pães. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 500 gramas. A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. Apresentar validade de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.				
36	OVOS CAIPIRA - Oriundo de galinhas e/ou galinhas caipiras criadas no sistema caipira de produção de ovos. Tipo grande (peso entre 55 g e 59 g por unidade), frescos, selecionados, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Apresentando casca limpa e integra, não podendo estar trincada ou quebrada. Acondicionados em embalagem primária de <b>bandeja de papelão com 30 unidades</b> cada. Embalagem secundária em caixa Lacrada, limpa, seca, não violadas, resistentes que garantam a qualidade do produto até o seu consumo. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária (quando couber). Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.	BJ	4.200	R\$ 28,44	R\$ 119.448,00
37	ABACATE IN NATURA ORGÂNICO - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem	KG	130	R\$ 6,15	R\$ 799,50



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	<p>desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.</p>				
<b>38</b>	<p>ABÓBORA MARANHÃO ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao</p>	<b>KG</b>	<b>105</b>	<b>R\$ 5,13</b>	<b>R\$ 538,65</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
39	AIPIM IN NATURA ORGÂNICO - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	400	R\$ 6,09	R\$ 2.436,00
40	ALFACE ORGÂNICA - Alface, in natura, classificação de primeira qualidade, com as características organolépticas conservadas. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua	MÇ	340	R\$ 4,41	R\$ 1.499,40



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	conformação e aparência. As verduras devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
41	BANANA PRATA ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à	KG	1.000	R\$ 6,92	R\$ 6.920,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
42	BATATA DOCE ORGÂNICA - in natura, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto não deve apresentar rachaduras, perfurações e cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	100	R\$ 5,92	R\$ 592,00
43	CEBOLINHA ORGÂNICA IN NATURA - Classificação: de primeira -Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).	MÇ	320	R\$ 5,83	R\$ 1.865,60



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

44	<p>COUVE IN NATURA ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas). Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.</p>		MÇ	340	R\$ 6,35	R\$ 2.159,00
45	<p>COENTRO IN NATURA ORGÂNICO - Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e</p>		MÇ	200	R\$ 6,13	R\$ 1.226,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas). Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
46	GOIABA VERMELHA ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e estarem de vez. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa	KG	200	R\$ 8,89	R\$ 1.778,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso por unidade padronizado em 120 g. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
47	<p>INHAME IN NATURA ORGÂNICO - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.</p>	KG	740	R\$ 6,70	R\$ 4.958,00
48	LARANJA LIMA ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.	KG	250	R\$ 5,04	R\$ 1.260,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes				
49	LARANJA BAHIA ORGÂNICA- Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica	KG	250	R\$ 5,20	R\$ 1.300,00



	que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
50	<p>MEXERICA POKAN ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos,</p>	KG	600	R\$ 5,72	R\$ 3.432,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
51	MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA ORGÂNICA - Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem de colheita recente, preferencialmente feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	KG	350	R\$ 7,54	R\$ 2.639,00
52	MAMÃO PAPAIA IN NATURA ORGÂNICO - Classificação: de primeira -Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e	KG	200	R\$ 6,26	R\$ 1.252,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
53	MANGA TOMMY IN NATURA ORGÂNICA- Classificação: Manga, fruta in natura, espécie Tommy. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sendo o peso por unidade padronizado em 410 g, com polpa intacta e firme.  Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de	KG	300	R\$ 8,04	R\$ 2.412,00



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia

	agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.				
54	SALSA IN NATURA ORGÂNICA - Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, leveira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.  Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas). Estarem livres de agrotóxicos sintéticos, transgênicos ou fertilizantes químicos fertilizantes.	MÇ	320	R\$ 7,34	R\$ 2.348,80



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia



## **ANEXO IV**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025**  
**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS**

Declaramos, para os devidos fins, que atendemos a todas as exigências legais contidas no edital para o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar rural e de empreendedores familiares rurais ou suas organizações e que possuímos autorização legal para ofertar proposta, sujeitando-se em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

## Credenciado interessado



**ANEXO V**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025**

**DECLARAÇÃO**

A entidade proponente (\_\_\_\_identificar a entidade\_\_\_\_) DECLARA para os devidos fins de que com a venda a ser realizada junto à Secretaria Municipal de Educação de Viana/ES, através da **Chamada Pública nº 002/2025**, cada agricultor participante não ultrapassará o valor limite, ou seja, R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ ano/ entidade executora, conforme Programa Nacional de Alimentação Escolar, Lei nº. 11.947, de 16/06/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Entidade proponente



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia



**ANEXO VI**  
**CHAMADA PÚBLICA N° 002/2025**

**DECLARAÇÃO**

A entidade proponente (\_\_\_\_identificar a entidade\_\_\_\_) DECLARA para os devidos finsque pertence ao território rural (\_identificar o território a que pertence\_), ora reconhecido pelo CONDRAF.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Entidade proponente



**ANEXO VII**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025**

**DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

<b>DADOS DO RESPONSÁVEL DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO</b>		
<b>NOME DO RESPONSÁVEL:</b>		
<b>Nº DE IDENTIDADE / ÓRGÃO EMISSOR DO RESPONSÁVEL PELA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO:</b>		
<b>CPF DO RESPONSÁVEL PELA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO:</b>		
<b>NACIONALIDADE: ESTADO CIVIL:</b>		
<b>CONDIÇÃO JURÍDICA DO RESPONSÁVEL:</b>		
<b>ENDEREÇO RESIDENCIAL COMPLETO DO RESPONSÁVEL PELA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO:</b>		
<b>DADOS PARA CADASTRO DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO</b>		
<b>NOME COMPLETO DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO:</b>		
<b>CNPJ:</b>		
<b>ENDEREÇO COMPLETO (COM CEP) DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO:</b>		
<b>E-MAIL:</b>		
<b>TEL:</b>		
<b>BANCO</b>	<b>AGÊNCIA Nº</b>	<b>NÚMERO DA CONTA:</b>

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável



## ANEXO VIII

### CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025

#### MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº \_\_\_\_/2025.

Processo Administrativo nº 14.337/2024  
Código CidadES nº **2025.073E0600001.18.0001**

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI  
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VIANA, POR  
INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE MUNICIPAL  
DA EDUCAÇÃO E A COOPERATIVA E/OU  
ASSOCIAÇÃO \_\_\_\_\_  
PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.

O **MUNÍCPIO DE VIANA**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VIANA/ES**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n.º 30.773.924/0001-91, situada a Rua Aspázia Varejão Dias, s/nº, Centro, Viana/ES – CEP: 29.130-065, representado neste ato pela Secretaria Municipal de Educação, senhora XXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileira, casada, Professora, inscrita no CPF sob nº XXXXXXXXXX e RG nº XXXXXXXX SSP/ES, e a Empresa\_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, com sede\_(endereço completo)\_, inscrita no CNPJ sob o nº\_\_\_\_ neste ato representada pelo\_(condição jurídica do representante)\_\_\_ Sr. \_\_\_\_(nome, nacionalidade, estado civil, profissão) ajustam o presente CONTRATO de compra e venda de Chamamento Público objetiva a **aquisição gêneros alimentícios, provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana**, em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, através de dispensa de licitação, conforme Lei nº 11.947, de 17/07/2009, Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020, bem como pelas demais normas pertinentes e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº 002/2025, respectivos anexos e deste instrumento, juntamente com a Proposta de Venda apresentada pela Cooperativa e/ou Associação, datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

#### 1 - CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 - O presente Contrato tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios, provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana, de acordo com as especificações do Anexo I –**



**Termo de Referência**, para atender as necessidades de alimentação escolar dos alunos matriculados nas aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Viana/ES, conforme relacionado e especificado nos Anexos do **Edital de Chamada Pública nº 002/2025**.

## 2- CLÁUSULA SEGUNDA

2.1- O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

## 3 - CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 - O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## 4 - CLÁUSULA QUARTA

4.1 - Os CONTRATADOS FORNECEDORES deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

## 5 - CLÁUSULA QUINTA

5.1 - Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado pela GAPAE e enviado através de e-mail para associação e/ou cooperativa vencedora do certame.

5.2 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE em dias úteis, de 08h às 15h, localizada na Rua Idalino Carvalho, nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, e das 08h às 17h nas Unidades Municipais de Ensino, conforme endereços constantes no **Anexo III** do **Edital da Chamada Pública nº. 002/2025**.

5.2.1 - O item “**Leite Integral UHT**” deverá ser entregue na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situada na Rua Idalino Carvalho, Nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, (ao lado da Dellmar transportadora).



5.2.2 - Os Iogurtes destinados às Unidades de Ensino da zona urbana deverão ser **entregues diretamente** nas respectivas Unidades de Ensino conforme endereços constantes no **Anexo III do Edital da Chamada Pública nº. 002/2025** e os destinados às Unidades de Ensino da zona rural deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 5.2.1 deste Contrato.

5.2.3 - As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pela Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, que serão enviados através de e-mail, **com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da autorização de fornecimento, nos respectivos horários: de 8h às 15h na GAPAE e nas Unidades de Ensino das 08h às 17h, exceto no horário do intervalo escolar entre 09h30 as 10h00 no matutino e 15h30 as 16h00 no vespertino, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

## 6- CLÁUSULA SEXTA

6.1- Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**(Anexar quadro do fornecedor)**

## 7 - CLÁUSULA SÉTIMA

7.1 - No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

## 8 - CLÁUSULA OITAVA

8.1 - As despesas para atender a esta Chamada Pública estão programadas em dotação orçamentária própria, na classificação abaixo:

Atividade: 006001.1230600192.046 – Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

Elemento de Despesa: 33903000000 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 150000000010 – Recursos Ordinários

Ficha: 50.

Atividade: 006001.1230600192.046 – Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção



Agrícola

Elemento de Despesa: 33903000000 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 155200000000 - Recursos do FNDE – PNAE

Ficha: 51.

## **9 - CLÁUSULA NONA**

9.1 - O CONTRATANTE, após receber o Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2 - Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

## **10 - CLÁUSULA DÉCIMA**

10.1 - O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

## **11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

11.1 - Nos casos de inadimplência da CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do artigo 20 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e demais legislações relacionadas.

## **12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

12.1 - O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

## **13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

13.1 - O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.



#### **14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

14.1 - É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

#### **15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

15.1 - O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

15.2 - Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

15.3 - Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

15.4 - Fiscalizar a execução do contrato;

15.5 - Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

15.6 - Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

15.7 - A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

#### **16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

16.1 - A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

#### **17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

17.1 - A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da CONTRATANTE através da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

#### **18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

18.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela **Chamada Pública nº XXX/2023**, pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020, pela Lei nº 11.947, de 16/06/2009, em todos os



seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

## **19 - CLÁUSULA DÉCIMA NONA**

19.1 - Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

## **20 - CLÁUSULA VIGÉSIMA**

20.1 - As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta e/ou email, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, transmitido pelas partes.

## **21 - CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA**

21.1 - Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta e/ou email, consoante Cláusula Vigésima, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. qualquer dos motivos previstos em lei.

## **22 - CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA**

22.1 - O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos.

## **23 - CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA**

23.1 - É competente o Foro da Comarca de Viana para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.



Prefeitura Municipal de Viana  
Secretaria Municipal de Administração e Tecnologia



23.2. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Viana/ES, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS: \_\_\_\_\_