

PROCESSO Nº 470/2025

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

AVISO

Encontra-se aberta, na Prefeitura Municipal de Antônio Prado/RS, situada na Rua Francisco Marcantônio, nº 57, **CHAMAMENTO PÚBLICO** para fins de habilitação dos fornecedores e recebimento das propostas para **aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.**

Regem o presente Chamamento Público a Lei Federal nº 11.947/09, Resoluções do FNDE relativas ao PNAE e, subsidiariamente, a Lei Federal nº 14.133/21 e alterações e demais legislações aplicáveis.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda no período de **18 de setembro a 10 de outubro de 2025**, no horário das 8h às 11h45min e das 13h15min às 17h30min, no Centro Administrativo Municipal, na Rua Francisco Marcantônio, nº 57, Centro.

O edital completo poderá ser obtido pelos interessados na Secretaria da Administração, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 8h às 11h45min e das 13h15min às 17h30min, ou pelo site <https://www.antonioprado.rs.gov.br/> e, quaisquer dúvidas, contatar pelo telefone (54) 3293 5604.

Antônio Prado/RS, 08 de setembro de 2025.

**ROBERTO JOSÉ DALLE MOLLE
PREFEITO MUNICIPAL**

PROCESSO Nº 470/2025

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

O **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO/RS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 87.842.233/0001-10, com sede na Rua Francisco Marcantônio, nº 57, Centro, Município de Antônio Prado/RS, representado neste ato por seu Prefeito Municipal, Sr. **ROBERTO JOSÉ DALLE MOLLE**, no uso de suas prerrogativas legais, e, considerando o disposto no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE, através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, vem realizar **CHAMAMENTO PÚBLICO PNAE para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, durante o período de 01 ano.

Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda no período de **18 de setembro a 10 de outubro de 2025**, no horário das 8h às 11h45min e das 13h15min às 17h30min, no Centro Administrativo Municipal, na Rua Francisco Marcantônio, nº 57, Centro.

1 – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Chamamento Público é a **aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, conforme especificações constantes no **Anexo I** – Quantitativo e Orçamento Estimado, deste edital.

2 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Somente poderão participar deste Chamamento Público as empresas que preencham as condições estabelecidas neste Edital.

2.2. Não poderão disputar este Chamamento Público:

- a)** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- b)** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- c)** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- d)** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- e)** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público

que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

f) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

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

h) agente público do órgão ou entidade licitante;

i) pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

2.2.1. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público da Administração, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2.2. O impedimento de que trata a alínea “d” será também aplicado à licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica da licitante.

2.2.3. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a licitante a que se referem nas alíneas “b” e “c” poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.2.5. O disposto nas alíneas “b” e “c” não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.2.7. A vedação de que trata a alínea “h” estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional

especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3 – DO PROCEDIMENTO

3.1. Deverá ser entregue à Comissão de Licitações, no Departamento de Compras e Licitações, envelope com a seguinte indicação externa:

Ao Município de Antônio Prado/RS
Departamento de Compras e Licitações
Chamamento Público nº 002/2025
Proponente: (denominação social completa da empresa e nº do CNPJ)

3.2. Será admitido o encaminhamento do envelope, mediante recebimento no Departamento de Compras e Licitações, desde que entregue de segunda a sexta-feira.

3.2.1. Nessa hipótese, o envelope deverá ser remetido no endereço constante no caput deste edital e devidamente identificado, com a seguinte descrição:

À COMISSÃO DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO/RS
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº XXXX/XXXX

3.3. Os interessados deverão atender as condições de participação do item 2 deste Edital e apresentar os documentos de habilitação indicados no item 3 deste edital.

4 – DA HABILITAÇÃO

4.1. Os Fornecedores Individuais, detentores de DAP e/ou CAF Física, não organizados em grupo, deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I – prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – extrato da DAP e/ou CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

IV – declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme modelo do **Anexo III**;

V – declaração de enquadramento, assinada pelo representante legal, conforme modelo do **Anexo IV**;

VI – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, com assinatura do agricultor participante, que deverá atender ao especificado no item 5 deste edital.

4.2. Os Grupos Informais, detentores de DAP e/ou CAF Física, deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I – prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;**
- II – extrato da DAP e/ou CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;**
- III – prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;**
- IV – declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme modelo do **Anexo III**;**
- V – declaração de enquadramento, assinada pelo representante legal, conforme modelo do **Anexo IV**;**
- VI – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, com assinatura de todos os agricultores participantes, que deverá atender ao especificado no item 5 deste edital.**

4.3. Os Grupos Formais, detentores de DAP e/ou CAF Jurídica, deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I – prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;**
- II – extrato da DAP e/ou CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;**
- III – prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;**
- IV – cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrada no órgão competente;**
- V – prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;**
- VI – declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme modelo do **Anexo III**;**
- VII – declaração de enquadramento, assinada pelo representante legal, conforme modelo do **Anexo IV**;**
- VIII – declaração do seu representante legal, de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme modelo do **Anexo V**;**
- IX – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal, que deverá atender ao especificado no item 5 deste edital.**

5 – DO PROJETO DE VENDA (ENVELOPE Nº 2)

5.1. O projeto de venda do Fornecedor Individual deve seguir o modelo do **Anexo VI**, onde deverão ser preenchidas todas as informações ali solicitadas além da assinatura do agricultor participante.

5.2. O projeto de venda do Grupo Informal deve seguir o modelo do **Anexo VII**, onde deverão ser preenchidas todas as informações ali solicitadas além da assinatura de todos os agricultores participantes.

5.3. O projeto de venda do Grupo Formal deve seguir o modelo do **Anexo VIII**, onde deverão ser preenchidas todas as informações ali solicitadas além da assinatura do seu representante legal.

5.4. O limite individual de venda de cada Agricultor Familiar ou Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP e/ou CAF/ano, sendo que o Grupo Formal deverá ter tantos agricultores ou empreendedores quantos forem necessários para completar a quantidade dos itens ofertados.

5.5. O preço/unidade de cada produto a ser adquirido é o fixado pela Administração, conforme o **Anexo I**, deste edital.

5.6. Os preços deverão ser expressos em reais, com 2 (duas) casas decimais, à vista, válido para ser praticado desde a data da apresentação do projeto até o efetivo pagamento.

5.7. Nos preços estão considerados todos os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, materiais, embalagens, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre os produtos, objeto desta licitação.

5.8. Entende-se por encargos, referentes ao projeto de venda, os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, os instituídos por leis sociais, emolumentos, fornecimento de mão de obra especializada, administração, lucros, máquinas e ferramental, transporte de material, de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste edital.

5.9. Os produtos ofertados deverão atender as características mínimas definidas no **Anexo II**, deste edital.

5.10. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE e no item 6 deste edital

5.11. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP e/ou CAF Física, de cada agricultor familiar fornecedor, quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP e/ou CAF jurídica da organização produtiva, quando se tratar de Grupo Formal.

6 – DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I** – o grupo de projetos de fornecedores pertencentes ao Município de Antônio Prado, tem prioridade sobre os demais grupos;
- II** – o grupo de projetos de fornecedores pertencentes à região serrana do Estado do Rio Grande do Sul, tem prioridade sobre os do território rural do Estado do Rio Grande do Sul, do território urbano do Estado e os do País;
- III** – o grupo de projetos de fornecedores pertencentes ao território rural do Estado do Rio Grande do Sul, tem prioridade sobre o território urbano do Estado e os do País;
- IV** – o grupo de projetos pertencentes ao território urbano do Estado do Rio Grande do Sul; tem prioridade sobre os do País.

6.2. Em cada grupo de projetos, será observada 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 estes;
 - a)** serão considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da 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) e/ou CAF(s);
 - b)** no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I do art. 35 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do FNDE, 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) e/ou CAF(s)
- II** – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei Federal nº 10.831/2003, o Decreto Federal 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 Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP e/ou CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP e/ou CAF);
 - a)** no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III do art. 35 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do FNDE, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP e/ou CAF 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.

6.3. Caso a Administração não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundas do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 6.1 e 6.2.

7 – DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em até **20 (vinte) dias**, após o recebimento da nota fiscal e liquidação da despesa, observando a ordem cronológica para cada fonte de recursos e categoria de contrato (fornecimento de bens e prestação de serviços).

7.2. O pagamento será realizado através de depósito em conta corrente, em nome do fornecedor, sendo que em hipótese alguma será realizado pagamento por outros meios, tais como o boleto bancário ou cheque.

7.3. O fornecedor deverá manter atualizada a conta corrente junto ao cadastro único da Administração durante toda a vigência do contrato.

7.4. A Administração reterá a quantia correspondente aos tributos incidentes sobre a prestação de serviços, sempre que a legislação tributária assim determinar.

7.5. Será de integral responsabilidade do fornecedor o pagamento dos tributos e contribuições que incidam ou venham a incidir sobre os serviços prestados e os valores recebidos.

7.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, devendo a licitante vencedora destacar no documento fiscal a retenção do IRPJ – Imposto de Renda Pessoa Jurídica, indicando a respectiva alíquota na forma do Anexo I da IN RFB nº 1.234/2012, de acordo com Decreto Municipal nº 1.698/2022, e se for o caso, a retenção para a Previdência Social e o ISSQN – Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, com destaque conforme a legislação vigente.

7.7. O fornecedor regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.8. Para receber o pagamento, deverá:

a) a nota fiscal/fatura, ser devidamente atestada por servidor da Administração e contendo o número do contrato;

b) o termo de liberação de pagamento emitido pela Secretaria competente;

7.9. Para fins de pagamento e de liquidação do empenho, o fornecedor deverá observar a obrigatoriedade de utilização da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), conforme legislação tributária em vigor.

7.10. Sempre que for necessária, a Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) deverá ser enviada pelo fornecedor para o e-mail a ser informado pela fiscalização.

7.11. As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas pelo próprio fornecedor, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e na proposta de preço, não se admitindo notas fiscais emitidas com outro CNPJ mesmo aquele de filial ou da matriz.

7.12. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do fornecedor.

7.13. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a execução do objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido ao erro ou à má interpretação por parte do fornecedor.

7.14. É vedado ao fornecedor transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes desta licitação.

7.15. A critério da Administração, poderão ser descontadas, dos valores devidos, as quantias necessárias para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade do fornecedor.

7.16. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao fornecedor, será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhe são inerentes.

7.17. A não manutenção das condições de habilitação e qualificação, constatadas a qualquer tempo, poderá resultar na aplicação de sanções e na rescisão contratual.

7.18. Caso constatado, no momento do pagamento, a irregularidade quanto à manutenção das condições de habilitação, o fornecedor será notificado para que regularize a situação no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo apresente sua defesa.

7.19. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração, a depender de justificativa apresentada pelo fornecedor.

7.20. Persistindo a irregularidade, a Administração adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao fornecedor a ampla defesa.

7.21. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente até que se decida pela rescisão do contrato, caso o fornecedor não regularize sua situação.

7.22. Será rescindido o contrato em execução com o fornecedor irregular, salvo por motivo de economicidade, segurança municipal ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Administração.

7.23. O fornecedor não poderá estar em débito com a Fazenda Municipal, sob pena de bloqueio e/ou compensação no pagamento a que fizer jus, salvo quando for insuficiente o valor para compensar todo o débito.

7.24. Ocorrendo eventual atraso de pagamento provocado exclusivamente pela Administração, o valor devido será corrigido monetariamente pelo IPCA/IBGE do período, ou pelo índice que vier a substituí-lo, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, e a Administração compensará o fornecedor com juros de mora de 0,5% ao mês, pro rata die.

7.25. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.26. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos deverão ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

7.27. Para fins de pagamento, o fornecedor, após a homologação, deverá informar ao Setor Financeiro da Secretaria requisitante o banco, nº da agência e o nº da conta, na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, do fornecedor.

7.28. Para fins de adjudicação, homologação e empenho, o preço do lote poderá sofrer, automaticamente, uma pequena variação para menos, resultante da necessidade de serem obtidos valores que atendam as configurações do sistema de gestão desta Administração.

8 – DAS RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

8.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias à execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 1 (um) ano.

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

8.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos no **Anexo I** deste chamamento público, durante a vigência do contrato.

8.4. Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

9 – DAS SANÇÕES

9.1. O fornecedor que cometer qualquer conduta que infrinja as condições e prazos estabelecidos no instrumento, em contrato ou na legislação atinente à execução do objeto, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, às sanções a seguir estabelecidas, aplicáveis após regular Processo Administrativo de Penalização de fornecedor.

9.1.1. ADVERTÊNCIA ESCRITA em razão de falhas que não caibam a aplicação de sanção mais grave em virtude de serem corrigidas no prazo estipulado pela fiscalização.

9.1.2. MULTA por descumprimento de prazos e condições ajustados, conforme classificação de gravidade da inconformidade diagnosticada pela Administração, seguindo, ainda a tabela de classificação de inconformidades integrante deste item, nos seguintes termos:

I – para inconformidade **LEVE**, será aplicada multa na razão de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, sobre o valor global do item(ns), até 30 (trinta) dias de atraso, podendo, justificadamente, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item/grupo, e/ou rescindido o contrato, nas seguintes situações:

- a) pela não entrega da documentação exigida para o certame, nos prazos previstos;
- b) pelo retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

II – para inconformidade **MODERADA**, será aplicada multa de 10% (dez por cento), sobre o valor global do item(ns), podendo, justificadamente, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item/grupo, e/ou rescindido o contrato, nas seguintes situações:

- a) pela entrega do objeto em desacordo com o solicitado, quando não houver a pronta adequação no prazo fixado;
- b) pela não manutenção da proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) pela subcontratação de serviços quando não permitidos.

III – para inconformidade **GRAVE**:

- a) será aplicada multa de 15% (quinze por cento), sobre o valor global do item(ns), pela não celebração do Contrato ou não entrega da documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) será aplicada multa de 1% (um por cento), ao dia, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30% (trinta por cento), pelo atraso injustificado na entrega do objeto, em prazo superior a 30 (trinta) dias consecutivos;
- c) será aplicada multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor global do item(ns), podendo, também, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item, e/ou rescindindo o Contrato, pela inexecução parcial do objeto, salvo quando causar grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, será aplicada a penalidade correspondente.

VI – para inconformidade **GRAVÍSSIMA**:

a) será aplicada multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do item(ns), podendo, também, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item/grupo, e/ou rescindida a Ata de Registro de Preços, pela inexecução total do objeto;

b) será aplicada multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do item(ns), podendo, também, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item, e/ou rescindido o Contrato, pela inexecução parcial do objeto que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

c) quando da reincidência em irregularidades será dobrada a multa correspondente à infração cometida conforme subitens anteriores, até o limite de 30% (trinta por cento).

9.1.3. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Municipal pelo prazo de até 3 (três) anos, bem como demais cominações legais, quando o fornecedor:

a) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

b) dar causa à inexecução total ou parcial do objeto;

c) dar causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

f) não celebrar o Contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

9.1.4. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Municipal pelo prazo de até 6 (seis) anos, bem como demais cominações legais, quando o fornecedor:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o procedimento ou a execução do Contrato;

b) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013;

f) ocorrer em 1 (uma) infração enquadrada como gravíssima **ou** 2 (duas) infrações enquadradas como grave **ou** 3 (três) infrações enquadradas como moderada aplicáveis

após regular Processo Administrativo **ou** 4 (quatro) infrações enquadradas como leve, **ou**, independente do grau, no caso da ocorrência de 5 (cinco) infrações.

9.1.5. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a empresa executora ressarcir a Administração pelos prejuízos causados e após decorrido o prazo da penalidade de suspensão do subitem anterior.

9.2. Será facultada ao fornecedor, nos termos da lei, a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste Edital.

9.3. As multas e seu pagamento não eximirão o fornecedor de ser acionado judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos, decorrentes das infrações cometidas.

9.4. Caso a multa não seja quitada em até 15 (quinze) dias contados da emissão da guia de recolhimento, estará sujeita à atualização monetária com base no mesmo índice previsto no subitem de reajuste (ou de pagamento).

10 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes desta Chamamento Público correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

Órgão: 08 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
Unidade Orçamentária: 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO
Projeto/Atividade: 2041 – MERENDA ESCOLAR
Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação
Recurso: 1200 – Merenda Escolar Ensino Fundamental

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação
Recurso: 1210 – PNAC Creche

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação
Recurso: 1216 – PNAP Pré-escolar

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação
Recurso: 1221 – Merenda Escolar EJA

11 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo enviar no prazo previsto na tabela constante no item 13 deste edital.

11.2. A impugnação ou o pedido de esclarecimento poderá ser realizado de forma eletrônica, pelo correio eletrônico (e-mail) administracao@antonioprado.rs.gov.br ou licitacao@antonioprado.rs.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço, Rua Francisco Marcantônio, nº 57, em Antônio Prado/RS, no Centro Administrativo Municipal.

11.3. As impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos serão dirigidos à Assessoria Jurídica, e aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos Anexos, se for o caso, por intermédio da Comissão de Licitações, que os receberá e encaminhará devidamente instruído.

11.4. As respostas às impugnações ou aos pedidos de esclarecimentos, serão disponibilizados no endereço eletrônico https://www.antonioprado.rs.gov.br/portal.php?pagina=licitacoes_editais, juntamente com cópia digital, em formato PDF, dos documentos gerados no decorrer do certame, **sendo de responsabilidade exclusiva da licitante** a obtenção ou consulta desses documentos.

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

11.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Comissão de Licitações, nos autos do processo de licitação.

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

11.8. Nas impugnações serão avaliados o cabimento e a adequação, sendo que o mérito será julgado somente se preenchidos os requisitos intrínsecos de admissibilidade, quais sejam, interesse recursal, legitimidade e o pedido juridicamente possível, bem como os requisitos extrínsecos: a regularidade formal (assinatura, juntada de procuração) e a tempestividade (tempo hábil para a interposição do recurso), entre outros.

12 – DOS RECURSOS

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

12.2. O prazo recursal é o previsto na tabela constante no item 13 deste edital.

12.3. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

12.7. O recurso poderá ser realizado por forma eletrônica, pelo correio eletrônico (e-mail) administracao@antonioprado.rs.gov.br ou licitacao@antonioprado.rs.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço, Rua Francisco Marcantônio, nº 57, em Antônio Prado/RS, no Centro Administrativo Municipal.

12.8. Os recursos serão dirigidos à Assessoria Jurídica, e aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos Anexos, se for o caso, por intermédio da Comissão de Licitações, que os receberá e encaminhará devidamente instruído.

12.9. As respostas e os julgamentos referentes ao procedimento licitatório estarão disponíveis no endereço eletrônico https://www.antonioprado.rs.gov.br/portal.php?pagina=licitacoes_editais, juntamente com cópia digital, em formato PDF, dos documentos gerados no decorrer do certame, **sendo de responsabilidade exclusiva da licitante** a obtenção ou consulta desses documentos.

13 – DOS PRAZOS

13.1. Os prazos previstos em cada etapa são os seguintes:

Evento	Prazos
Publicação	08/09/2025
Prazo de impugnação	08 a 12/09/2025
Análise de impugnação (se houver)	15 a 17/09/2025
Recebimento de documentação e proposta	18/09/2025 a 10/10/2025
Sessão Pública	13/10/2025
Prazo de Regularização de documentação (se necessário)	14 a 16/10/2025
Prazo de recurso (se houver)	17 a 21/10/2025
Homologação	Data indefinida, dependendo da apresentação ou não de recurso
Prazo de assinatura de contrato	5 dias após homologação

14 – DA FORMALIZAÇÃO

14.1. O Chamamento Público será formalizado mediante termo próprio, conforme **Anexo IX**, contendo as cláusulas e condições previstas neste edital, bem como aquelas previstas no art. 92 da Lei Federal nº 14.133/21, que lhe forem pertinentes.

15 – DAS INFORMAÇÕES

15.1. Informações serão prestadas aos interessados no horário da 8h às 11h45min e das 13h15min às 17h30min, na Prefeitura Municipal de Antônio Prado/RS, na Secretaria Municipal de Administração, na Rua Francisco Marcantônio, nº 57, bairro centro, ou pelo fone nº (54) 3293 5604.

16 – DOS ANEXOS

16.1. Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:

- Anexo I – Quantitativo e Orçamento Estimado;
- Anexo II – Especificação Técnica dos Produtos;
- Anexo III – Modelo de Declaração de Produção Própria;
- Anexo IV – Modelo de Declaração de Enquadramento;
- Anexo V – Modelo de Declaração de Limite Individual de Venda;
- Anexo VI – Modelo de Projeto de Venda para Fornecedor Individual;
- Anexo VII – Modelo de Projeto de Venda para Grupo Informal;

- Anexo VIII – Modelo de Projeto de Venda para Grupo Formal;
- Anexo IX – Minuta de Contrato.
- Anexo X – Estudo Técnico Preliminar.
- Anexo XI – Termo de Referência.

Antônio Prado/RS, 08 de setembro de 2025.

**ROBERTO JOSÉ DALLE MOLLE
PREFEITO MUNICIPAL**

Visto – Assessoria Jurídica

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO I

QUANTIDADES E ORÇAMENTO ESTIMADO

Itens	Alimento	Und	Quant	Valor Unitário	Valor Total
1	ABACATE	KG	250	7,59	1.897,50
2	AGNOLINE - 500G	EMB	350	23,67	8.284,50
3	ABOBRINHA ITALIANA CONVENCIONAL	KG	100	6,35	635,00
4	ABOBRINHA ITALIANA ORGÂNICA	KG	120	8,43	1.011,60
5	AÇÚCAR MASCAVO 1KG	PCTE	100	16,07	1.607,00
6	AGRIÃO	MÇ	200	7,52	1.504,00
7	AIPIM DESCASCADO CONGELADO ORGÂNICO	KG	230	10,12	2.327,60
8	ALFACE CONVENCIONAL	UND	200	4,36	872,00
9	ALFACE ORGÂNICA	UND	300	5,60	1.680,00
10	ALHO	KG	35	41,44	1.450,40
11	ALHO PORÓ ORGÂNICO	MÇ	120	8,26	991,20
12	AMARANTO EM PIPOCA ORGÂNICO 100G	PCTE	280	13,69	3.833,20
13	AMEIXA	KG	250	10,08	2.520,00
14	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO 5KG	PCTE	120	50,75	6.090,00
15	BANANA PRATA ORGÂNICA	KG	900	7,50	6.750,00
16	BATATA DOCE ORGÂNICA	KG	400	6,48	2.592,00
17	BATATA INGLESA	KG	540	7,90	4.266,00
18	BATATA TIPO SALSA ORGÂNICA	KG	100	11,08	1.108,00
19	BERGAMOTA	KG	350	5,31	1.858,50
20	BETERRABA CONVENCIONAL	KG	120	4,20	504,00
21	BETERRABA ORGÂNICA	KG	230	7,56	1.738,80
22	BISCOITO CASEIRO COLONIAL - 500G	PCTE	300	16,71	5.013,00
23	BISCOITO CASEIRO DE MILHO - 500G	PCTE	300	17,32	5.196,00
24	BISCOITO CASEIRO INTEGRAL - 500G	PCTE	400	19,16	7.664,00
25	BISCOITO CASEIRO SEM LACTOSE - 200G	PCTE	200	10,84	2.168,00
26	BRÓCOLIS	UND	500	7,29	3.645,00
27	CAQUI	KG	250	7,72	1.930,00
28	CARNE BOVINA ISCAS, TRASEIRO, CONGELADA	KG	200	53,74	10.748,00
29	CARNE BOVINA MOÍDA, DIANTEIRO, CONGELADA	KG	200	47,25	9.450,00
30	CARNE BOVINA PICADA, TRASEIRO, CONGELADA	KG	200	53,74	10.748,00

**Secretaria de
Administração**

31	CARNE SUÍNA, FILÉZINHO, CONGELADA	KG	100	31,12	3.112,00
32	CARNE SUÍNA, LOMBO, CONGELADA	KG	150	30,13	4.519,50
33	CEBOLA CONVENCIONAL	KG	200	5,67	1.134,00
34	CEBOLA ORGÂNICA	KG	250	9,08	2.270,00
35	CENOURA ORGÂNICA	KG	350	7,83	2.740,50
36	CHUCHU CONVENCIONAL	KG	100	4,00	400,00
37	CHUCHU ORGÂNICO	KG	200	6,37	1.274,00
38	COUVE CHINESA	UND	200	6,12	1.224,00
39	COUVE-FLOR	UND	500	8,23	4.115,00
40	COUVE FOLHA CONVENCIONAL	MÇ	70	5,30	371,00
41	COUVE FOLHA ORGÂNICA	MÇ	70	5,77	403,90
42	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO - 500G	UND	430	14,98	6.441,40
43	DOCE CREMOSO DE FIGO 700G	EMB	80	22,95	1.836,00
44	DOCE CREMOSO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES 200G	EMB	80	22,61	1.808,80
45	DOCE CREMOSO DE GOIABA 700G	EMB	200	24,55	4.910,00
46	DOCE CREMOSO DE UVA 700G	EMB	80	20,29	1.623,20
47	DOCE CREMOSO DE MORANGO 700G	EMB	80	26,73	2.138,40
48	DOCE DE LEITE - 700G	EMB	120	23,95	2.874,00
49	ESPINAFRE ORGÂNICO	MÇ	140	6,17	863,80
50	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO ORGÂNICO 500G	EMB	300	21,62	6.486,00
51	FARINHA DE MILHO MÉDIA ORGÂNICA 1KG	PCTE	200	11,04	2.208,00
52	FEIJÃO CARIOCA ORGÂNICO 1KG	PCTE	250	17,43	4.357,50
53	FEIJÃO PRETO ORGÂNICO 1KG	PCTE	300	16,26	4.878,00
54	GOIABA	KG	230	8,55	1.966,50
55	KIWI	KG	180	20,83	3.749,40
56	LARANJA COMUM CONVENCIONAL	KG	250	4,52	1.130,00
57	LARANJA COMUM ORGÂNICA	KG	150	5,47	820,50
58	LARANJA DO CÉU	KG	300	5,07	1.521,00
59	LIMÃO GALEGO OU SICILIANO ORGÂNICO	KG	70	6,40	448,00
60	LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	KG	200	27,46	5.492,00
61	MAÇÃ FUJI	KG	300	12,07	3.621,00
62	MAÇÃ GALA	KG	400	12,48	4.992,00
63	MACARRÃO CASEIRO CONGELADO - 500G	PCTE	200	13,77	2.754,00
64	MASSA ESPAGUETE CASEIRA CONGELADA - 500G	PCTE	200	14,08	2.816,00
65	MASSA TALHARIM CASEIRA CONGELADA - 500G	PCTE	200	13,73	2.746,00
66	MELÃO	KG	150	9,04	1.356,00
67	MILHO EM ESPIGA	KG	120	9,00	1.080,00
68	MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO 500G	UND	400	18,80	7.520,00
69	MORANGA CABOTIÁ ORGÂNICA	KG	200	6,16	1.232,00
70	MORANGO ORGÂNICO	KG	260	37,35	9.711,00
71	OVOS INSPECIONADOS - DÚZIA	DZ	540	11,52	6.220,80
72	PÃO CASEIRO DE FORMA - 550G	UND	400	11,35	4.540,00

**Secretaria de
Administração**

73	PÃO CASEIRO DE FORMA INTEGRAL - 550G	UND	400	15,08	6.032,00
74	PÃO SOVADINHO - 50G	UND	1000	1,69	1.690,00
75	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) - 50G	UND	1000	1,90	1.900,00
76	PEPINO CONVENCIONAL	KG	150	6,24	936,00
77	PEPINO ORGÂNICO	KG	250	8,36	2.090,00
78	PÊRA	KG	350	11,80	4.130,00
79	PÊSSEGO	KG	200	9,48	1.896,00
80	PIMENTÃO	KG	150	10,37	1.555,50
81	PINHÃO CRU	KG	100	11,96	1.196,00
82	POLPA DE FRUTAS ORGÂNICAS CONGELADA – 250G	EMB	300	7,50	2.250,00
83	RABANETE	KG	60	6,08	364,80
84	REPOLHO BRANCO CONVENCIONAL	KG	150	4,16	624,00
85	REPOLHO BRANCO ORGÂNICO	KG	150	4,97	745,50
86	REPOLHO ROXO CONVENCIONAL	KG	150	5,96	894,00
87	REPOLHO ROXO ORGÂNICO	KG	150	6,34	951,00
88	RÚCULA CONVENCIONAL	MÇ	150	4,48	672,00
89	RÚCULA ORGÂNICA	MÇ	150	5,89	883,50
90	SAL TEMPERADO - 250G	EMB	150	7,22	1.083,00
91	SALSICHA CONGELADA	KG	200	15,37	3.074,00
92	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL ORGÂNICO 1L	EMB	300	21,63	6.489,00
93	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO 1L	EMB	600	19,04	11.424,00
94	TEMPERO VERDE	MOLHO	400	4,70	1.880,00
95	TOMATE CONVENCIONAL	KG	150	8,06	1.209,00
96	TOMATE ORGÂNICO	KG	350	10,98	3.843,00
97	TORTEI CONGELADO - 500G	EMB	500	16,54	8.270,00
98	UVA	KG	200	8,68	1.736,00
99	VAGEM CONVENCIONAL	KG	100	15,66	1.566,00
100	VAGEM ORGÂNICA	KG	100	12,53	1.253,00
101	VINAGRE DE MAÇÃ ORGÂNICO 500ML	EMB	300	18,13	5.439,00

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES
1	ABACATE – de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
2	AGNOLINE - 500G - contendo ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne de frango, carne de gado, sal e temperos naturais. Sem corantes e conservantes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal. <u>Apresentação: embalagem</u>
3	ABOBRINHA ITALIANA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, nova, sã, tamanho médio, limpa, verde, de boa qualidade, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
4	ABOBRINHA ITALIANA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, nova, sã, tamanho médio, limpa, verde, de boa qualidade, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
5	AÇÚCAR MASCAVO 1KG – de origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, embalagem plástica, transparente, fechada, devendo constar data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, impresso no rótulo. Produto com inspeção. <u>Apresentação: pacote</u>
6	AGRIÃO – com folhas integras, livres de fungos e sujidades, transportadas adequadamente, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>
7	AIPIM DESCASCADO CONGELADO ORGÂNICO – pedaços de tamanho médio, limpos e bem conservados. Validade máxima de 3 meses. <u>Apresentação: kg</u>

**Secretaria de
Administração**

8	ALFACE CONVENCIONAL – lisa ou crespa, de 1ª qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livre de resíduos e fertilizantes. As folhas deverão ser limpas, sem marcas de picadas de insetos, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>
9	ALFACE ORGÂNICA – lisa ou crespa, de 1ª qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livre de resíduos e fertilizantes. As folhas deverão ser limpas, sem marcas de picadas de insetos, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>
10	ALHO – de 1ª qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade máxima de dois meses. <u>Apresentação: kg</u>
11	ALHO PORÓ ORGÂNICO – de 1ª qualidade, deve apresentar-se com aspecto fresco, não queimado (ex., pelo frio), sem folhas amareladas. Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, coloração característica, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal. <u>Apresentação: maço</u>
12	AMARANTO EM PIPOCA ORGÂNICO 100G – fonte de minerais, fibras e proteínas. Com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. <u>Apresentação: pacote</u>
13	AMEIXA – de 1ª qualidade, nova, grau de maturação ideal para consumo, de maneira uniforme, com textura e consistência de fruta fresca. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
14	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO 5KG – subgrupo: parboilizado, classe: longo fino, tipo: 01. A embalagem plástica, íntegra e resistente. Data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
15	BANANA PRATA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, orgânica e/ou agroecológica, em pencas, com casca sã e sem ruptura. Com cor, cheiro e sabor característicos. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ausência de sujidades, parasitas, amasso e sinais de apodrecimento. Em unidades de peso médio entre 70 e 100g com grau médio de amadurecimento. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
16	BATATA DOCE ORGÂNICA – de 1ª qualidade, graúda, uniforme, lavada, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes apodrecidas. Com tamanho uniforme. Validade mensal.

**Secretaria de
Administração**

	<u>Apresentação: kg</u>
17	BATATA INGLESA – de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo. Validade mensal. <u>Apresentação: kg</u>
18	BATATA TIPO SALSA ORGÂNICA – ou mandioquinha tipo salsa; de 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, tamanho e cor uniformes. Sem indício de germinação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Validade mensal. <u>Apresentação: kg</u>
19	BERGAMOTA – de 1ª qualidade, tamanho médio, madura, fresca, firme e livre de sujidades, danos fisiológicos, pragas e doenças, com perfeitas condições de conservação. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
20	BETERRABA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho médio, com cheiro e sabor característicos; sem folhas, lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte inadequados; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
21	BETERRABA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho médio, com cheiro e sabor característicos; sem folhas, lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte inadequados; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
22	BISCOITO CASEIRO COLONIAL 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar e gordura. Sem conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>
23	BISCOITO CASEIRO DE MILHO 500G – contendo farinha de milho, ovos, açúcar e gordura. Sem conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>
24	BISCOITO CASEIRO INTEGRAL 500G – contendo farinha de trigo integral como o farináceo mais abundante na receita, ovos, açúcar e gordura. Sem conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>
25	BISCOITO CASEIRO SEM LACTOSE, 200G – contendo farinha de trigo enriquecida em ferro e ácido fólico, ovos e açúcar. Sem conter leite na composição, além de

**Secretaria de
Administração**

	conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>
26	BRÓCOLIS – de 1ª qualidade, cabeças grandes, firmes, frescas e de cor verde escura. Deverá ser entregue em recipientes limpos e livres de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade</u>
27	CAQUI – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho médio, uniformes, firmes, com aroma e sabor característico, livre de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livres de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
28	CARNE BOVINA ISCAS, TRASEIRO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor (vermelha brilhante ou púrpura), odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Com percentual aceitável de sebo/gordura, sem modificar as características sensoriais das preparações. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
29	CARNE BOVINA MOÍDA, DIANTEIRO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor (vermelha brilhante ou púrpura), odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Com percentual aceitável de sebo/gordura, sem modificar as características sensoriais das preparações. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
30	CARNE BOVINA PICADA, TRASEIRO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor (vermelha brilhante ou púrpura), odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Com percentual aceitável de sebo/gordura, sem modificar as características sensoriais das preparações. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
31	CARNE SUÍNA, FILÉZINHO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura. <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
32	CARNE SUÍNA, LOMBO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura. <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>

**Secretaria de
Administração**

33	CEBOLA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, são, firmes, intactas, uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem defeitos, sujidades, parasitas e larvas. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
34	CEBOLA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, são, firmes, intactas, uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem defeitos, sujidades, parasitas e larvas. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
35	CENOURA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, sem folhas, lavadas, livres de sujidades, defeitos, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
36	CHUCHU CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
37	CHUCHU ORGÂNICO – de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
38	COUVE CHINESA – de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com folhas íntegras e firmes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; isenta de material terroso, de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. <u>Apresentação: unidade</u>
39	COUVE-FLOR – de 1ª qualidade, cabeças grandes, firmes, frescas e de cor característica da espécie. Deverá ser entregue em recipientes limpos e livres de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade</u>
40	COUVE FOLHA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, da variedade manteiga, fresca, tamanho médio e coloração verde escuro uniforme, sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>
41	COUVE FOLHA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, da variedade manteiga, fresca, tamanho médio e coloração verde escuro uniforme, sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>

**Secretaria de
Administração**

42	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO 500G – cuca com farofa de açúcar e sem recheio, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, fermento e gordura. A cuca deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isenta de mofo, umidade, áreas queimadas, matéria terrosa e outras sujidades. Embaladas individualmente com identificação de peso, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. A cuca deverá ser entregue no máximo um dia após a data de fabricação. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA. <u>Apresentação: unidade com peso mínimo de 500g</u>
43	DOCE CREMOSO DE FIGO 700G – de 1ª qualidade, composto de figos e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
44	DOCE CREMOSO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES 200G – Composto pela polpa de fruta, sem adição de açúcar. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses. Sabores morango, frutas vermelhas, uva. <u>Apresentação: embalagem</u>
45	DOCE CREMOSO DE GOIABA 700G – de 1ª qualidade, composto de goiaba e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
46	DOCE CREMOSO DE UVA 700G – de 1ª qualidade, composta de uva e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
47	DOCE CREMOSO DE MORANGO 700G – de 1ª qualidade, composto de morango e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
48	DOCE DE LEITE, 700G – de 1ª qualidade, composto de leite de vaca e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem com no mínimo 700g</u>
49	ESPINAFRE ORGÂNICO – fresco, de 1ª qualidade, folhas viçosas, verdes e tenras, sem partes amarelada ou murchas, nem apodrecimento. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>
50	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO ORGÂNICO 500G – de 1ª qualidade, contendo polpa de tomate e sal, cor vermelha, odor e sabor próprios, de textura cremosa e homogênea. Embalagem adequada, resistente, atóxica, deve ser inspecionado, constar data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem com no mínimo 500G</u>

**Secretaria de
Administração**

51	FARINHA DE MILHO MÉDIA ORGÂNICA 1KG – composição: 100% milho. Deve apresentar cor amarela e não ser pré-cozida. Deve ser armazenada em embalagem plástica, transparente e resistente. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 2 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
52	FEIJÃO CARIOCA ORGÂNICO 1KG – de 1ª qualidade, novo, classe feijão carioca. Deverá ser entregue higienizado, livre de sujidades, mofo e carunchos. Entregue em embalagem adequada, livre de sujidades. Validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
53	FEIJÃO PRETO ORGÂNICO 1KG – de 1ª qualidade, novo, classe feijão preto. Deverá ser entregue higienizado, livre de sujidades, mofo e carunchos. Entregue em embalagem adequada, livre de sujidades. Validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
54	GOIABA – produto in natura, de 1ª qualidade, fruta inteira com casca, unidades de tamanho médio, grau médio de amadurecimento ou madura, sem machucados internos e externos, sem larvas e parasitas, cor uniforme e limpa. Entregue em saco plástico ou recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
55	KIWI – produto in natura, de 1ª qualidade, fruta inteira com casca, unidades de tamanho médio, grau médio de amadurecimento ou madura, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Entregue em saco plástico ou recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
56	LARANJA COMUM CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, madura, fruta no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
57	LARANJA COMUM ORGÂNICA – de 1ª qualidade, madura, fruta no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
58	LARANJA DO CÉU – de 1ª qualidade, madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
59	LIMÃO GALEGO OU SICILIANO ORGÂNICO – produto in natura, de 1ª qualidade, tipo galego ou siciliano, novo, maduro, firme, unidade inteira com casca, de tamanho médio, sem machucados internos e externos, livre de pragas e doenças, limpos e em perfeitas condições de conservação. Validade semanal.

**Secretaria de
Administração**

	<u>Apresentação: kg</u>
60	LINGUIÇA MISTA DEFUMADA – preparada com carne bovina, suína e condimentos. Aspecto normal, firme, não pegajoso, sem sujidades, parasitas e larvas, produto mantido em temperatura de refrigeração adequada. Registro no SIF. Entregue em embalagem plástica intacta, transparente e resistente. <u>Apresentação: kg</u>
61	MAÇÃ FUJI – de 1ª qualidade, madura, cor uniforme, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
62	MAÇÃ GALA – de 1ª qualidade, madura, cor uniforme, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
63	MACARRÃO CASEIRO CONGELADO 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal. <u>Apresentação: pacote</u>
64	MASSA ESPAGUETE CASEIRA CONGELADA 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal. <u>Apresentação: pacote</u>
65	MASSA TALHARIM CASEIRA CONGELADA 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal.
66	MELÃO – de 1ª qualidade, redondo, tamanho e coloração uniformes, graúdo, livre de sujidades, parasitas, larvas e machucados, tamanho e coloração uniformes, polpa madura, firme e intacta. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
67	MILHO EM ESPIGA – milho verde, fresco, em espiga envolta com um pouco de palha verde para proteção dos grãos. Espiga íntegra, grãos amarelos, sem podridão, fungos e larvas. Sem apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Apresentação: kg</u>

**Secretaria de
Administração**

68	MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO 500G – de 1ª qualidade, contendo tomate, temperos naturais e sal. Embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 500g</u>
69	MORANGA CABOTIÁ ORGÂNICA – de 1ª qualidade, madura, grande, compacta, tamanho e coloração uniforme, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, limpas, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte como machucados, rachaduras e perfurações. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
70	MORANGO ORGÂNICO – de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, não amassado, sem manchas, bolores e sujidades. Transportado em condições adequadas. Entregue em saco plástico ou recipiente arejado. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
71	OVOS INSPECIONADOS, DÚZIA – de 1ª qualidade, tamanho uniforme, coloração vermelha ou branca, frescos, casca firme, homogênea, limpa, não trincada, embalagem de dúzias ou cartelas de 2,5 dúzias dispostas em caixas de papelão. Validade mensal. <u>Apresentação: dúzia (12 unidades)</u>
72	PÃO CASEIRO DE FORMA 550G – de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação. Deve ser fabricado no máximo um dia anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Entregue acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. Peso médio de 550g. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 550G</u>
73	PÃO CASEIRO DE FORMA INTEGRAL 550G – principal ingrediente deverá ser farinha de trigo integral. Macio, resistente, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, estar em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo e áreas queimadas. Fabricado no máximo um dia anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Entregue acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. Peso médio de 550g. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 550G</u>
74	PÃO SOVADINHO 50G – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, gordura e fermento biológico. O pão deverá pesar no mínimo 50g, ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, estar em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo e áreas queimadas. Possuir formato e volume característico, macio, sovado, com casca fina e miolo leve, não quebradiço, isento de grumos duros. Cor externa amarelada e cor interna (miolo) deve branco-pardo. Não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal. Fabricado no máximo um dia anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Entregue

**Secretaria de
Administração**

	acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 50g</u>
75	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) 50G – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, leite, açúcar, água, gordura preferencialmente vegetal, fermento biológico. O pão deverá pesar no mínimo 50g, ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação. O pão deverá possuir formato e volume característico, macio, sovado, com casca fina e miolo leve, não quebradiço, isento de grumos duros. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal. O pão deve ser fabricado no máximo um dia anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Deverá ser entregue acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 50g</u>
76	PEPINO CONVENCIONAL – Produto in natura. Unidade inteira com casca, de 1ª qualidade, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Deverá ser entregue em embalagem arejada e livre de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
77	PEPINO ORGÂNICO – Produto in natura. Unidade inteira com casca, de 1ª qualidade, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Deverá ser entregue em embalagem arejada e livre de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
78	PERA – de 1ª qualidade, preferencialmente do tipo Willians ou d'água, madura, deverá apresentar tamanho médio e livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, com perfeitas condições de conservação e maturidade. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
79	PÊSSEGO – de 1ª qualidade, tamanho médio, fruta firme, grau médio de amadurecimento, características de cultivo bem definidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos internos e externos, livres de pragas, doenças e perfurações. Entregue limpo e em embalagem livre de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
80	PIMENTÃO – de 1ª qualidade, maduro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
81	PINHÃO CRU – de 1ª qualidade. Deverá ser entregue com casca, fresco, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Validade quinzenal.

**Secretaria de
Administração**

	<u>Apresentação: kg</u>
82	POLPA DE FRUTAS ORGÂNICAS CONGELADA – produto não-fermentado, não-diluído e 100% integral, proveniente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar e aditivos. Polpa de sabores variados, preparada com frutas sadias, limpas, isentas de larvas, parasitas, detritos animais ou vegetais, ou quaisquer substâncias estranhas a sua composição normal. Embalagem plástica resistente e atóxica, contendo rótulo com informações mínimas exigidas pela Anvisa. <u>Apresentação: embalagem com no mínimo 250g</u>
83	RABANETE – de 1ª qualidade, maduro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
84	REPOLHO BRANCO CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, maduro, graúdo, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
85	REPOLHO BRANCO ORGÂNICO – de 1ª qualidade, maduro, graúdo, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
86	REPOLHO ROXO CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, maduro, graúdo, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
87	REPOLHO ROXO ORGÂNICO – de 1ª qualidade, maduro, graúdo, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
88	RÚCULA CONVENCIONAL – com folhas íntegras, livres de fungos e sujidades, transportadas adequadamente, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>
89	RÚCULA ORGÂNICA – com folhas íntegras, livres de fungos e sujidades, transportadas adequadamente, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>

**Secretaria de
Administração**

90	SAL TEMPERADO 250G – produzido com sal marinho iodado e temperos naturais. Embalagem plástica de no mínimo 250g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. <u>Apresentação: embalagem</u>
91	SALSICHA CONGELADA – produzida com carne mecanicamente separada de aves, toucinho suíno, carne suína, e condimentos. Aspecto normal, firme, não pegajoso, sem sujidades, parasitas e larvas, produto mantido em temperatura de refrigeração adequada. Registro no SIF. Entregue em embalagem plástica intacta, transparente e resistente. <u>Apresentação: kg</u>
92	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL ORGÂNICO 1L – não alcoólico e não fermentado. Sem conservantes e sem aromatizantes. Entregue em caixas de papelão resistente. Deverá constar na embalagem instruções de preparo e conservação, além de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses. Com registro. <u>Apresentação: embalagem</u>
93	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO 1L – não alcoólico, não fermentado, oriundo da extração do suco da fruta, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem conservantes, acondicionado em embalagens de vidro com rotulagem mínima conforme legislação vigente (com informação nutricional, instruções de conservação, data de fabricação, data de validade). Deverá estar inscrito no Ministério da Agricultura ou COPAS. <u>Apresentação: embalagem</u>
94	TEMPERO VERDE – de 1ª qualidade, frescos, folhas íntegras, frescas, bem desenvolvidas, deverá ser entregue em maços contendo cebolinha e salsinha com talo, fresco. Entregues limpos, em bom estado de conservação, isentos de sujidades, doenças, pragas, parasitas e larvas. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade (molho)</u>
95	TOMATE CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, coloração e tamanho uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: kg</u>
96	TOMATE ORGÂNICO – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, coloração e tamanho uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: kg</u>
97	TORTEI CONGELADO 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, moranga, açúcar, sal e temperos naturais. Sem corantes e conservantes. Fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal.

**Secretaria de
Administração**

	<u>Apresentação: embalagem</u>
98	UVA – tipo Niágara, Bordô, Isabela, grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pragas ou doenças, sãs. <u>Apresentação: kg</u>
99	VAGEM CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, fresca, coloração verde. Deverá estar livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
100	VAGEM ORGÂNICA – de 1ª qualidade, fresca, coloração verde. Deverá estar livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
101	VINAGRE DE MAÇÃ ORGÂNICO 500ML – Embalagem resistente e íntegra, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses. Produto registrado. <u>Apresentação: embalagem</u>

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

(Nome da licitante) _____, através de seu Responsável Legal, declara, sob as penas da lei, que os gêneros alimentícios a serem entregues, são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda apresentado.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(data)

(representante legal)

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO

(Nome da licitante) _____, através de seu Responsável Legal, declara, sob as penas da lei, que enquadra-se na seguinte situação:

- () pertenço ao Município de Antônio Prado;
- () pertenço à região serrana do Estado do Rio Grande do Sul;
- () pertenço ao território rural do Estado do Rio Grande do Sul;
- () pertenço ao território urbano do Estado do Rio Grande do Sul;
- () pertenço a outras regiões do país;
- () pertenço aos assentamentos de reforma agrária, e/ou às comunidades tradicionais indígenas e/ou às comunidades quilombolas;
- () sou fornecedor de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei Federal nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(data)

(representante legal)

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

(Nome da licitante) _____, através de seu Responsável Legal, declara, sob as penas da lei, que se responsabiliza pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados, deste grupo formal.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(data)

(representante legal)

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO VI

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025		
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
<u>FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL</u>		
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

**Secretaria de
Administração**

II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS

Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*	
			Unitário	Total
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

Obs.: * Preço disponível no Anexo I da Chamada Pública nº 00x/2025.

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Nome	CNPJ	Município
Endereço		Fone
Nome do Representante Legal		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

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO VII

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
<u>GRUPO INFORMAL</u>						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail (quando houver)			7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor(a) Familiar		2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						

39

**Secretaria de
Administração**

fornecimento.			
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO VIII

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2025				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
<u>GRUPO FORMAL</u>				
1. Nome do Proponente			2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município/UF	
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco		10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
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		17. DDD/Fone
18. Endereço			19. Município/UF	

**Secretaria de
Administração**

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. 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*	
				4.1. Unitário	4.2. Total
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço disponível no Anexo I da Chamada Pública nº 00x/2025.					
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:	

PROCESSO Nº 470/2025

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2025

ANEXO IX

Minuta: CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS Nº ____/2025

EMENTA: Contrato Administrativo que celebram entre si o MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO e o(a) _____ para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CONTRATANTE: O **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO/RS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 87.842.233/0001-10, com sede na Rua Francisco Marcantônio, nº 57, Centro, Município de Antônio Prado/RS, representando neste ato por seu Prefeito Municipal, Sr. **ROBERTO JOSÉ DALLE MOLLE**, brasileiro, casado, administrador de empresa e empresário, RG nº xxx21306xx, CPF nº xxx.049.970-xx, residente e domiciliado, nesta cidade.

CONTRATADA: _____, com sede na cidade de _____/____, na Rua _____, nº _____, CNPJ nº _____, representada neste ato por seu _____ (qualificação) _____, CPF nº _____, residente e domiciliado na cidade de _____/_____.

Celebram o presente contrato com base no Chamamento Público nº 002/2025, Processo nº 470/2025 e conforme as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, tudo conforme este contrato, seu Anexo I e projeto de venda da CONTRATADA, que é parte deste instrumento, independente de transcrição, conforme segue:

Item	Alimento	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Valor Total

Parágrafo primeiro. Não serão aceitos, no momento da entrega, produtos de fornecedores diferentes daquelas constantes no projeto de venda da CONTRATADA.

Parágrafo segundo. É vedado o consórcio, a subcontratação ou transferência total ou parcial do objeto deste contrato, exceto a realização das entregas (transporte), contudo a CONTRATADA será sempre responsável pela qualidade do serviço.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ENTREGA

A CONTRATADA fornecerá os produtos descritos na Cláusula Primeira, sendo que a primeira entrega somente ocorrerá após a assinatura do contrato.

Parágrafo primeiro. As entregas seguirão um cronograma a ser definido conforme a necessidade de cada escola, e serão encaminhados à CONTRATADA com, ao menos, uma semana de antecedência, sendo realizada uma previsão de entrega para um período mensal. As entregas deverão ser realizadas semanalmente.

Parágrafo segundo. A CONTRATADA deverá realizar a entrega nos locais indicados na ordem de fornecimento/empenho, podendo ser nos seguintes locais, conforme endereços abaixo, no horário das 8h às 11h30min e das 13h30min às 17h, de segunda a sexta-feira, quando dias úteis.

Local	Endereço	Servidor Responsável
Escola Municipal de Ensino Fundamental João XXIII	Rua Vicente Palombini, nº 493	Elisangela de Fátima Zulian
Escola Municipal de Ensino Fundamental Nossa Senhora Aparecida	Travessa Luís Marcantônio Grezzana, nº 250	Marilene Rizzi
Escola de Educação Infantil Casa de Nazaré	Rua Vitorino Monteiro, nº 879	Edevilde Troian Marsílio
Escola de Educação Infantil Lino Celso Zaccani	Rua Dr. Clóvis José Manica, nº 200	Sandra Agustini
Escola de Educação Infantil Criança Feliz	Rua Waldemar Manssueto Grazziotin, s/n	Jussara Slongo Bressan

Parágrafo terceiro. Além da entrega no local designado pelo CONTRATANTE, conforme parágrafo primeiro, deverá a CONTRATADA, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

Parágrafo quarto. Os entregadores deverão aguardar a realização da conferência no ato da entrega junto a responsável da escola. Produtos com peso inferior ao cotado ou fora das especificações descritas neste contrato deverão ser substituídos.

Parágrafo quinto. O CONTRATANTE não se responsabiliza por despesas relativas ao fornecimento, por parte da CONTRATADA, de quantidades dos produtos acima das previstas nos Cronogramas de Entregas. Além disso, o CONTRATANTE reserva-se o direito de realizar alterações nos Cronogramas de Entregas ou nas quantidades destinadas

por local, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade licitada dos produtos.

Parágrafo sexto. O prazo de validade dos produtos deverá ser conforme o especificado na descrição de cada item constante na Clausula Primeira, contado a partir da data de entrega. Na embalagem deverá estar especificado a data de fabricação e o prazo de validade, quando pertinente.

Parágrafo sétimo. Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste contrato será, imediatamente, notificado à CONTRATADA e poderá ser encaminhado para análise físico-química e/ou microbiológica laboratorial a critério do Setor de Nutrição do CONTRATANTE, conforme necessário. Nesses casos, a CONTRATADA ficará obrigada a substituir os produtos em desacordo, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, assim como, as despesas com a análise laboratorial, sendo aplicadas, também, as sanções previstas na Cláusula Décima Primeira, deste contrato.

Parágrafo oitavo. Quanto a problemas de qualidade dos produtos ou condições das embalagens, a CONTRATADA, notificada pelo CONTRATANTE, será responsável pela troca do produto que apresentar problemas, mesmo que já tenha sido distribuído às escolas da rede.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO

O acompanhamento, fiscalização e recebimento dos produtos, objeto deste contrato, será efetuado por servidor nomeado pela Portaria, que fará o recebimento nos termos do artigo 140, II, “a” e “b”, da Lei Federal nº 14.133/21, da seguinte forma:

- a) provisoriamente, no ato de cada entrega dos produtos, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado neste contrato;
- b) definitivamente, com a emissão do respectivo Termo de Recebimento, após a verificação da qualidade, as características e as quantidades dos produtos e consequente aceitação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias consecutivos contados após o recebimento provisório.

Parágrafo primeiro. Quando da verificação, se os produtos não atenderem às especificações solicitadas, serão aplicadas as sanções previstas neste contrato.

Parágrafo segundo. O recebimento definitivo dos produtos não exime a CONTRATADA das responsabilidades pela perfeição, qualidade, quantidade, segurança e compatibilidade com o fim a que se destina e demais peculiaridades do objeto.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

O CONTRATANTE pagará o preço por unidade do produto, conforme o projeto de venda da CONTRATADA, livre de transporte e outros encargos, de acordo com o estipulado na Cláusula Primeira.

Parágrafo primeiro. O valor global deste contrato é de R\$ _____
(_____).

Parágrafo segundo. O limite individual de venda de cada Agricultor Familiar ou Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP ou CAF/ano, conforme descrito no projeto de venda da CONTRATADA.

Parágrafo terceiro. Os preços contratados serão considerados completos e suficientes para o fornecimento de produtos, objeto deste contrato, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até **20 (vinte) dias**, após o recebimento da nota fiscal e liquidação da despesa, observando a ordem cronológica para cada fonte de recursos e categoria de contato (fornecimento de bens e prestação de serviços).

Parágrafo primeiro. A CONTRATADA deverá manter atualizada a conta corrente junto ao cadastro do CONTRATANTE durante toda a vigência do contrato.

Parágrafo segundo. O CONTRATANTE reterá a quantia correspondente aos tributos incidentes sobre a prestação de serviços, sempre que a legislação tributária assim determinar.

Parágrafo terceiro. Será de integral responsabilidade da CONTRATADA o pagamento dos tributos e contribuições que incidam ou venham a incidir sobre os serviços prestados e os valores recebidos.

Parágrafo quarto. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, devendo a CONTRATADA destacar no documento fiscal a retenção do IRPJ – Imposto de Renda Pessoa Jurídica, indicando a respectiva alíquota na forma do Anexo I da IN RFB nº 1.234/2012, de acordo com Decreto Municipal nº 1.698/2022, e se for o caso, a retenção para a Previdência Social e o ISSQN – Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, com destaque conforme a legislação vigente.

Parágrafo quinto. A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Parágrafo sexto. Para receber o pagamento, deverá:

- a) a nota fiscal/fatura, ser devidamente atestada por servidor do CONTRATANTE e contendo o número do contrato;
- b) o termo de liberação de pagamento emitido pela Secretaria competente.

Parágrafo sétimo. Para fins de pagamento e de liquidação do empenho, a CONTRATADA deverá observar a obrigatoriedade de utilização da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), conforme legislação tributária em vigor.

Parágrafo oitavo. Sempre que for necessária, a Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) deverá ser enviada pela CONTRATADA para o e-mail a ser informado pela fiscalização.

Parágrafo nono. As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e na proposta de preço, não se admitindo notas fiscais emitidas com outro CNPJ mesmo aquele de filial ou da matriz.

Parágrafo décimo. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA.

Parágrafo décimo primeiro. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a execução do objeto deste contrato, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido ao erro ou à má interpretação por parte da CONTRATADA.

Parágrafo décimo segundo. É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes deste contrato.

Parágrafo décimo terceiro. A critério do CONTRATANTE, poderão ser descontadas, dos valores devidos, as quantias necessárias para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da CONTRATADA.

Parágrafo décimo quarto. O desconto de qualquer valor no pagamento devido à CONTRATADA, será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhe são inerentes.

Parágrafo décimo quinto. A não manutenção das condições de habilitação e qualificação, constatadas a qualquer tempo, poderá resultar na aplicação de sanções e na rescisão contratual.

Parágrafo décimo sexto. Caso constatado, no momento do pagamento, a irregularidade quanto à manutenção das condições de habilitação, a CONTRATADA será notificada para que regularize a situação no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo apresente sua defesa.

Parágrafo décimo sétimo. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONTRATANTE, a depender de justificativa apresentada pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo oitavo. Persistindo a irregularidade, o CONTRATANTE adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

Parágrafo décimo nono. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação.

Parágrafo vigésimo. Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA irregular, salvo por motivo de economicidade, segurança municipal ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do CONTRATANTE.

Parágrafo vigésimo primeiro. A CONTRATADA não poderá estar em débito com a Fazenda Municipal, sob pena de bloqueio e/ou compensação no pagamento a que fizer jus, salvo quando for insuficiente o valor para compensar todo o débito.

Parágrafo vigésimo segundo. Ocorrendo eventual atraso de pagamento provocado exclusivamente pelo CONTRATANTE, o valor devido será corrigido monetariamente pelo IPCA/IBGE do período, ou pelo índice que vier a substituí-lo, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, e o CONTRATANTE compensará a CONTRATADA com juros de mora de 0,5% ao mês, pro rata die.

Parágrafo vigésimo terceiro. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Parágrafo vigésimo quarto. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos deverão ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

Parágrafo vigésimo quinto. Para fins de pagamento, a CONTRATADA, após a homologação, deverá informar ao Setor Financeiro da Secretaria requisitante o banco, nº da agência e o nº da conta, na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DE PREÇO

À presente contratação não incidirão reajustes, nos termos da Lei Federal nº 9.069/1995 e Lei Federal nº 10.192/2001.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O presente contrato entrará em vigor na data de assinatura e terá vigência de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

Órgão: 08 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

Unidade Orçamentária: 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

Projeto/Atividade: 2041 – MERENDA ESCOLAR

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação

Recurso: 1200 – Merenda Escolar Ensino Fundamental

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação

Recurso: 1210 – PNAC Creche

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação

Recurso: 1216 – PNAP Pré-escolar

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Gêneros de Alimentação

Recurso: 1221 – Merenda Escolar EJA

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Compete ao CONTRATANTE:

- I** – fiscalizar, orientar, impugnar, dirimir dúvidas emergentes da execução do objeto contratado;
- II** – receber o objeto contratado, lavrar termo de recebimento provisório. Se o objeto contratado não estiver de acordo com as especificações, rejeitá-lo no todo ou em parte;
- III** – efetuar os pagamentos nos prazos estabelecidos na Cláusula Quinta do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA obriga-se a:

- I** – proceder à entrega dos produtos nos prazos e locais fixados neste contrato;
- II** – arcar com os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, material, embalagens, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre os materiais, objeto deste contrato;
 - a)** entende-se por encargos os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, os instituídos por leis sociais, emolumentos, fornecimento de mão de obra especializada, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte dos produtos, de pessoal, estadia, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste contrato.
- III** – indenizar terceiros e ao CONTRATANTE os possíveis prejuízos ou danos, decorrentes de dolo ou culpa, durante a execução do contrato, em conformidade a Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações;
- IV** – arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto contratado;

V – cumprir fielmente o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

VI – substituir o produto avariado no prazo estabelecido neste contrato, mediante toda e qualquer impugnação feita pelo CONTRATANTE, ou não sendo possível, indenizar o valor correspondente acrescido de perdas e danos;

VII – prestar informações sobre a conservação e uso dos produtos;

VIII – manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução do contrato e em compatibilidade com as obrigações assumidas;

IX – responder pela qualidade, quantidades, segurança e demais características dos produtos, bem como a observação às normas técnicas;

X – informar a Secretaria Municipal da Educação e Cultura, durante a vigência do contrato, qualquer mudança de endereço, telefone, e-mail ou outros.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES E MULTAS

A CONTRATADA que cometer qualquer conduta que infrinja as condições e prazos estabelecidos no instrumento, em contrato ou na legislação atinente à execução do objeto, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, às sanções a seguir estabelecidas, aplicáveis após regular Processo Administrativo de Penalização de fornecedor.

I – ADVERTÊNCIA ESCRITA em razão de falhas que não caibam a aplicação de sanção mais grave em virtude de serem corrigidas no prazo estipulado pela fiscalização.

II – MULTA por descumprimento de prazos e condições ajustados, conforme classificação de gravidade da inconformidade diagnosticada pelo CONTRATANTE, seguindo, ainda a tabela de classificação de inconformidades integrante deste item, nos seguintes termos:

a) para inconformidade **LEVE**, será aplicada multa na razão de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, sobre o valor global do item(ns), até 30 (trinta) dias de atraso, podendo, justificadamente, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item/grupo, e/ou rescindido o contrato, nas seguintes situações:

a1) pela não entrega da documentação exigida para o certame, nos prazos previstos;

a2) pelo retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

b) para inconformidade **MODERADA**, será aplicada multa de 10% (dez por cento), sobre o valor global do item(ns), podendo, justificadamente, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item/grupo, e/ou rescindido o contrato, nas seguintes situações:

b1) pela entrega do objeto em desacordo com o solicitado, quando não houver a pronta adequação no prazo fixado;

b2) pela não manutenção da proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

b3) pela subcontratação de serviços quando não permitidos.

c) para inconformidade **GRAVE**:

c1) será aplicada multa de 15% (quinze por cento), sobre o valor global do item(ns), pela não celebração do contrato ou não entrega da documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

c2) será aplicada multa de 0,10% (dez décimos por cento), ao dia, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30% (trinta por cento), pelo atraso injustificado na entrega do objeto, em prazo superior a 30 (trinta) dias consecutivos;

c3) será aplicada multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor global do item(ns), podendo, também, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item, e/ou rescindido o contrato, pela inexecução parcial do objeto, salvo quando causar grave dano ao CONTRATANTE, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, será aplicada a penalidade correspondente.

d) para inconformidade **GRAVÍSSIMA**:

d1) será aplicada multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do item(ns), podendo, também, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item/grupo, e/ou rescindido o contrato, pela inexecução total do objeto;

d2) será aplicada multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do item(ns), podendo, também, ser cancelada a nota de empenho, a autorização de compra ou outro instrumento hábil, cancelado o registro de preços do fornecedor ou do item, e/ou rescindido o contrato, pela inexecução parcial do objeto que cause grave dano ao CONTRATANTE, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

d3) Quando da reincidência em irregularidades será dobrada a multa correspondente à infração cometida conforme subitens anteriores, até o limite de 30% (trinta por cento).

III – IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com o CONTRATANTE pelo prazo de até 3 (três) anos, bem como demais cominações legais, quando a CONTRATADA:

a) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

b) dar causa à inexecução total ou parcial do objeto;

c) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao CONTRATANTE, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

IV – IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com o CONTRATANTE pelo prazo de até 6 (seis) anos, bem como demais cominações legais, quando a CONTRATADA:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o procedimento ou a execução do contrato;

b) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013;

f) ocorrer em 1 (uma) infração enquadrada como gravíssima **ou** 2 (duas) infrações enquadradas como grave **ou** 3 (três) infrações enquadradas como moderada aplicáveis após regular Processo Administrativo **ou** 4 (quatro) infrações enquadradas como leve, **ou**, independente do grau, no caso da ocorrência de 5 (cinco) infrações.

V – DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a empresa executora ressarcir o CONTRATANTE pelos prejuízos causados e após decorrido o prazo da penalidade de suspensão do subitem anterior.

Parágrafo primeiro. Será facultada à CONTRATADA, nos termos da lei, apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste Contrato.

Parágrafo segundo. As multas e seu pagamento não eximirão a CONTRATADA de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos, decorrentes das infrações cometidas.

Parágrafo terceiro. Caso a multa não seja quitada em até 15 (quinze) dias contados da emissão da guia de recolhimento, estará sujeita à atualização monetária com base no mesmo índice previsto no subitem de reajuste (ou de pagamento).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos Arts. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo primeiro. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Parágrafo segundo. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, § 2º, da Lei Federal nº 12.527/2011, c/c art. 7º, § 3º, inciso V, do Decreto Federal nº 7.724/2012, além do Decreto Municipal nº 586/2014.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS VEDAÇÕES

É vedado à CONTRATADA:

- a) caucionar ou utilizar este contrato para qualquer operação financeira;
- b) interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte do CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA LEI REGRADORA

A presente contratação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133/21, Lei Federal nº 11.947/09, Resolução/CD/FNDE nº 06/20 e Resolução/CD/FNDE nº 21/21 as quais, juntamente com norma de direito público, resolverão os casos omissos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

As partes elegem o Foro da Comarca de Antônio Prado/RS, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas porventura emergentes da presente contratação.

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas ao final subscritas, para que produza todos os jurídicos e legais efeitos.

Antônio Prado/RS, ____ de _____ de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO PRADO – RS
ROBERTO JOSÉ DALLE MOLLE – Prefeito Municipal
Contratante

Contratada

Visto – Assessoria Jurídica

Testemunhas:

CPF:

CPF:

ANEXO I – DO CONTRATO

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES
1	ABACATE – de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
2	AGNOLINE - 500G - contendo ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne de frango, carne de gado, sal e temperos naturais. Sem corantes e conservantes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal. <u>Apresentação: embalagem</u>
3	ABOBRINHA ITALIANA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, nova, sã, tamanho médio, limpa, verde, de boa qualidade, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
4	ABOBRINHA ITALIANA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, nova, sã, tamanho médio, limpa, verde, de boa qualidade, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
5	AÇÚCAR MASCAVO 1KG – de origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, embalagem plástica, transparente, fechada, devendo constar data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, impresso no rótulo. Produto com inspeção. <u>Apresentação: pacote</u>
6	AGRIÃO – com folhas integras, livres de fungos e sujidades, transportadas adequadamente, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>
7	AIPIM DESCASCADO CONGELADO ORGÂNICO – pedaços de tamanho médio, limpos e bem conservados. Validade máxima de 3 meses. <u>Apresentação: kg</u>
8	ALFACE CONVENCIONAL – lisa ou crespa, de 1ª qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livre de resíduos e fertilizantes. As folhas deverão

**Secretaria de
Administração**

	ser limpas, sem marcas de picadas de insetos, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>
9	ALFACE ORGÂNICA – lisa ou crespa, de 1ª qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livre de resíduos e fertilizantes. As folhas deverão ser limpas, sem marcas de picadas de insetos, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>
10	ALHO – de 1ª qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade máxima de dois meses. <u>Apresentação: kg</u>
11	ALHO PORÓ ORGÂNICO – de 1ª qualidade, deve apresentar-se com aspecto fresco, não queimado (ex., pelo frio), sem folhas amareladas. Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, coloração característica, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal. <u>Apresentação: maço</u>
12	AMARANTO EM PIPOCA ORGÂNICO 100G – fonte de minerais, fibras e proteínas. Com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. <u>Apresentação: pacote</u>
13	AMEIXA – de 1ª qualidade, nova, grau de maturação ideal para consumo, de maneira uniforme, com textura e consistência de fruta fresca. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
14	ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO 5KG – subgrupo: parboilizado, classe: longo fino, tipo: 01. A embalagem plástica, íntegra e resistente. Data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
15	BANANA PRATA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, orgânica e/ou agroecológica, em pencas, com casca sã e sem ruptura. Com cor, cheiro e sabor característicos. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ausência de sujidades, parasitas, amasso e sinais de apodrecimento. Em unidades de peso médio entre 70 e 100g com grau médio de amadurecimento. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
16	BATATA DOCE ORGÂNICA – de 1ª qualidade, graúda, uniforme, lavada, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes apodrecidas. Com tamanho uniforme. Validade mensal.

**Secretaria de
Administração**

	<u>Apresentação: kg</u>
17	BATATA INGLESA – de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo. Validade mensal. <u>Apresentação: kg</u>
18	BATATA TIPO SALSA ORGÂNICA – ou mandioquinha tipo salsa; de 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, tamanho e cor uniformes. Sem indício de germinação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Validade mensal. <u>Apresentação: kg</u>
19	BERGAMOTA – de 1ª qualidade, tamanho médio, madura, fresca, firme e livre de sujidades, danos fisiológicos, pragas e doenças, com perfeitas condições de conservação. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
20	BETERRABA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho médio, com cheiro e sabor característicos; sem folhas, lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte inadequados; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
21	BETERRABA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho médio, com cheiro e sabor característicos; sem folhas, lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte inadequados; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
22	BISCOITO CASEIRO COLONIAL 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar e gordura. Sem conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>
23	BISCOITO CASEIRO DE MILHO 500G – contendo farinha de milho, ovos, açúcar e gordura. Sem conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>
24	BISCOITO CASEIRO INTEGRAL 500G – contendo farinha de trigo integral como o farináceo mais abundante na receita, ovos, açúcar e gordura. Sem conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>

**Secretaria de
Administração**

25	BICOITO CASEIRO SEM LACTOSE, 200G – contendo farinha de trigo enriquecida em ferro e ácido fólico, ovos e açúcar. Sem conter leite na composição, além de conservantes e corantes. Dispostos em embalagem plástica transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. O produto deve estar isento de sujidades. <u>Apresentação: pacote</u>
26	BRÓCOLIS – de 1ª qualidade, cabeças grandes, firmes, frescas e de cor verde escura. Deverá ser entregue em recipientes limpos e livres de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade</u>
27	CAQUI – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho médio, uniformes, firmes, com aroma e sabor característico, livre de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livres de sujidades, parasitas e larvas. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
28	CARNE BOVINA ISCAS, TRASEIRO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor (vermelha brilhante ou púrpura), odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Com percentual aceitável de sebo/gordura, sem modificar as características sensoriais das preparações. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
29	CARNE BOVINA MOÍDA, DIANTEIRO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor (vermelha brilhante ou púrpura), odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Com percentual aceitável de sebo/gordura, sem modificar as características sensoriais das preparações. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
30	CARNE BOVINA PICADA, TRASEIRO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor (vermelha brilhante ou púrpura), odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Com percentual aceitável de sebo/gordura, sem modificar as características sensoriais das preparações. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
31	CARNE SUÍNA, FILÉZINHO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura. <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>

**Secretaria de
Administração**

32	CARNE SUÍNA, LOMBO, CONGELADA – fresca, congelada, aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de larvas e parasitas. Registro no SIF. Entregue em embalagem transparente, resistente e segura. <u>Apresentação: embalagens íntegras de 1kg</u>
33	CEBOLA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, sã, firmes, intactas, uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem defeitos, sujidades, parasitas e larvas. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
34	CEBOLA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, sã, firmes, intactas, uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem defeitos, sujidades, parasitas e larvas. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
35	CENOURA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, sem folhas, lavadas, livres de sujidades, defeitos, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
36	CHUCHU CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
37	CHUCHU ORGÂNICO – de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
38	COUVE CHINESA – de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com folhas íntegras e firmes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; isenta de material terroso, de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. <u>Apresentação: unidade</u>
39	COUVE-FLOR – de 1ª qualidade, cabeças grandes, firmes, frescas e de cor característica da espécie. Deverá ser entregue em recipientes limpos e livres de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade</u>
40	COUVE FOLHA CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, da variedade manteiga, fresca, tamanho médio e coloração verde escuro uniforme, sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>

**Secretaria de
Administração**

41	COUVE FOLHA ORGÂNICA – de 1ª qualidade, da variedade manteiga, fresca, tamanho médio e coloração verde escuro uniforme, sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: unidade (maço)</u>
42	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO 500G – cuca com farofa de açúcar e sem recheio, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, fermento e gordura. A cuca deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isenta de mofo, umidade, áreas queimadas, matéria terrosa e outras sujidades. Embaladas individualmente com identificação de peso, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. A cuca deverá ser entregue no máximo um dia após a data de fabricação. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA. <u>Apresentação: unidade com peso mínimo de 500g</u>
43	DOCE CREMOSO DE FIGO 700G – de 1ª qualidade, composto de figos e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
44	DOCE CREMOSO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES 200G – Composto pela polpa de fruta, sem adição de açúcar. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses. Sabores morango, frutas vermelhas, uva. <u>Apresentação: embalagem</u>
45	DOCE CREMOSO DE GOIABA 700G – de 1ª qualidade, composto de goiaba e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
46	DOCE CREMOSO DE UVA 700G – de 1ª qualidade, composta de uva e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
47	DOCE CREMOSO DE MORANGO 700G – de 1ª qualidade, composto de morango e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem</u>
48	DOCE DE LEITE, 700G – de 1ª qualidade, composto de leite de vaca e açúcar, embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar informação nutricional no rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem com no mínimo 700g</u>

**Secretaria de
Administração**

49	ESPINAFRE ORGÂNICO – fresco, de 1ª qualidade, folhas viçosas, verdes e tenras, sem partes amarelada ou murchas, nem apodrecimento. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>
50	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO ORGÂNICO 500G – de 1ª qualidade, contendo polpa de tomate e sal, cor vermelha, odor e sabor próprios, de textura cremosa e homogênea. Embalagem adequada, resistente, atóxica, deve ser inspecionado, constar data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: embalagem com no mínimo 500G</u>
51	FARINHA DE MILHO MÉDIA ORGÂNICA 1KG – composição: 100% milho. Deve apresentar cor amarela e não ser pré-cozida. Deve ser armazenada em embalagem plástica, transparente e resistente. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 2 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
52	FEIJÃO CARIOCA ORGÂNICO 1KG – de 1ª qualidade, novo, classe feijão carioca. Deverá ser entregue higienizado, livre de sujidades, mofo e carunchos. Entregue em embalagem adequada, livre de sujidades. Validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
53	FEIJÃO PRETO ORGÂNICO 1KG – de 1ª qualidade, novo, classe feijão preto. Deverá ser entregue higienizado, livre de sujidades, mofo e carunchos. Entregue em embalagem adequada, livre de sujidades. Validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: pacote</u>
54	GOIABA – produto in natura, de 1ª qualidade, fruta inteira com casca, unidades de tamanho médio, grau médio de amadurecimento ou madura, sem machucados internos e externos, sem larvas e parasitas, cor uniforme e limpa. Entregue em saco plástico ou recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
55	KIWI – produto in natura, de 1ª qualidade, fruta inteira com casca, unidades de tamanho médio, grau médio de amadurecimento ou madura, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Entregue em saco plástico ou recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
56	LARANJA COMUM CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, madura, fruta no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
57	LARANJA COMUM ORGÂNICA – de 1ª qualidade, madura, fruta no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>

**Secretaria de
Administração**

58	LARANJA DO CÉU – de 1ª qualidade, madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
59	LIMÃO GALEGO OU SICILIANO ORGÂNICO – produto in natura, de 1ª qualidade, tipo galego ou siciliano, novo, maduro, firme, unidade inteira com casca, de tamanho médio, sem machucados internos e externos, livre de pragas e doenças, limpos e em perfeitas condições de conservação. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
60	LINGUIÇA MISTA DEFUMADA – preparada com carne bovina, suína e condimentos. Aspecto normal, firme, não pegajoso, sem sujidades, parasitas e larvas, produto mantido em temperatura de refrigeração adequada. Registro no SIF. Entregue em embalagem plástica intacta, transparente e resistente. <u>Apresentação: kg</u>
61	MAÇÃ FUJI – de 1ª qualidade, madura, cor uniforme, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
62	MAÇÃ GALA – de 1ª qualidade, madura, cor uniforme, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
63	MACARRÃO CASEIRO CONGELADO 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal. <u>Apresentação: pacote</u>
64	MASSA ESPAGUETE CASEIRA CONGELADA 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal. <u>Apresentação: pacote</u>
65	MASSA TALHARIM CASEIRA CONGELADA 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g,

**Secretaria de
Administração**

	transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal.
66	MELÃO – de 1ª qualidade, redondo, tamanho e coloração uniformes, gráudo, livre de sujidades, parasitas, larvas e machucados, tamanho e coloração uniformes, polpa madura, firme e intacta. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
67	MILHO EM ESPIGA – milho verde, fresco, em espiga envolta com um pouco de palha verde para proteção dos grãos. Espiga íntegra, grãos amarelos, sem podridão, fungos e larvas. Sem apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Apresentação: kg</u>
68	MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO 500G – de 1ª qualidade, contendo tomate, temperos naturais e sal. Embalagem adequada, resistente, atóxica, deve constar data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 500g</u>
69	MORANGA CABOTIÁ ORGÂNICA – de 1ª qualidade, madura, grande, compacta, tamanho e coloração uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, limpas, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte como machucados, rachaduras e perfurações. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
70	MORANGO ORGÂNICO – de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, não amassado, sem manchas, bolores e sujidades. Transportado em condições adequadas. Entregue em saco plástico ou recipiente arejado. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
71	OVOS INSPECIONADOS, DÚZIA – de 1ª qualidade, tamanho uniforme, coloração vermelha ou branca, frescos, casca firme, homogênea, limpa, não trincada, embalagem de dúzias ou cartelas de 2,5 dúzias dispostas em caixas de papelão. Validade mensal. <u>Apresentação: dúzia (12 unidades)</u>
72	PÃO CASEIRO DE FORMA 550G – de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação. Deve ser fabricado no máximo um dia anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Entregue acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. Peso médio de 550g. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 550G</u>
73	PÃO CASEIRO DE FORMA INTEGRAL 550G – principal ingrediente deverá ser farinha de trigo integral. Macio, resistente, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, estar em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo e áreas queimadas. Fabricado no máximo um dia

**Secretaria de
Administração**

	anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Entregue acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. <u>Peso médio de 550g.</u> <u>Apresentação: unidade com no mínimo 550G</u>
74	PÃO SOVADINHO 50G – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, gordura e fermento biológico. O pão deverá pesar no mínimo 50g, ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, estar em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo e áreas queimadas. Possuir formato e volume característico, macio, sovado, com casca fina e miolo leve, não quebradiço, isento de grumos duros. Cor externa amarelada e cor interna (miolo) deve branco-pardo. Não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal. Fabricado no máximo um dia anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Entregue acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 50g</u>
75	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) 50G – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, leite, açúcar, água, gordura preferencialmente vegetal, fermento biológico. O pão deverá pesar no mínimo 50g, ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, mofo, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação. O pão deverá possuir formato e volume característico, macio, sovado, com casca fina e miolo leve, não quebradiço, isento de grumos duros. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal. O pão deve ser fabricado no máximo um dia anterior à entrega e não poderá ser embalado quente. Deverá ser entregue acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente, com rotulagem contendo as informações mínimas exigidas pela Anvisa. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade com no mínimo 50g</u>
76	PEPINO CONVENCIONAL – Produto in natura. Unidade inteira com casca, de 1ª qualidade, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Deverá ser entregue em embalagem arejada e livre de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
77	PEPINO ORGÂNICO – Produto in natura. Unidade inteira com casca, de 1ª qualidade, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Deverá ser entregue em embalagem arejada e livre de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
78	PERA – de 1ª qualidade, preferencialmente do tipo Willians ou d'água, madura, deverá apresentar tamanho médio e livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, com perfeitas condições de conservação e maturidade. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>

**Secretaria de
Administração**

79	PÊSSEGO – de 1ª qualidade, tamanho médio, fruta firme, grau médio de amadurecimento, características de cultivo bem definidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos internos e externos, livres de pragas, doenças e perfurações. Entregue limpo e em embalagem livre de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
80	PIMENTÃO – de 1ª qualidade, maduro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
81	PINHÃO CRU – de 1ª qualidade. Deverá ser entregue com casca, fresco, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Validade quinzenal. <u>Apresentação: kg</u>
82	POLPA DE FRUTAS ORGÂNICAS CONGELADA – produto não-fermentado, não-diluído e 100% integral, proveniente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar e aditivos. Polpa de sabores variados, preparada com frutas sadias, limpas, isentas de larvas, parasitas, detritos animais ou vegetais, ou quaisquer substâncias estranhas a sua composição normal. Embalagem plástica resistente e atóxica, contendo rótulo com informações mínimas exigidas pela Anvisa. <u>Apresentação: embalagem com no mínimo 250g</u>
83	RABANETE – de 1ª qualidade, maduro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
84	REPOLHO BRANCO CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, maduro, graúdo, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
85	REPOLHO BRANCO ORGÂNICO – de 1ª qualidade, maduro, graúdo, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
86	REPOLHO ROXO CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, maduro, graúdo, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>

**Secretaria de
Administração**

87	REPOLHO ROXO ORGÂNICO – de 1ª qualidade, maduro, grão, frescos, firmes, tamanho uniforme, aroma e sabor da espécie, limpos, sem material terroso e outras sujidades, sem ferimentos ou defeitos, parasitas, larvas, e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
88	RÚCULA CONVENCIONAL – com folhas íntegras, livres de fungos e sujidades, transportadas adequadamente, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>
89	RÚCULA ORGÂNICA – com folhas íntegras, livres de fungos e sujidades, transportadas adequadamente, entregues em recipientes arejados. Validade semanal. <u>Apresentação: maço</u>
90	SAL TEMPERADO 250G – produzido com sal marinho iodado e temperos naturais. Embalagem plástica de no mínimo 250g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. <u>Apresentação: embalagem</u>
91	SALSICHA CONGELADA – produzida com carne mecanicamente separada de aves, toucinho suíno, carne suína, e condimentos. Aspecto normal, firme, não pegajoso, sem sujidades, parasitas e larvas, produto mantido em temperatura de refrigeração adequada. Registro no SIF. Entregue em embalagem plástica intacta, transparente e resistente. <u>Apresentação: kg</u>
92	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL ORGÂNICO 1L – não alcoólico e não fermentado. Sem conservantes e sem aromatizantes. Entregue em caixas de papelão resistente. Deverá constar na embalagem instruções de preparo e conservação, além de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses. Com registro. <u>Apresentação: embalagem</u>
93	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO 1L – não alcoólico, não fermentado, oriundo da extração do suco da fruta, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem conservantes, acondicionado em embalagens de vidro com rotulagem mínima conforme legislação vigente (com informação nutricional, instruções de conservação, data de fabricação, data de validade). Deverá estar inscrito no Ministério da Agricultura ou COPAS. <u>Apresentação: embalagem</u>
94	TEMPERO VERDE – de 1ª qualidade, frescos, folhas íntegras, frescas, bem desenvolvidas, deverá ser entregue em maços contendo cebolinha e salsinha com talo, fresco. Entregues limpos, em bom estado de conservação, isentos de sujidades, doenças, pragas, parasitas e larvas. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade (molho)</u>

**Secretaria de
Administração**

95	TOMATE CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, coloração e tamanho uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: kg</u>
96	TOMATE ORGÂNICO – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, coloração e tamanho uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Apresentação: kg</u>
97	TORTEI CONGELADO 500G – contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, moranga, açúcar, sal e temperos naturais. Sem corantes e conservantes. Fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas. Embalagem plástica de no mínimo 500g, transparente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve ser congelado mantendo a qualidade. Validade mensal. <u>Apresentação: embalagem</u>
98	UVA – tipo Niágara, Bordô, Isabela, grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pragas ou doenças, sãs. <u>Apresentação: kg</u>
99	VAGEM CONVENCIONAL – de 1ª qualidade, fresca, coloração verde. Deverá estar livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
100	VAGEM ORGÂNICA – de 1ª qualidade, fresca, coloração verde. Deverá estar livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>
101	VINAGRE DE MAÇÃ ORGÂNICO 500ML – Embalagem resistente e íntegra, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses. Produto registrado. <u>Apresentação: embalagem</u>