



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### EDITAL

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2640/2018**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE VIANA**, com sede na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana, Espírito Santo, inscrito no CNPJ sob o nº 27.165.547/0001-01, por meio de sua Presidente, nomeada pela Portaria nº 443, de 04 de abril de 2017, realizará seleção de proposta específica por meio de **CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para atender as necessidades dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Viana/ES, conforme Processo Administrativo nº 2640/2018, solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, Esportes e Lazer, devidamente aprovado pela Secretária Municipal. A Chamada Pública será realizada em cumprimento ao estabelecido na Lei 11.947/2009, pela Resolução/CD/FNDE/MEC nº 26/2013, alterada pela Resolução/CD/FNDE/MEC nº 4/2015; Lei nº 8.666/93 e suas alterações; pelas demais legislações aplicáveis ao tema, inclusive, os Princípios Gerais do Direito, bem como pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

### **1 – DO OBJETO**

1.1 - O objeto da presente Chamada Pública é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDIMENTO AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE VIANA, ES**, conforme especificações do Anexo I – Termo de Referência, deste Edital.

### **2 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

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

**Atividade:** 006.001.12.306.0026.2.195 - Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

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

**Fonte de Recurso:** 1107000008 – Recurso do FNDE – PNAE

**Ficha:** 045.

### **3 - DA DATA, LOCAL E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

#### **3.1 - RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

3.1.1 - Os envelopes (PROPOSTA E HABILITAÇÃO) referentes a esta Chamada Pública deverão ser entregues até às **09h30min** do dia **10 de abril de 2018**, no Protocolo Geral, localizado no 1º andar do prédio da PMV, na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana, Espírito Santo.

3.1.2 - Em nenhuma hipótese serão recebidos quaisquer envelopes fora do prazo estabelecido neste edital.

3.1.3 - Os envelopes (PROPOSTA E HABILITAÇÃO) deverão ser entregues separadamente, estarem



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

lacrados e rubricados.

### 3.2 - ABERTURA DOS ENVELOPES

3.2.1 - A abertura desta Chamada Pública ocorrerá no dia **10 de abril de 2018**, às **10h**, na sala da Comissão de Licitação, localizada no 2º andar do prédio da PMV, na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana, Espírito Santo.

## 4 – DOS ENVELOPES Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL, HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES E HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES

### 4.1 - DO FORNECEDOR INDIVIDUAL:

4.1.1 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em envelope lacrado e rubricado, contendo a identificação da Proponente (nome e CNPJ), datada, assinada e carimbada por seu representante, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo, obrigatoriamente na parte externa, as indicações:

**Proponente:** .....

**À Prefeitura Municipal de Viana, ES**

**Comissão Permanente de Licitação**

**Chamada Pública nº 001/2018**

**Envelope 01 - HABILITAÇÃO**

4.1.2 - Deverão apresentar no **Envelope nº 01 – HABILITAÇÃO - FORNECEDOR INDIVIDUAL**, os documentos abaixo enumerados, constantes sob pena de inabilitação:

- a) Cópia autenticada de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos Federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados);
- d) Prova de Regularidade Fiscal com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- e) Prova de Regularidade Fiscal com a Fazenda Estadual da sede da empresa;
- f) Prova de Regularidade Trabalhista, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho - TST;
- g) Prova de Regularidade Fiscal do Município de Viana, ES;
- h) Prova de Regularidade Fiscal do Municipal da sede da concorrente.
- i) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;
- j) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.
- k) Para os produtos orgânicos, apresentar certificado de conformidade orgânica.
- l) Para produtos de origem vegetal processados deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária;



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

m) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (ANEXO VI) .

#### **4.2 - DO GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES:**

4.2.1 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em envelope lacrado e rubricado, contendo a identificação da Proponente (nome e CNPJ), datada, assinada e carimbada por seu representante, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo, obrigatoriamente na parte externa, as indicações:

**Proponente:** .....

**À Prefeitura Municipal de Viana, ES**

**Comissão Permanente de Licitação**

**Chamada Pública nº 001/2018**

**Envelope 01 - HABILITAÇÃO**

4.2.2 - Deverão apresentar no **Envelope nº 01 – HABILITAÇÃO - GRUPO FORMAL**, os documentos abaixo enumerados, constantes sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos Federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados);
- d) Prova de Regularidade Fiscal com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- e) Prova de Regularidade Fiscal com a Fazenda Estadual da sede da empresa;
- f) Prova de Regularidade Trabalhista, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho - TST;
- g) Prova de Regularidade Fiscal do Município de Viana, ES;
- h) Prova de Regularidade Fiscal do Municipal da sede da concorrente.
- i) Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e Recuperação Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de no máximo 30 (trinta) dias, anteriores à data fixada para a sessão de abertura da Chamada Pública;
- j) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;;
- k) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (ANEXO VII);
- l) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (ANEXO VIII);
- m) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.
- n) Para os produtos orgânicos, apresentar certificado de conformidade orgânica;
- o) Para produtos de origem vegetal processados deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária;
- p) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### 4.3 - DO GRUPO INFORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES:

4.3.1 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em envelope lacrado e rubricado, contendo a identificação da Proponente (nome e CNPJ), datada, assinada e carimbada por seu representante, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo, obrigatoriamente na parte externa, as indicações:

**Proponente:** .....

**À Prefeitura Municipal de Viana, ES**

**Comissão Permanente de Licitação**

**Chamada Pública nº 001/2018**

**Envelope 01 - HABILITAÇÃO**

4.3.2 - Deverão apresentar no Envelope nº 01 – **HABILITAÇÃO - GRUPO INFORMAL**, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

- a) Cópia autenticada de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos Federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados);
- d) Prova de Regularidade Fiscal com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- e) Prova de Regularidade Fiscal com a Fazenda Estadual da sede da empresa;
- f) Prova de Regularidade Trabalhista, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho - TST;
- g) Prova de Regularidade Fiscal do Município de Viana, ES;
- h) Prova de Regularidade Fiscal do Municipal da sede da concorrente.
- i) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especia, quandol for o caso;
- j) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.
- k) Para os produtos orgânicos, apresentar certificado de conformidade orgânica.
- l) Para produtos de origem vegetal processados deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária;
- m) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (ANEXO VI).

4.4 - Não serão aceitos protocolos de documentos, documentos em cópia não autenticada, nem com prazo de validade vencido.

4.5 - Os proponentes interessados na autenticação das cópias dos documentos para participarem da Chamada Pública deverão comparecer na sala da CPL, em no máximo 02 (dois) dias antecedentes a sessão de abertura para proceder a autenticação dos documentos, portando os originais e as cópias que serão conferidas por servidor da CPL. Em hipótese alguma serão autenticados documentos durante a realização do certame.



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

**4.6 - Os documentos exigidos por este Edital, e seus Anexos, farão parte integrante da Chamada Pública e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por cartório competente ou por servidor da administração que faça parte da CPL ou por ele indicado, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, e, aqueles emitidos pela internet com certificado de autenticidade.**

4.7 - A Presidente, após a análise do envelope de Habilitação, procederá à validação nos sites dos órgãos oficiais (PGFN/Receita Federal, Caixa Econômica Federal, Superior Tribunal do Trabalho, Tribunal de Justiça, Secretarias da Fazenda), emissores das certidões negativas apresentadas.

4.8 - Em caso de divergência entre informações contidas nos documentos exigidos pelo Edital com os apresentados pelo concorrente, prevalecerão os primeiros.

4.9 - A Prefeitura Municipal de Viana poderá desclassificar propostas dos concorrentes até a assinatura do contrato, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver conhecimento de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento da Chamada Pública que desabonem sua idoneidade ou capacidade jurídica, financeira, técnica ou administrativa.

4.10 - Não serão levadas em consideração, tanto na fase de habilitação ou de classificação de propostas de preços, como na fase posterior à adjudicação do objeto licitado, quaisquer consultas, pleitos ou reclamações que não tenham sido formuladas por escrito e devidamente protocolizadas ou transcritas em ata. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre as partes.

4.11 - Caso as certidões expedidas não tragam consignados os respectivos prazos de validade, e estes não sejam do nosso conhecimento, serão considerados como prazos máximos de 90 (noventa) dias para certidões federais e estaduais e 30 (trinta) dias para as certidões municipais contados a partir de sua emissão.

4.12 – A Ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, terá prazo de 3 (três) dias corridos para a sua regularização.

### **5 – DOS ENVELOPES N° 02 – PROPOSTA DE PREÇOS**

5.1 - A Proposta de Preços deverá ser formulada em 01 (uma) via, datilografada ou digitada, contendo a identificação da Proponente (nome e CNPJ), datada, assinada e carimbada por seu representante legal, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, a ser entregue em envelope devidamente lacrado e rubricado no lacre, contendo, obrigatoriamente na parte externa, as indicações:

**Proponente:** .....

**À Prefeitura Municipal de Viana, ES**

**Comissão Permanente de Licitação**

**Chamada Pública nº 001/2018**

**Envelope nº 2 - PROPOSTA DE PREÇOS**

5.2 - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (**Anexo V**);

a)



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

- b) ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação da associação ou cooperativa, datada, assinada por seu representante legal;
- c) descrição completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do Anexo I, uma Proposta para cada nível de Ensino;
- d) preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$0,00). O preço para aquisição deverá estar de acordo com os preços constantes no Anexo III deste Edital.

#### 5.3 - Classificação das Propostas:

- a) Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública;
- b) Cada grupo de fornecedores (forma e/ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública;
- c) A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas, considerando a ordem de prioridade para seleção contida no inciso I, do § 1º, do artigo 25, alterado pela Resolução nº 4, de 02 de abril de 2015.

## 6 - QUALIDADE DOS PRODUTOS

- a) Os produtos ofertados deverão ser conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida no Anexo I deste Edital;
- b) Os produtos entregues em desconformidade com o especificado na planilha do Anexo I deverão ser trocados no prazo máximo de 01 (um) dia útil.

## 7 – PRAZO, LOCAL, FORMA DE ENTREGA, CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E SOLICITAÇÃO DOS PRODUTOS

### 7.1. PRAZO:

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

### 7.2. LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

7.2.1. Os Hortifrúti (ANEXO I – A / GRUPO 01), Mel ANEXO I – A / GRUPO 03), Pães e Biscoitos (ANEXO I – A / GRUPO 04) deverão ser entregues Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situado na Rua Idalino Carvalho, Nº 111, bairro Areinha, Viana-ES, CEP 29.136-920, (ao lado do Depósito da Danúbio).

7.2.2. Os laticínios (ANEXO I – A / GRUPO 02) destinados às Unidades de Ensino da Zona Urbana deverão ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino das 07:00h às 17h00 (Anexo IV).

7.2.3. Os laticínios (ANEXO I – A / GRUPO 02) destinados às Unidades de Ensino da Zona Rural deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 4.2.1 do Termo de Referência (Anexo I).





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

7.2.4. O cronograma de entrega será elaborado pelas nutricionistas da GAPAE e enviado através de e-mail ao Agricultor ou representante/responsável pela associação e/ou cooperativa, com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação por e-mail, impreterivelmente no horário: de 7:00h às 09:30h na GAPAE (item 4.2.1 – Anexo I) e das 07:00h às 17h00 nas Unidades de Ensino (item 4.2.2 – Anexo I).

7.2.5. Os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com as necessidades da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no período de vigência do Contrato.

### **7.3 CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:**

7.3.1. Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado pelas nutricionistas da GAPAE e enviado através de e-mail ao fornecedor ou representante/responsável pela associação e/ou cooperativa.

7.3.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues parceladamente, conforme demanda, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento por e-mail conforme item 4.2.4 do Anexo I.

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

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

7.3.5. No ato do recebimento só serão aceitos o fornecimento dos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 do Termo de Referência.

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

## **8 - DAS AMOSTRAS**

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

8.2. As amostras deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, localizada na Rua Idalino Carvalho 111 – Areinha - Viana, E/S - CEP: 29.136-920, (ao lado do depósito da Danúbio) das 08h às 16h;

8.2.1. Deverão ainda, estar acompanhadas de relação em duas vias, em papel ou em recibo próprio (timbrados), contendo: número da chamada pública, razão social da Associação e ou Cooperativa, número do



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

item cotado e especificação do material, nome do representante e números telefônicos para contato, marca do gênero alimentício cotado, em consonância com a proposta comercial apresentada pela proponente;

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

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

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

8.5. Todas as despesas com a apresentação das amostras, correrão por conta da proponente, conforme artigo 75 da Lei nº8.666/93;

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

8.7. As embalagens contendo as amostras solicitadas não serão abertas no momento da entrega. Após receber as amostras na sua totalidade, a Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar, terá o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil após a entrega dos gêneros alimentícios, para emitir laudo contendo avaliação técnica nutricional. Que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação, que tomará as providências cabíveis para prosseguimento do certame;

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

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

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

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

b) Tempo de cocção, quando couber;

c) Embalagem: integridade, informação nutricional, data de validade, lote e lista de ingredientes.

## 9 – DO PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de conta corrente da CONTRATADA, no Banco por ele indicado na Proposta de Preços, contados da data da ordem de fornecimento do objeto contratado, constantes na Nota Fiscal/Fatura emitida em 02 (duas) vias, juntamente com o instrumento de autorização e obrigatoriamente com a comprovação da entrega do objeto, devidamente atestado pelo fiscal do contrato, em conformidade com as informações emitidas na Nota Fiscal de Fornecimento.

## 10 – DO PREÇO

10.1 – Serão utilizados para composição do preço de referência:





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

- 10.1.1 - Os Preços de Referências praticados no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA;
- 10.1.2 - Os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF);
- 10.1.3 - O preço de compra será o preço apresentado pela Unidade Executora, de acordo com o **ANEXO III**;
- 10.1.4 - Para composição de preço de referência, será considerada a média de preços praticados no mercado nos últimos 12 (dez) meses;
- 10.1.5 - O valor pago anualmente a cada agricultor (DAP) não poderá exceder a R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), sendo de responsabilidade da CONTRATANTE, através do fiscal devidamente designado pela Secretaria Requisitante, realizar o controle do valor anual de cada agricultor.

## 11 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

11.1 - Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

11.2 - Cada grupo de fornecedores (formal e/ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas no **Anexo V** – Projeto de Venda.

11.3 - Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

11.4 - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

11.5 - Serão classificadas as propostas de acordo com a ordem de prioridade para seleção contida no inciso I, do § 1º, do artigo 25, alterado pela Resolução nº 4, de 02 de abril de 2015. Desta forma, em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

a) os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

b) os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

c) os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

11.5.1 - Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos subitens 11.3 e 11.4.

11.5.2 - Para efeitos do disposto neste artigo, 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 associados/cooperados das organizações



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s).

11.5.3 - No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §2º inciso I deste artigo, terão 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).

11.6 - No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §2º inciso III deste artigo, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

11.7 - Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

## 12 – DO RESULTADO

12.1 - A Comissão Permanente de Licitação divulgará o resultado do processo após a conclusão dos trabalhos desta Chamada Pública nos meios de comunicação comumente utilizados pela Administração, após a conclusão dos trabalhos desta Chamada Pública em data oportuna.

## 13 - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1 – O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do referido instrumento.

## 14 – DO PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

14.1 - O Contratante convocará o vencedor, formalmente para assinatura do Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios, de acordo com o modelo apresentado no **Anexo VI**;

14.2 - O prazo para assinatura do contrato será de 05 (cinco) dias contados da data de convocação para este fim;

14.3 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido, o sujeita às penalidades legalmente estabelecidas (artigo 87 da Lei nº 8.666/93).

## 15 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

### 15.1 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

15.1.1. Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

15.1.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

contratuais e os termos de sua proposta;

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

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

15.1.6. Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas em função do fornecimento, fixando-lhe prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;

15.1.7. Efetuar o pagamento à Contratada, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme item 12.1 do termo de referência (ANEXO I).

15.1.8. Receber os gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e atestar as respectivas Notas Fiscais.

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

15.1.10. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do fornecimento dos gêneros alimentícios.

15.1.11. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

#### 15.2 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

15.2.1. Entregar os produtos conforme solicitação da GAPAE, que formulará um cronograma, tendo a proponente o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação via e-mail para entrega dos produtos, conforme item 4.2.4 do Termo de Referência (ANEXO I), sob pena de multas e aplicações das sanções administrativas.

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

15.2.3. Arcar com todos os custos e despesas inerentes ao fornecimento, transporte e entrega dos produtos.

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

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

15.2.6. Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante, a qualquer tempo.

15.2.7. Garantir que, durante as entregas dos produtos destinados diretamente as Unidades de Ensino, seja disponibilizado pela Contratada, uma balança para pesagem e conferência de cada produto recebido pelo responsável da Unidade de Ensino.

15.2.8. Nas entregas realizadas diretamente nas Unidade de Ensino é indispensável a apresentação das guias de remessa em 3 (três) vias. Contendo, data do recebimento dos gêneros alimentícios, nome legível do responsável pela Unidade de Ensino, função e carimbo da escola.

15.2.8.1. No tocante, a 1ª (primeira) via da guia de remessa deverá ser entregue para arquivo, respectivamente em cada Unidade de Ensino; 2ª (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios que se fizerem necessários a GAPAE; e a 3ª (terceira) via da guia de remessa ficará para arquivo da empresa.

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

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

15.2.11. Cientificar, por escrito, dentro do prazo de 24 horas, ao fiscal do contrato, qualquer ocorrência anormal verificada na entrega dos produtos, independentemente da comunicação verbal, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

15.2.12. Informar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do dia que for publicado no Diário Oficial do Município os vencedores do chamamento público, por escrito, o período de safra por mês, de cada gênero alimentício contratado por essa municipalidade, para que seja elaborado pelas Nutricionistas da GAPAE o planejamento necessário para composição do cardápio mensal dos alunos, respeitando a sazonalidade de cada produto.

### **16 – DOS FATOS SUPERVENIENTES**

16.1 - Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da CONTRATANTE, poderá haver:

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

### **17 – DA IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE**

17.1 - Observado o disposto no item 12 acima, após a divulgação do resultado das ofertas, objeto desta Chamada Pública, a CONTRATANTE considera-se, para todos os fins, que a Chamada Pública de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizada.

### **18 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

eventuais danos.

18.2 - As condutas e as sanções a que estão passíveis os concorrentes e/ou contratados são as seguintes:

- a) ADVERTÊNCIA no caso de descumprimento de normas de licitação ou de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas;
- b) MULTA MORATÓRIA de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da nota fiscal, por dia, limitada a 10% (dez por cento) no caso de atraso injustificado nos materiais/serviços licitados;
- c) MULTA COMPENSATÓRIA de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato no caso de descumprimento do Objeto;
- d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 3 (três) meses no caso de vencido o prazo da advertência e o concorrente ou contratada permanecer inadimplente;
- e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 6 (seis) meses no caso de aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração e alteração da quantidade ou qualidade dos bens entregues;
- f) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 12 (doze) meses no caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;
- g) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses no caso de: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados;
- h) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- i) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas, no caso da CONTRATADA ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; tenha praticado atos



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados.

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

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

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

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

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

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

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

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

18.5.1 - Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a fornecedor ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou equivalente, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento, ao qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

18.5.2 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega de material/serviços, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

18.5.3 - A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos constantes deste Decreto.

18.6 - Ocorrendo atraso injustificado na entrega do material/serviço licitado, a ordem de fornecimento ou contrato poderá ser cancelada ou rescindida, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa de acordo com a modalidade.

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

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

### **19 – DO FORO**

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





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### **20 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

20.1 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes neste edital serão transferidas automaticamente para o primeiro dia útil, ou de expediente normal, subsequente.

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

20.3 - Os concorrentes/fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado da Chamada Pública.

20.4 - É facultada à Presidente, em qualquer fase do procedimento, efetuar diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, sendo vedada às concorrentes a juntada posterior de informações ou documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de credenciamento, classificação e habilitação.

20.5 - Ao apresentar proposta, fica subentendido que o concorrente conhece todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

20.6 - A Prefeitura Municipal de Viana reserva-se o direito de efetuar diligências com a finalidade de verificação da autenticidade e veracidade dos documentos e das informações apresentadas nas propostas.

20.7 - O concorrente é responsável pela veracidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta Chamada Pública, cabendo responsabilização na esfera civil, penal e administrativa pela prática de atos fraudulentos.

20.8 - A Presidente solicitará, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares, se julgar necessário.

20.9 - Poderão ser convidados a colaborar com a Presidente, assessorando-a, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, não vinculados direta ou indiretamente a qualquer dos concorrentes, bem como, qualquer outro servidor desta Prefeitura Municipal.

20.10 - A homologação do resultado desta Chamada Pública não implicará direito à Contratação.

20.11 - Cabe à Presidente solucionar os casos omissos do Edital com base no Ordenamento Jurídico vigente e nos Princípios de Direito Público.

20.12 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do concorrente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, devendo ser observado os Princípios da Isonomia e do Interesse Público.

20.13 - A Prefeitura Municipal de Viana reserva-se o direito de adquirir os itens objeto da Chamada Pública de acordo com suas necessidades.

20.14 - A Presidente pode a qualquer tempo, negociar o preço com o concorrente vencedor, a fim de almejar a proposta mais vantajosa para a Administração.

20.15 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na PMV.

20.16 - As associações/cooperativas que receberem o Edital por meio eletrônico serão responsáveis pelo envio do aviso de recebimento à Presidente. Se não enviado este aviso, as mesmas poderão não ser notificadas sobre eventuais alterações do presente Edital ou informações prestadas pela Presidente.

20.17 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do concorrente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

20.18 - As decisões referentes a esta Chamada Pública poderão ser comunicadas aos concorrentes por qualquer meio de comunicação, inclusive eletrônico, que possibilite o recebimento ou, ainda, mediante publicação na Imprensa Oficial e/ou jornal local ou de grande circulação no Espírito Santo.

20.19 - A Presidente, no interesse público, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não seja infringido o princípio da vinculação ao instrumento convocatório e da isonomia.

20.20 - Fazem parte do presente Edital, integrando-se de forma plena, independentemente de transcrição:

20.20.1 - ANEXO I - Termo de Referência;

20.20.2 - ANEXO II - Cardápios Ano 2018 - APAE, CMEI, EMEF, MAIS EDUCAÇÃO e ZONA RURAL;

20.20.3 - ANEXO III - Orçamento 2018 - GRUPOS I, II e III;

20.20.4 - ANEXO IV - Endereço das Unidades de Ensino;

20.20.5 - ANEXO V - Modelo do Projeto de Vendas de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

20.20.6 - ANEXO VI – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria

20.20.7 - ANEXO VII – Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados.

20.20.8 - ANEXO VIII – Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados

20.20.9 - ANEXO IX - Minuta do Contrato.

Viana, ES, 20 de março de 2017.

**GEORGEA DE JESUS PASSOS**

**Presidente da 1ª CPL**



# Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2640/2018

**AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**AGRICULTURA FAMILIAR**

**2018**

### 1. OBJETO

1.1 O presente Chamamento Público objetiva a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para atendimento dos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Viana, de acordo com as especificações contidas no pedido de compras (Anexo I - A) e orçamento (Anexo III).

### 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1. As especificações detalhadas e as quantidades solicitadas dos gêneros alimentícios estão descritas no pedido de compras (Anexo I - A). As mesmas foram identificadas através dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável pelo programa.

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

2.1.2. O cardápio poderá sofrer alterações, uma vez que o mesmo é elaborado e disponibilizado as Unidades de Ensino mensalmente, onde cada mês compõe um cardápio específico elaborado pelas Nutricionistas da GAPAE – Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar.

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

2.3. Só será aceito o fornecimento dos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2, com as especificações mínimas exigidas: identificação do produto; embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do Lote, nome do fabricante e registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

2.4. O critério utilizado para quantificar os itens que compõem o cardápio escolar, foi a per capita por aluno, considerando 200 dias letivos e a gramatura de cada produto, de acordo com as embalagens disponíveis no mercado e que melhor atenderá as demandas de cada Unidade de Ensino.

### 3. JUSTIFICATIVA



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

**3.1.** Considerando que é de extrema importância atender as necessidades nutricionais dos alunos durante a sua permanência na escola, assim contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis, solicitamos a aprovação de Vossa Senhoria e o encaminhamento do presente Pedido de compras de aquisição de material de consumo - alimentação escolar – (Chamada Pública) para atender os alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino de Viana durante o ano letivo de 2018.

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

**3.2.3.** O Programa traz em suas diretrizes o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros para composição dos cardápios oferecidos nas escolas, que ainda respeitem a cultura e as tradições alimentares, contribuindo para resgate e a tradição cultural da região e das populações atendidas.

**3.3** O critério utilizado para definição do quantitativo e tipo de cada alimento fora o número de alunos matriculados no ano letivo de 2017, qual seja 13.110 (treze mil cento e dez) alunos, bem como a diversidade e quantidade de cardápios que deverão ser elaborados durante o ano letivo de 2018, tendo em vista que o cardápio é elaborado mensalmente.

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

### **4.1. PRAZO:**

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

### **4.2. LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**4.2.1.** Os **Hortifrúteis** (ANEXO I-A / GRUPO 01), **Mel** (ANEXO I-A / GRUPO 03), **Pães e Biscoitos** (ANEXO I-A / GRUPO 04) deverão ser entregues Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situado na Rua Idalino Carvalho, Nº 111, bairro Areinha, Viana-ES, CEP 29.136-920, (ao lado do Depósito da Danúbio).

**4.2.2.** Os **laticínios** (ANEXO I-A / GRUPO 02) destinados às Unidades de Ensino da Zona Urbana deverão ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino das 07:00h às 17h00 (Anexo IV).

**4.2.3.** Os **laticínios** (ANEXO I-A / GRUPO 02) destinados às Unidades de Ensino da Zona Rural deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 4.2.1 deste Termo de Referência.

**4.2.4.** O cronograma de entrega será elaborado pelas nutricionistas da GAPAE e enviado através de e-mail ao Agricultor ou representante/responsável pela associação e/ou cooperativa, **com prazo máximo de 05**



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

**(cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da solicitação por e-mail, impreterivelmente no horário: de 7:00h às 09:30h na GAPAE (item 4.2.1) e das 07:00h às 17h00 nas Unidades de Ensino (item 4.2.2).

**4.2.5.** Os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com as necessidades da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no período de vigência do Contrato.

#### **4.3 CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:**

**4.3.1.** Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado pelas nutricionistas da GAPAE e enviado através de e-mail ao fornecedor ou representante/responsável pela associação e/ou cooperativa.

**4.3.2.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues parceladamente, conforme demanda, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento por e-mail conforme item 4.2.4.

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

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

**4.3.5.** No ato do recebimento só serão aceitos o fornecimento dos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 Termo de Referência.

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

#### **5. VIGÊNCIA**

**5.1.** O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, improrrogáveis, contado do dia posterior à data de sua assinatura.

#### **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

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

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

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



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

- 6.3.1. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens solicitados, bem como o local que a contratada armazena seus produtos, a qualquer momento.
- 6.4. Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas em função do fornecimento, fixando-lhe prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 6.5. Efetuar o pagamento à Contratada, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme item 12.1 deste termo de referência.
- 6.6. Receber os gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e atestar as respectivas Notas Fiscais.
- 6.7. Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.
- 6.8. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do fornecimento dos gêneros alimentícios.
- 6.9. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

### 7.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. Entregar os produtos conforme solicitação da GAPAE, que formulará um cronograma, tendo a proponente o **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da solicitação via e-mail para entrega dos produtos, conforme item 4.2.4 deste Termo de Referência, sob pena de multas e aplicações das sanções administrativas.
- 7.2. Executar o fornecimento dos alimentos obedecendo às condições gerais e específicas estabelecidas no contrato.
- 7.3. Arcar com todos os custos e despesas inerentes ao fornecimento, transporte e entrega dos produtos.
- 7.4. Entregar os itens solicitados no local informado na autorização de fornecimento, dentro do prazo de validade, em perfeito estado de conservação, sem alterações nas embalagens e/ou conteúdos.
- 7.5. Repor satisfatoriamente, no **prazo máximo de 01 (um) dia útil**, a contar do primeiro dia útil após o encaminhamento da notificação por e-mail, quaisquer produtos que estiverem fora das especificações licitadas, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.
- 7.6. Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante, a qualquer tempo.
- 7.7. Garantir que, durante as entregas dos produtos destinados diretamente as Unidades de Ensino, seja disponibilizado pela Contratada, uma balança para pesagem e conferência de cada produto recebido pelo responsável da Unidade de Ensino.
- 7.8. Nas entregas realizadas diretamente nas Unidade de Ensino é indispensável a apresentação das guias de remessa **em 3 (três) vias**. Contendo, data do recebimento dos gêneros alimentícios, nome legível do responsável pela Unidade de Ensino, função e carimbo da escola.
  - 7.8.1. No tocante, a 1ª (primeira) via da guia de remessa deverá ser entregue para arquivo, respectivamente em cada Unidade de Ensino; 2ª (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios que se fizerem necessários a GAPAE; e a 3ª (terceira) via da guia de remessa ficará para arquivo da empresa.





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

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

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

**7.11.** Cientificar, por escrito, **dentro do prazo de 24 horas**, ao fiscal do contrato, qualquer ocorrência anormal verificada na entrega dos produtos, independentemente da comunicação verbal, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

**7.12.** Informar ao fiscal do contrato, **no prazo máximo de 03 (três) dia úteis**, a contar do dia que for publicado no Diário Oficial do Município os vencedores do chamamento público, por escrito, o período de safra por mês, de cada gênero alimentício contratado por essa municipalidade, para que seja elaborado pelas Nutricionistas da GAPAE o planejamento necessário para composição do cardápio mensal dos alunos, respeitando a sazonalidade de cada produto.

## 8. GESTOR DO CONTRATO

**8.1.** A gestão do Contrato será de responsabilidade da servidora Sandra Batista da Silva, portaria nº 793/2017 no cargo de Gerente de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar, na Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar.

**8.2.** Fica responsável para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto constante neste Termo de Referência, a servidora Naiara Kunch da Luz, matrícula nº 030548-01/2017 no cargo de Nutricionista ou em sua ausência/impedimento, a fiscal substituta designada a servidora Quezia Botelho Correia, matrícula nº 030780-01, no cargo de Nutricionista na Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar.

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

- a) Zelar pelo fiel cumprimento do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências à sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou dos defeitos observados, e, submetendo aos seus superiores, em tempo hábil, as decisões e as providências que ultrapassarem a sua competência, nos termos da lei;
- b) Avaliar, continuamente, a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, em periodicidade adequada ao objeto do contrato, e durante o seu período de validade, eventualmente, propor à autoridade superior a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas;
- c) Atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas ao objeto efetivamente entregue, antes do encaminhamento à Secretaria de Finanças para pagamento.

## 9. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

9.1 - A Estimativa de custo foi baseada em orçamento anexo aos autos, realizados com 06 (seis) associações e/ou cooperativas, onde consideramos os 03 (três) menores valores apresentados para composição da média de preço. Cabe registrar que tivemos itens que não foram respondidos pelos fornecedores consultados.

9.2 Os orçamentos que seguem em anexo não exigem a pesquisa que deve ser realizada e validada pela Gerência de Compras, na Secretaria Municipal de Administração, Gestão de Pessoas e Finanças, que após elaborará o Quadro Comparativo, com a apuração da Média de Valores orçados;

9.3 - Na proposta de Preços deverá conter especificação detalhada dos materiais/serviços, rigorosamente de acordo com as exigências constantes deste Termo e seus Anexos, não se admitindo propostas alternativas. A proposta deverá ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação, indicar o nome ou razão social da proponente, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone, fax e, se houver endereço eletrônico (e-mail), bem como com os dados de seu representante.

### 10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. O custo para aquisição dos gêneros alimentícios está estimado no valor médio de **R\$ 832.033,99** (oitocentos e trinta e dois mil, trinta e três reais e noventa e nove centavos) conforme (Anexo VI).

10.2. A despesa correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias:

**a) Atividade:** 006001.1230600262.195 - Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

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

**Ficha:** 045

**Fonte de Recurso:** 1107000008 – Recursos do FNDE – PNAE

### 11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de conta corrente da CONTRATADA, no Banco por ele indicado na Proposta de Preços, contados da data da ordem de fornecimento do objeto contratado, constantes na Nota Fiscal/Fatura emitida em 02 (duas) vias, juntamente com o instrumento de autorização e obrigatoriamente com a comprovação da entrega do objeto, devidamente atestado pelo fiscal do contrato, em conformidade com as informações emitidas na Nota Fiscal de Fornecimento;

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

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

11.2.1. Identificação completa do Agricultor, Associação e/ou cooperativa: CNPJ e/ou CPF, e endereço do Agricultor, Associação e/ou cooperativa.

11.2.2. Identificação completa do contratante;

11.2.3. Descrição de forma clara do objeto executado;

11.2.4. Valores unitários e totais com as informações referentes aos itens do objeto efetivamente entregues;



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

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

**11.4.** Os pagamentos poderão ser suspensos pela CONTRATANTE no caso de erros ou vícios na (s) Nota (s) fiscal (is) /Fatura (s);

**11.5.** É vedada, terminantemente, a antecipação de pagamentos sem a efetiva entrega dos gêneros alimentícios;

**11.6.** Os pagamentos serão condicionados à apresentação da Nota Fiscal dos produtos entregues devidamente atestada pelo fiscal do Contrato;

## **12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

**12.2.** As condutas e as sanções a que estão passíveis os licitantes e/ou contratados são as seguintes:

a) ADVERTÊNCIA no caso de descumprimento de normas de licitação ou de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas;

b) MULTA MORATÓRIA de 1% (um por cento) sobre o valor da nota fiscal, por dia, limitada a 10% (dez por cento) no caso de atraso injustificado, limitado até 10 (dez) dias corridos, após o prazo previsto para entrega dos gêneros alimentícios;

c) MULTA COMPENSATÓRIA de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato no caso de descumprimento do Objeto;

d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 3 (três) meses no caso de vencido o prazo da advertência e o licitante ou contratada permanecer inadimplente;

e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 6 (seis) meses no caso de aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração e alteração da quantidade ou qualidade dos bens entregues;

f) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 12 (doze) meses no caso de retardamento imotivado do fornecimento dos gêneros alimentícios, seja integral ou parcial;

g) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses no caso de: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada,



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de fornecimento dos gêneros alimentícios sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados;

h) **IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR:** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

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

**12.3.** Na hipótese da aplicação de sanção ficará assegurado ao fornecedor o direito à ampla defesa;

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

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

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

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

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

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

**12.10.** Na hipótese da aplicação de multa, em havendo garantia prestada, o valor será descontado desta;

**12.11.** Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

(IGP-M) ou equivalente, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento, ao qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrada judicialmente;

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

**12.13.** A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos constantes deste Termo de Referência;

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

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

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

### 13. AMOSTRAS/LAUDOS TÉCNICOS

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

**13.2.** As amostras deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, localizada na Rua Idalino Carvalho 111 – Areinha - Viana, E/S - CEP: 29.136-920, (ao lado do depósito da Danúbio) das 08h às 16h;

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

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

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

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

**13.5.** Todas as despesas com a apresentação das amostras, correrão por conta da proponente, conforme artigo 75 da Lei nº8.666/93;

**13.6.** O Agricultor/ Associação e ou Cooperativa que deixar de apresentar as amostras ou apresenta-las em desconformidade com as especificações editalícias será DESCLASSIFICADA do certame. Assim, será



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

chamado o segundo melhor colocado, para o mesmo procedimento;

**13.7.** As embalagens contendo as amostras solicitadas não serão abertas no momento da entrega. Após receber as amostras na sua totalidade, a Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar, terá o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil após a entrega dos gêneros alimentícios, para emitir laudo contendo avaliação técnica nutricional. Que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação, que tomará as providências cabíveis para prosseguimento do certame;

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

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

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

- a) Análise Sensorial: cor (aparência), odor/aroma, sabor e textura;
- b) Tempo de cocção, quando couber;
- c) Embalagem: integridade, informação nutricional, data de validade, lote e lista de ingredientes.

#### **14. DESCRIÇÃO DO PÚBLICO BENEFICIADO**

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

Viana (ES), 23 de fevereiro de 2018.

**Naiara Kunch da Luz**

Nutricionista/Fiscal do Contrato

Matricula nº 030548-01/2017

**Sandrea Batista da Silva**

Gerente de Almoxarifado e Patrimônio e Alimentação Escolar

Portaria nº 793/2018

**Fabricio Lacerda Siller**

Gestor Administrativo Financeiro e Orçamentário

Portaria Nº 026/2018

**Luzian Belisario dos Santos**

Secretária Municipal de Educação, Esportes e Lazer

Portaria Nº 08/2018





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### ANEXO I - A

GRUPO - 01						
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	<b>ABACAXI IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	9.892			
2	<b>ABACATE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem	Kg	3.533			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
3	<b>ABÓBORA MARANHÃO</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes	Kg	5.448		
4	<b>ABOBRINHA VERDE ITALIANA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	2.826		



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

5	<b>AIPIM IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	Kg	6.359			
6	<b>BANANA PRATA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	13.420			
7	<b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a	Kg	5.299			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	<p>sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>				
8	<p><b>BETERRABA IN NATURA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>	Kg	3.206		
9	<p><b>BROCOLIS COMUM IN NATURA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e</p>	Kg	1.978		



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	<p>insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>				
10	<p><b>CEBOLINHA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	Mç	1.202		
11	<p><b>COENTRO IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	Mç	1.202		



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

12	<p><b>COUVE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	Mç	4.522			
13	<p><b>COLORAU EM PÓ,</b> Colorífico, pó fino, cor alaranjada.</p> <p>Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 gramas. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	Pc	1.038			
14	<p><b>CENOURA IN NATURA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de</p>	Kg	4.239			





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.				
15	<b>CHUCHU EXTRA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes	Kg	4.239		
16	<b>FEIJÃO PRETO</b> Classificação: feijão preto, tipo 1, in natura. Características gerais: Constando no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos na cor característica. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 2 kg. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	2.120		
17	<b>INHAME IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de	Kg	4.499		



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.					
18	<b>LARANJA LIMA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	8.479			
19	<b>LARANJA BAHIA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os	Kg	9.283			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
20	<b>MEXERICA POKAN</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	8.267			
21	<b>MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA</b> Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.	Kg	6.686			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

22	<b>MAMÃO PAPAIA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	5.843			
23	<b>PEPINO IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	2.261			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

24	<b>PIMENTÃO VERDE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	848			
25	<b>SALSA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).	Mç	1.202			
26	<b>TOMATE EXTRA NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao	Kg	6.359			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
20	<b>MEXERICA POKAN</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	8.267		
21	<b>MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA</b> Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem	Kg	6.686		





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.					
22	<b>MAMÃO PAPAIA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	5.843			
23	<b>PEPINO IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	2.261			
24	<b>PIMENTÃO VERDE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa	Kg	848			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	<p>qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>				
25	<p><b>SALSA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	Mç	1.202		
26	<p><b>TOMATE EXTRA NATURA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado</p>	Kg	6.359		



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
---	--	--	--	--	--

GRUPO - 02						
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	<b>IOGURTE SABOR PÊSSEGO</b> Iogurte integral, sabor pêssego, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.	L	12.718			
2	<b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> Iogurte integral, sabor morango, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.	L	12.718			
3	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> Requeijão, tipo cremoso. Características gerais: O produto deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Deverá ser envasado com materiais que confirmam ao produto uma proteção adequada, sendo acondicionado	UND	432			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

em embalagem tipo balde PET (polietileno tereftalado) atóxico contendo 3,6 kg (três quilos e seiscentos gramas). O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
--	--	--	--	--	--

GRUPO - 03						
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	<b>MEL DE ABELHA</b> Mel de abelha, produto natural. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto deve apresentar-se em líquido denso, viscoso e translúcido, com cor levemente amarelada a castanho-escura. Cheiro e sabor próprio. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 20 gramas. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.034			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

GRUPO - 04						
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	<b>BISCOITO CASEIRO DOCE</b> Biscoito caseiro, artesanal, doce. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 1 kg. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	KG	9.280			
2	<b>PÃO CASEIRO</b> Pão caseiro, artesanal, doce. Características gerais: Produto fresco, fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar macio e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos pães. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 500 gramas. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.	UND	9.892			



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

**Primeira Comissão Permanente de Licitação**





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### ANEXO II

#### CARDÁPIO ANO DE 2018 – APAE

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Macarronada com Ovos Salada: Cenoura ralada/Tomate	Leite queimado Biscoito Cream Cracker Sobremesa: Maçã	Arroz branco/Tutu de feijão/ Pernil acebolado/Couve refogada Salada: Repolho	Canjiquinha com Charque e Legumes Sobremesa: Mexerica	Suco de Frutas Pão doce com Margarina Sobremesa: Mamão
Polenta com molho de Frango Sobremesa: Salada de Frutas	Suco de Frutas Sanduiche natural Sobremesa: Abacaxi	Arroz colorido /Feijão/Coxa e Sobrecoxa refogada /Abobrinha refogada	Macarrão ao molho sugo com Carne moída Salada: Pepino com Tomate	Macarrão ao molho sugo com Carne moída Salada: Pepino com Tomate
Arroz branco/ Moqueca e Pirão de Peixe Sobremesa: Banana da Terra Cozida	Achocolatado Biscoito Maisena Sobremesa: Duo de Frutas (Banana e Mamão)	Arroz Maluquinho/Seleta Caseira de legumes Sobremesa: Mel	Polenta ao molho de músculo desfiado Salada: Cenoura cozida e Beterraba cozida	Suco de Frutas Bolo de coco Sobremesa: Laranja Lima
Canjiquinha com Pernil e Legumes Sobremesa: Banana prata	Suco de Frutas Pão Caseiro com Requeijão Sobremesa: Melancia	Arroz branco/Feijoada de Legumes/Isca de frango acebolada	Arroz branco/Strogonoff de Carne bovina Salada: Alface com tomate	logurte de Morango/ Biscoito Caseiro Sobremesa: Maçã



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### ANEXO II

#### CARDÁPIO ANO DE 2018 – CMEI

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM:</b> Salada de Fruta com logurte <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Carne Moída e legumes	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Bolo de Cenoura <b>ALMOÇO:</b> Arroz/Feijão /Coxa e Sobrecoxa ensopada/Virado de Couve	<b>DESJEJUM:</b> Achiolotado/ Biscoito Maisena <b>ALMOÇO:</b> Polenta ao molho de Frango/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida Sobremesa: Laranja Bahia	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Pão doce com Margarina <b>ALMOÇO:</b> Arroz com Lentilha/ Isca bovina acebolada/ Salada: Beterraba Cozida	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Frango com legumes Sobremesa: Mexerica
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Arroz <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Charque e Legumes Sobremesa: Laranja Lima	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Maçã) <b>ALMOÇO:</b> Arroz Colorido/Feijão/ Musculo Bovino ensopado/ Abobrinha refogada	<b>DESJEJUM:</b> Leite queimado/ Biscoito Cream Cracker <b>ALMOÇO:</b> Macarronada com Ovos/ Salada de Beterraba cozida	<b>DESJEJUM:</b> Salada de Frutas <b>ALMOÇO:</b> Arroz/Feijão/ Coxa e Sobrecoxa ensopada com Batata/ Salada: Repolho	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Mamão com aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Bobo de cação/ Salada: Alface com Tomate
<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Biscoito Rosquinha <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Salada de Abóbora cozida Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Milho <b>ALMOÇO:</b> Macarrão ao molho sugo/ Músculo desfiado/ Salada: Repolho com Tomate	<b>DESJEJUM:</b> Banana da terra cozida com Aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz Branco/ Strogonoff de Frango/ Salada: Pepino com Tomate	<b>DESJEJUM:</b> logurte de Pêssego/ Biscoito caseiro <b>ALMOÇO:</b> Caldo verde (charque e legumes) Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>ALMOÇO:</b> Arroz/Feijão/ Coxa e Sobrecoxa assada/ Purê de Inhame
<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Bolo de Coco <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Moqueca de Peixe Sobremesa: Banana da terra cozida	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Banana com Aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Feijoada de Legumes/ Isca de Frango Acebolada	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Pão caseiro com Requeijão <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Músculo e Legumes Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Arroz Maluquinho/ Seleta de legumes caseira Sobremesa: Abacaxi	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Abacaxi/ Sanduiche natural <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo desfiado e legumes



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### ANEXO II

#### CARDÁPIO ANO DE 2018 – EMEF

Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-Feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Macarronada com Ovos Salada: Cenoura ralada/Tomate	Leite queimado Biscoito Cream Cracker Sobremesa: Maçã	Arroz branco/Tutu de feijão/ Pernil acebolado/Couve refogada Salada: Repolho	Suco de Frutas Pão doce com Margarina Sobremesa: Mamão	Canjiquinha com Charque e Legumes Sobremesa: Mexerica
Polenta com molho de Frango Sobremesa: Salada de Frutas	Suco de Frutas Sanduiche natural Sobremesa: Abacaxi	Arroz colorido /Feijão/Coxa e Sobrecoxa ensopada /Abobrinha refogada	Vitamina de banana Biscoito Rosquinha de coco Sobremesa: Laranja Bahia	Macarrão ao molho sugo com Carne moída Salada: Pepino com Tomate
Arroz branco/ Moqueca e Pirão de Peixe Sobremesa: Banana da Terra Cozida	Achocolatado Biscoito Maisena Sobremesa: Duo de Frutas (Banana e Mamão)	Arroz Maluquinho/ Seleta Caseira de legumes Sobremesa: Mel	Suco de Frutas Bolo de coco Sobremesa: Laranja Lima	Polenta ao molho de músculo desfiado Salada: Cenoura cozida e Beterraba cozida
Canjiquinha com Pernil e Legumes Sobremesa: Banana prata	Suco de Frutas Pão Caseiro com Requeijão Sobremesa: Melancia	Arroz branco/Feijoada de Legumes/Isca de frango acebolada	logurte de Morango/ Biscoito Caseiro Sobremesa: Maçã	Arroz branco/Strogonoff de Carne bovina Salada: Alface com tomate



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### ANEXO II

### CARDÁPIO ANO DE 2018 – MAIS EDUCAÇÃO

Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-Feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM:</b> Milho cozido <b>REGULAR:</b> Macarronada com Ovos/ Salada: Cenoura ralada/Tomate <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Salada: Chuchu cozido	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Abacaxi/ Biscoito Caseiro <b>REGULAR:</b> Leite queimado/ Biscoito Cream Cracker <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Bobo de Peixe/ Salada: Couve e Tomate/Sobremesa: Mamão	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Biscoito <b>REGULAR:</b> Arroz branco/Tutu de Feijão/ Pernil acebolado/Couve refogada <b>ALMOÇO:</b> Macarrão ao Alho e Óleo/ Coxa e Sobrecoxa assada/ Salada: Tomate com Repolho	<b>DESJEJUM:</b> Salada de frutas com logurte <b>REGULAR:</b> Suco de Frutas Pão doce com Margarina <b>ALMOÇO:</b> Arroz colorido/ Feijão/ Isca bovina acebolada/Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Milho cozido <b>REGULAR:</b> Macarronada com Ovos/ Salada: Cenoura ralada/Tomate <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Salada: Chuchu cozido
<b>DESJEJUM:</b> logurte de Pêssego/ Rosquinha de coco <b>REGULAR:</b> Polenta com molho de Frango/ Sobremesa: Salada de Frutas <b>ALMOÇO:</b> Macarrão ao alho e óleo/ Ovos cozidos/ Salada: Alface com Tomate	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas com Aveia <b>REGULAR:</b> Suco de Frutas Sanduiche natural/ Sobremesa: Abacaxi <b>ALMOÇO:</b> Risoto de Carne Moída com Cenoura/ Salada: Pepino	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Tapioca com coco <b>REGULAR:</b> Arroz colorido /Feijão/Coxa e Sobrecoxa ensopada /Abobrinha refogada <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Legumes com Frango	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Laranja/Bolo simples <b>REGULAR:</b> Vitamina de Banana/ Biscoito Rosquinha de coco <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/Feijão/ Isca de Frango acebolada/ Purê de Abóbora	<b>DESJEJUM:</b> logurte de Pêssego/ Rosquinha de coco <b>REGULAR:</b> Polenta com molho de Frango/ Sobremesa: Salada de Frutas <b>ALMOÇO:</b> Macarrão ao alho e óleo/ Ovos cozidos/ Salada: Alface com Tomate
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Aveia <b>REGULAR:</b> Arroz branco/ Moqueca e Pirão de Peixe Sobremesa: Banana da Terra Cozida <b>ALMOÇO:</b> Macarronada com	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Pão doce com Requeijão <b>REGULAR:</b> Achocolatado / Biscoito Maisena <b>ALMOÇO:</b> Strogonoff de Carne Bovina/ Salada:	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Chocolate <b>REGULAR:</b> Arroz Maluquinho/ Seleta Caseira de legumes Sobremesa: Mel <b>ALMOÇO:</b> Caldo verde/	<b>DESJEJUM:</b> Arroz doce <b>REGULAR:</b> Suco de Frutas Bolo de coco <b>ALMOÇO:</b> Baião de Dois/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja Lima	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Aveia <b>REGULAR:</b> Arroz branco/ Moqueca e Pirão de Peixe Sobremesa: Banana da Terra Cozida <b>ALMOÇO:</b> Macarronada com



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

Ovos/ Sobremesa: Abacaxi	Salada de Alface com Tomate	Sobremesa: Mexerica		Ovos/ Sobremesa: Abacaxi
<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Abacate com aveia <b>REGULAR:</b> Canjiquinha com Pernil e Legumes Sobremesa: Banana prata <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Bobo de Frango/Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Bolo de Cenoura <b>REGULAR:</b> Suco de Frutas Pão Caseiro com Requeijão Sobremesa: Melancia <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Farofa de Ovos/ Salada: Beterraba ralada	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Coco <b>REGULAR:</b> Arroz branco /Feijoada de Legumes/Isca de frango acebolada <b>ALMOÇO:</b> Macarrão ao molho sugo com Carne Moída/ Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/Pão doce com Margarina <b>REGULAR:</b> Iogurte de Morango/ Biscoito Caseiro <b>ALMOÇO:</b> Arroz Carreteiro/ Salada: Alface com Tomate	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Abacate com aveia <b>REGULAR:</b> Canjiquinha com Pernil e Legumes Sobremesa: Banana prata <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Bobo de Frango/Sobremesa: Maçã



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### ANEXO II

CARDÁPIO ANO DE 2018 – ZONA RURAL

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM:</b> Salada de Frutas com Iogurte <b>ALMOÇO:</b> Macarronada ao molho sugo com Carne Moída/ Salada: Alface	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Bolo de Cenoura <b>ALMOÇO:</b> Arroz/Feijão /Coxa e Sobrecoxa ensopada/Virado de Couve	<b>DESJEJUM:</b> Achocolatado/ Biscoito Maisena <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Tutu de Feijão/ Pernil acebolado/ Couve refogada Sobremesa: Laranja Bahia	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Pão doce com Margarina <b>ALMOÇO:</b> Polenta ao molho de Frango/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>ALMOÇO:</b> Arroz com Lentilha/ Isca bovina acebolada/Salada: Beterraba Cozida
<b>DESJEJUM:</b> Arroz doce com Coco <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Charque e Legumes Sobremesa: Laranja Lima	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Maçã) <b>ALMOÇO:</b> Arroz Colorido/Feijão/ Músculo Bovino ensopado/ Abobrinha refogada	<b>DESJEJUM:</b> Leite queimado/ Biscoito Cream Cracker <b>ALMOÇO:</b> Macarronada com Ovos/ Salada de Beterraba cozida	<b>DESJEJUM:</b> Salada de Frutas <b>ALMOÇO:</b> Arroz/Feijão/ Coxa e Sobrecoxa ensopada com Inhame/Salada: Repolho	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Arroz <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Bobo de Cação/ Salada: Alface com Tomate
<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Biscoito Rosquinha <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Salada de Abóbora cozida Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Milho <b>ALMOÇO:</b> Arroz Branco/ Strogonoff de Frango/ Salada: Pepino com Tomate	<b>DESJEJUM:</b> Banana da terra cozida com Aveia <b>ALMOÇO:</b> Caldo verde (músculo e legumes) Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM:</b> Iogurte de Pêssego/ Biscoito caseiro <b>ALMOÇO:</b> Arroz Carreteiro /Feijão/ Salada: Repolho com Tomate	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>ALMOÇO:</b> Arroz/Feijão/ Coxa e Sobrecoxa assada/ Purê de Batata
<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Bolo de Coco <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Moqueca/ Pirão de Peixe Sobremesa: Banana da terra cozida	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Banana com Aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz branco/ Feijoada de Legumes/ Isca de Frango Acebolada	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Frutas/ Pão caseiro com Requeijão <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Pernil e Legumes Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Arroz Maluquinho/ Seleta de legumes caseira Sobremesa: Abacaxi	<b>DESJEJUM:</b> Suco de Abacaxi/ Sanduiche natural <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Carne moída e legumes





Prefeitura Municipal de Viana  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
Primeira Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO III**  
**ORÇAMENTO 2018**

LOTE 01						
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
1	<b>ABACAXI IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	9.892		4,00	39.568,00
2	<b>ABACATE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Kg	3.533		2,72	9.609,76



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
3	<b>ABÓBORA MARANHÃO</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes	Kg	5.448		2,20	11.985,60
4	<b>ABOBRINHA VERDE ITALIANA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	2.826		2,31	6.528,06
5	<b>AIPIM IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da	Kg	6.359		2,34	14.880,06



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.					
6	<b>BANANA PRATA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	13.420		2,66	35.697,20
7	<b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	5.299		3,21	17.009,79
8	<b>BETERRABA IN NATURA</b>	Kg	3.206		2,26	7.245,56



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	<p>Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>					
9	<p><b>BROCOLIS COMUM IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	Kg	1.978		5,48	10.839,44
10	<p><b>CEBOLINHA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	Mç	1.202		3,29	3.954,58
11	<p><b>COENTRO IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou</p>	Mç	1.202		3,35	4.026,70



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	<p>mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>					
12	<p><b>COUVE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	Mç	4.522		2,67	12.073,74
13	<p><b>COLORAU EM PÓ,</b></p> <p>Colorífico, pó fino, cor alaranjada.</p> <p>Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 gramas. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	Pc	1.038		6,49	6.736,62
14	<p><b>CENOURA IN NATURA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da</p>	Kg	4.239		2,31	9.792,09



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.					
15	<b>CHUCHU EXTRA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes	Kg	4.239		1,50	6.358,50
16	<b>FEIJÃO PRETO</b> Classificação: feijão preto, tipo 1, in natura. Características gerais: Constando no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos na cor característica. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 2 kg. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	2.120		5,65	11.978,00
17	<b>INHAME IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	Kg	4.499		4,21	18.940,79
18	<b>LARANJA LIMA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na	Kg	8.479		2,31	19.586,49





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
19	<b>LARANJA BAHIA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	9.283		2,46	22.836,18
20	<b>MEXERICA POKAN</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Kg	8.267		2,59	21.411,53



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
21	<b>MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA</b> Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.	Kg	6.686		2,80	18.720,80
22	<b>MAMÃO PAPAIA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	5.843		3,46	20.216,78
23	<b>PEPINO IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos	Kg	2.261		2,03	4.589,83



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
24	<b>PIMENTÃO VERDE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	848		2,78	2.357,44
25	<b>SALSA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).	Mç	1.202		3,29	3.954,58
26	<b>TOMATE EXTRA NATURA</b> Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de	Kg	6.359		3,83	24.354,97



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
27	<b>IOGURTE SABOR PÊSSEGO</b> Iogurte integral, sabor pêssego, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.	L	12.718		5,56	70.712,08
28	<b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> Iogurte integral, sabor morango, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.	L	12.718		5,56	70.712,08
29	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> Requeijão, tipo cremoso. Características gerais: O produto deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Deverá ser envasado com materiais que confirmam ao produto uma proteção adequada, sendo acondicionado em embalagem tipo balde PET (polietileno tereftalado) atóxico contendo 3,6 kg (três quilos e seiscentos gramas). O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	432		66,21	28.602,72



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

30	<p><b>MEL DE ABELHA</b> Mel de abelha, produto natural. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto deve apresentar-se em líquido denso, viscoso e translúcido, com cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprio. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 20 gramas. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	1.034		30,67	31.712,78
31	<p><b>BISCOITO CASEIRO DOCE</b> Biscoito caseiro, artesanal, doce. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 1 kg. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>	KG	9.280		17,40	161.472,00
32	<p><b>PÃO CASEIRO</b> Pão caseiro, artesanal, doce. Características gerais: Produto fresco, fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar macio e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos pães. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 500 gramas. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote,</p>	UND	9.892		10,47	103.569,24



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

	data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.					
<b>TOTAL GERAL</b>						<b>832.033,99</b>



Prefeitura Municipal de Viana  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
Primeira Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO IV**  
**UNIDADES DE ENSINO URBANAS**

<b>RELAÇÃO DAS ESCOLAS QUE DEVERÃO RECEBER GENEROS ALIMENTICIOS - 2017</b>				
	<b>UNIDADE EDUCACIONAL/ LOCAL</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>	<b>TELEFONE</b>	<b>ENDEREÇO</b>
01	CMEI "Adélia de Oliveira Silva"/ <b>Areinha</b>	Glauceine Lopes Correa	<b>3344-7052</b>	Av.: Guarapari, s/n - <b>Bairro Areinha.</b>
02	CMEI "Calypio Siqueira Rocha"/ <b>Marcílio de Noronha</b>	Priscila da Silva Barbosa	<b>3343-5592</b>	Rua Osasco, s/n°, Qd. 50 – <b>Bairro Marcílio de Noronha.</b>
03	CMEI "Izabel Mercher Helmer"/ <b>Industrial</b>	Nerli Teixeira	<b>3336-2063</b>	Rua Xavier, s/n° - <b>Bairro Industrial.</b>
04	CMEI" Lourdes Maria Carvalho Capdeville"/ <b>Universal</b>	Roberta Geana Ferreira da Silva	<b>3344-1380</b>	Rua Antônio Condi, s/n° - <b>Bairro Universal.</b>
05	CMEI "Manoel Evêncio de Oliveira" / <b>Nova Bethânia</b>	Edgar Cornachini	<b>3344-7129</b>	Rua Principal, s/n° - Bairro <b>Nova Bethânia.</b>
06	CMEI "Lydia Eliete de Souza" / <b>Campo Verde</b>	Maria José Soares Majoni	<b>3343-3130</b>	Rua C, s/n° Bairro <b>Campo Verde.</b>
07	CMEI "Maria Antônia de Souza Bravim"/ <b>Canãa</b>	Liliane Ferreira Costa Vilela	<b>3344-6700</b>	Rua Boa Sorte, sn° - <b>Bairro Canaã.</b>
08	CMEI "Maria Cristina Zekel"/ <b>Ipanema</b>	Zuneide Págio da Penha	<b>3344-1960</b>	Rua Afonso Cláudio, s/n° - <b>Bairro Ipanema.</b>
09	CMEI "Maria da Penha de Castro Novaes" / <b>Jucu</b>	Elaine de Oliveira Marques Silva	<b>3255-1186</b>	Rua Nossa Senhora da Penha s/n° - <b>Bairro Jucu.</b>
10	CMEI "Professora Biluca" / <b>Viana sede</b>	Ana Alice Endlich	<b>3255-1887</b>	Rua Alvimar Silva nº81 – <b>Viana Sede.</b>
11	CMEI "Lienir Tosta das Neves"/ <b>Morada de Bethânia</b>	Maria Auxiliadora Saraiva de Lacerda	<b>3354-0094</b>	Av. Domingos Martins s/n° - <b>Bairro Morada de Bethânia.</b>
12	CMEI "Santa Clara I" / <b>Vila Bethânia</b>	Idês Maria Volkeres Soares	<b>3343-8458</b>	Rua Getúlio Vargas, nº323 – <b>Bairro Vila Bethânia.</b>
13	CMEI "Santa Clara II" / <b>Vila Bethânia</b>	Idês Maria Volkeres Soares	*	Rua São João I, s/n - <b>Bairro Vila Bethânia.</b>
14	CMEI "Guilherme Almeida Filho" / <b>Caxias do Sul</b>	Luciana Santos Amorim Lima	*	Av. Principal, s/n - <b>Bairro Caxias do Sul</b>
15	EMEF "Adamastor Furtado" / 1º a 9º ano / <b>Universal</b>	Marilena Pádua Lube Jaretta	<b>3344-4756</b>	Rua Goiás, s/n° - <b>Bairro Universal.</b>





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

16	EMEF "Alvimar Silva" / 1º ao 5º ano / <b>Ipanema</b>	Cristina Siqueira Novaes	<b>3344-4920</b>	Rua 27, s/nº - <b>Bairro Ipanema.</b>
17	EMEF "Araçatiba" / 1º ao 5º ano / <b>Araçatiba</b>	Andrea Correa Lube	<b>3255-6042</b>	Rua Francisco Palassi, Qd.01 nº201 – <b>Bairro Araçatiba</b>
18	EMEF "Constantino José Vieira" / 6º ao 9º ano <b>Marcílio de Noronha</b>	Rafael Carlos Queiroz	<b>3343-5459</b>	Av. Espírito Santo, s/nº - <b>Bairro Marcílio de Noronha</b>
19	EMEF "Dorival Brandão" / 1º ao 9º ano / <b>Bom Pastor</b>	Carla Valéria Freire	<b>3255-2562</b>	Rua Antônio Borges Rocha, s/nº - <b>Bairro Bom Pastor</b>
20	EMEF "Dr. Arcílio Tononi" / 1º ao 5º ano/ <b>Primavera</b>	Maria Creusa Bortolotti	<b>3344-7135</b>	Rua Terezinha Pereira Abranches, nº21 – <b>Bairro Primavera</b>
21	EMEF "Dr Denizart Santos" / 1º ao 9º ano/ <b>Industrial</b>	Fabricio do Nascimento	<b>3336-7677</b>	Rua Xavier, s/nº - <b>Bairro Industrial</b>
22	EMEF" Dr.Tancredo de Almeida Neves" / 1º ao 9º ano / <b>Nova Bethânia</b>	Cláudia Vieira Sartório	<b>3336-3115</b>	Rua Principal, s/nº - <b>Bairro Nova Bethânia</b>
23	EMEF "Euzélia Lyrio" / 1º ao 5º ano/ <b>Areinha</b>	Célia Regina Pádua Kampke	<b>3344-6689</b>	Rua Anete Maria de Barros, s/nº <b>Bairro Areinha</b>
24	EMEF "Francisco de Assis Pereira" / 1º ao 9º ano/ <b>Canãa</b>	Emanuella Augusto Silva	<b>3344-1382</b>	Av. Resplendor, nº32 – <b>Bairro Canaã</b>
25	EMEF "Gislene Silva Queiroz" / 1º ao 5º ano/ <b>Caxias do Sul</b>	Maria da Penha Siqueira Novaes	<b>3344-6853</b>	Rua Projetada A s/nº - <b>Bairro – Caxias do Sul</b>
26	EMEF "João Paulo Sobrinho" / 1º ao 5º ano/ <b>Areinha</b>	Carla Renata Silva Ladeira	<b>3344-0863</b>	Av. Guarapari, s/nº - <b>Bairro - Areinha</b>
27	EMEF "João Paulo Sobrinho" / 1º ao 5º ano/ <b>Nova Bethânia (Anexo)</b>	Carla Renata Silva Ladeira	<b>3216-9951</b>	Av. Principal S/N – <b>Bairro Nova Bethânia</b>
28	EMEF "Marcílio de Noronha" / 1º ao 5º ano / <b>Marcílio de Noronha</b>	Aurora de Fátima Pereira Bragança	<b>3336-7691</b>	Av. São Paulo nº30 Q. 50 – <b>Bairro Marcílio de Noronha</b>
29	EMEF "Orestes Souto Novaes" / 1º ao 9º ano / <b>Jucu</b>	Josiane Pedro da Silva	<b>3255-7183</b>	Rua Nossa Senhora de Belém nº2000 – <b>Bairro Jucu</b>
30	EMEF "Padre Antunes Siqueira" / 1º ao 5º ano / <b>Viana sede</b>	Nilza Moraes Firme Ribeiro	<b>3255-2107</b>	Rua Paris, s/nº - <b>Bairro Nova Viana</b>
31	EMEF "Prof.ª Divaneta Lessa de Moraes" / 1º ao 9º ano / <b>Campo Verde</b>	José Lúcio Zetum Rangel	<b>3336-1431</b>	Rua C, s/nº- <b>Bairro Campo Verde</b>
32	EMEF "Soteco" / 1º ao 5º ano / <b>Soteco</b>	Jaqueline Pereira Garcia	<b>3344-7036</b>	Av. José Acácio Ferreira, s/nº - <b>Bairro Soteco</b>
33	EMF "Ulisses dos Santos Filho" / 1º ao 5º ano / <b>Morada de Bethânia</b>	Adriana Pires de Andrade	<b>3354-0242</b>	Rua Domingos Martins, s/nº - <b>Bairro Morada de Bethânia</b>
34	EMEF "Washington Martins Filho" / 1º ao 5º ano / <b>Marcílio de Noronha</b>	Dulcineia Gonoring Leonel	<b>3344-1879</b>	Rua Belo Horizonte, s/nº Qd.74 – <b>Bairro Marcílio de Noronha</b>



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

**Primeira Comissão Permanente de Licitação**

**ESCOLAS RURAIS / EDUCAÇÃO DO CAMPO**

### RELAÇÃO DAS ESCOLAS QUE DEVERÃO RECEBER ALIMENTAÇÃO REFERENTE À AGRICULTURA FAMILIAR - 2017

01	EMUEF "Agenília Correa da Penha" <b>Tanque</b>	Maria Aparecida Martins Vicente Wanzeler – Vesp.		Rua Principal, s/nº - Bairro <b>Tanque</b>
----	--	---	--	--



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Primeira Comissão Permanente de Licitação

### ANEXO V

#### MODELO DO PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
Identificação da proposta de atendimento ao Edital / Chamada Pública nº 001/2018				
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>				
<b>A – Grupo Formal</b>				
1. Nome do Proponente			2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município		5. CEP	
6. Nome do Representante Legal	7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da conta corrente	
<b>B – Grupo Informal</b>				
1. Nome do Proponente			2. CPF	
3. Endereço	4. Município		5. CEP	
6. Nome da Entidade Articuladora	7. CPF		8. DDD/Fone	
<b>C – Fornecedor e Participante (Grupo Formal e Informal)</b>				
1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

<b>II – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/ME</b>						
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município		
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do Representante e e-mail			7. CPF			
<b>III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>						
	<b>1. Nome do Agricultor Familiar</b>	<b>2. Produto</b>	<b>3. Unidade</b>	<b>4. Quantidade/ano</b>	<b>5. Preço/Unidade</b>	<b>6. Valor Total</b>
						<b>Total Agricultor</b>
	<b>1. Nome do Agricultor Familiar</b>	<b>2. Produto</b>	<b>3. Unidade</b>	<b>4. Quantidade/ano</b>	<b>5. Preço/Unidade</b>	<b>6. Valor Total</b>
						<b>Total Agricultor</b>
	<b>1. Nome do Agricultor Familiar</b>	<b>2. Produto</b>	<b>3. Unidade</b>	<b>4. Quantidade/ano</b>	<b>5. Preço/Unidade</b>	<b>6. Valor Total</b>
						<b>Total Agricultor</b>
	<b>1. Nome do Agricultor Familiar</b>	<b>2. Produto</b>	<b>3. Unidade</b>	<b>4. Quantidade/ano</b>	<b>5. Preço/Unidade</b>	<b>6. Valor Total</b>
						<b>Total Agricultor</b>





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

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/Informal

Fone / E-mail:



Prefeitura Municipal de Viana  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
Primeira Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO VI**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018**

Eu \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_,  
declaro para fins de participação do Processo de Licitação em epígrafe, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda a serem entregues, são oriundos de minha própria produção.  
Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Viana/ES,; \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Nome e assinatura do Produtor**





Prefeitura Municipal de Viana  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
**Primeira Comissão Permanente de Licitação**

**ANEXO VII**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018**

Declaramos para fins de participação do Processo de Licitação em epígrafe, que os gêneros alimentícios a serem entregues, são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Viana/ES, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

**Assinatura do Representante legal  
(Associação/cooperativa)  
Carimbo CNPJ**



Prefeitura Municipal de Viana  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
Primeira Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO VII**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018**

Declaramos para fins de participação do Processo de Licitação em epígrafe, que nos responsabilizamos em realizar o controle do limite individual de venda de nossos cooperados/associados, respeitados o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/Ano, nos termos do art. 32 da Resolução FNDE n.º 04/2015.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Viana/ES,; \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

**Assinatura do Representante legal  
(Associação/cooperativa)  
Carimbo CNPJ**



Prefeitura Municipal de Viana  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
Primeira Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO IX**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2018**

**MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº \_\_\_\_/2018.**

**Processo Administrativo nº 2640/2018**

O **MUNICÍPIO DE VIANA/ES**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 27.165.547/0001-01, com sede na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana, ES, CEP: 29.130-915, representado neste ato pela Secretária Municipal de Educação, Esportes e Lazer, senhora LUZIAN BELISARIO DOS SANTOS, brasileira, casada, Professora, inscrita no CPF sob nº XXXXXXXXX e RG nº XXXXXXXX SSP/ES, doravante denominado **CONTRATANTE** e por outro lado \_\_\_\_ (nome do grupo formal) com sede à \_\_\_\_\_, nº\_\_\_\_, em \_\_\_\_/UF, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e nº CPF), doravante denominado(a) CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições da Lei Federal nº 11.947/2009, pela Resolução/CD/FNDE/MEC nº 26/2013, alterada pela Resolução/CD/FNDE/MEC nº 4/2015; Lei nº 8.666/93 e suas alterações e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 001/2018, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**1 - CLÁUSULA PRIMEIRA**

1.1 - O presente instrumento tem por OBJETO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDIMENTO AOS ALUNOS DA REDE DE MUNICIPAL DE ENSINO DE VIANA, ES.

1.2 - Este instrumento contratual está de acordo com as especificações contidas no Anexo I – Termo de Referência do Edital, o qual deverá ser anexado a este Contrato para a efetivação do mesmo e a pronta verificação das especificações técnicas, independentemente de anexação ou transcrição.

**2 - CLÁUSULA SEGUNDA**

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

**3 - CLÁUSULA TERCEIRA**

3.1 - O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**4 - CLÁUSULA QUARTA**



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

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

#### 5 - CLÁUSULA QUINTA

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

5.2. LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

5.2.1. Os Hortifrúteis (ANEXO I-A / GRUPO 01), Mel (ANEXO I-A / GRUPO 03), Pães e Biscoitos (ANEXO I-A / GRUPO 04) deverão ser entregues Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situado na Rua Idalino Carvalho, Nº 111, bairro Areinha, Viana-ES, CEP 29.136-920, (ao lado do Depósito da Danúbio).

5.2.2. Os laticínios (ANEXO I-A / GRUPO 02) destinados às Unidades de Ensino da Zona Urbana deverão ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino das 07:00h às 17h00 (Anexo IV).

5.2.3. Os laticínios (ANEXO I-A / GRUPO 02) destinados às Unidades de Ensino da Zona Rural deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 5.2.1.

5.2.4. O cronograma de entrega será elaborado pelas nutricionistas da GAPAE e enviado através de e-mail ao Agricultor ou representante/responsável pela associação e/ou cooperativa, com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação por e-mail, impreterivelmente no horário: de 7:00h às 09:30h na GAPAE (item 5.2.1) e das 07:00h às 17h00 nas Unidades de Ensino (item 5.2.2).

5.2.5. Os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com as necessidades da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no período de vigência do Contrato.

5.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

5.3.1. Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado pelas nutricionistas da GAPAE e enviado através de e-mail ao fornecedor ou representante/responsável pela associação e/ou cooperativa.

5.3.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues parceladamente, conforme demanda, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento por e-mail conforme item 4.2.4.

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

5.3.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, em suas embalagens originais, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo, identificadas,



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

nas condições de temperatura exigida em rótulo, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, tudo de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir a completa segurança durante seu transporte.

5.3.5. No ato do recebimento só serão aceitos o fornecimento dos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 do Termo de Referência.

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

#### 6 - CLÁUSULA SEXTA

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

6.2 - Grupo Informal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor \_\_\_\_\_ (descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando \_\_\_\_\_ (valor total do projeto de venda).

#### 7 - CLÁUSULA SÉTIMA

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

#### 8 - CLÁUSULA OITAVA

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

**a) Atividade:** 006001.1230600262.195 - Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção Agrícola

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

**Ficha:** 045

**Fonte de Recurso:** 1107000008 – Recursos do FNDE – PNAE

#### 9 - CLÁUSULA NONA

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

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

#### 10 - CLÁUSULA DÉCIMA



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

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

#### **11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

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

#### **12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

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

#### **13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

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

#### **14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

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

#### **15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

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

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

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

15.1.3 - Fiscalizar a execução do contrato;

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

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



## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

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

#### **16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

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

#### **17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

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

#### **18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

18.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 001/2018, pela Resolução CD/FNDE/MEC nº 26, de 17/06/2013 alterada pela Resolução/CD/FNDE/MEC, pela Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

#### **19 - CLÁUSULA DÉCIMA NONA**

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

#### **20 - CLÁUSULA VIGÉSIMA**

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

#### **21 - CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA**

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

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

#### **22 - CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA**

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

#### **23 - CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA**





## Prefeitura Municipal de Viana

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

### Primeira Comissão Permanente de Licitação

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

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

Viana/ES, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

---

**LUZIAN BELISARIO DOS SANTOS**

**Secretária Municipal de Educação, Esportes e Lazer**

---

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

---

---