



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**EDITAL RETIFICADO CHAMADA PÚBLICA**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2023**

(Processo Administrativo n.º 20799/2022)

**Código CidadES nº 2023.073E060001.18.0001**

O **MUNICÍPIO DE VIANA/ES**, por meio da **SECRETARIA DE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, doravante denominada **SEMED**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n.º 30.773.924/0001-91, situada a Rua Aspázia Varejão Dias, s/nº, Centro, Viana/ES – CEP: 29.130-065, realizará **CHAMADA PÚBLICA**, objetivando o **chamamento público objetiva a aquisição gêneros alimentícios, provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana**, conforme Processo nº 20799/2022 devidamente aprovado pela autoridade competente. A Chamada Pública será realizada pela 1ª Comissão permanente de Licitação, instituída pela Portaria nº. 219, de 12/01/2021, publicada em 13/01/2021, e alterações conforme republicação em 26/01/2021, em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, através de dispensa de licitação, conforme o Art. 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/2009, Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013 e sua alteração pela Resolução CD/FNDE nº 4, de 02/04/2015, CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, LEI 8.666/93, bem como pelas demais normas pertinentes e condições estabelecidas no presente edital e respectivos anexos, parte integrante deste instrumento.

**1 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**1.1- RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

1.1.1 - Os interessados deverão apresentar os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e PROJETO DE VENDA (PROPOSTA)** até o dia **10/05/2023 às 09h e 30min**, no endereço abaixo:

1.1.2 - ENDEREÇO: **PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA/ES - SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO DE FINANÇAS – SETOR DE LICITAÇÕES**, localizado no 4º (quarto) andar do prédio, sito a Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana/ES.

**1.2 - AQUISIÇÃO DO EDITAL:**

1.2.1 - O presente edital e seus anexos poderão ser obtidos através do site [www.viana.es.gov.br](http://www.viana.es.gov.br) ou pessoalmente mediante entrega de CD novo ou pen drive, na sala da Comissão de Licitação, localizada no 4º andar do prédio da PMV, na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro - Viana /ES, no horário de 09h às 17h, em dias úteis.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**1.3 - PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS:**

1.3.1 - Os interessados poderão solicitar esclarecimentos relativos ao presente edital à Comissão Permanente de Licitação por meio do e-mail: [segundacpl@viana.es.gov.br](mailto:segundacpl@viana.es.gov.br) até o dia **05/05/2023** (03 dias úteis antes da data final da entrega dos envelopes).

**1.4 - ABERTURA DOS ENVELOPES:**

1.4.1 - A abertura desta Chamada Pública ocorrerá no dia **10 de MAIO de 2023, às 10h**, na sala da Comissão de Licitação, localizada no 4º andar do prédio da Prefeitura Municipal de Viana, na Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro - Viana /ES.

**2 - DO OBJETO**

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

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

**3 - DA VIGÊNCIA DA CHAMADA PÚBLICA**

3.1 - O prazo de vigência e execução do contrato terá início na data de sua assinatura e terá duração até a entrega total dos produtos adquiridos, conforme **Anexo I - Termo de Referência**, deste **Edital de Chamamento Público nº. XXX/2023**.

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

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

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

**4 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

4.1 - As despesas para atender a esta Chamada Pública estão programadas em dotação



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

orçamentária própria, na classificação abaixo:

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

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

**Fonte de Recurso:** 11220000010 – Recursos do FNDE – PNAE

**Ficha:** 55

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

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

**Fonte de Recurso:** 10010000000 – Recursos Ordinários

**Ficha:** 54

## **5 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

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

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

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

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.18 - Não funcione no País;

5.19 - Estejam sob liquidação.

5.20 - É fundamental que as cooperativas/associações acompanhem diariamente as



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

publicações no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Viana – [www.viana.es.gov.br](http://www.viana.es.gov.br) –  
e no Diário Oficial do Município – [www.amunes.org.br](http://www.amunes.org.br).

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

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

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

**À Prefeitura Municipal de**  
**Viana/ES Comissão Permanente**  
**de Licitação Ref. Chamada**  
**Pública nº XXX/2022**

**Proponente:** .....

**Endereço:**.....

**Telefone:**.....

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

**À Prefeitura Municipal de Viana,**  
**ES Comissão Permanente de**  
**Licitação**  
**Ref. Chamada Pública nº XXX/2022 - LOTE(S) nº \_\_\_\_\_**

**Proponente:** .....

**Endereço:**.....

**Telefone:**.....

6.2 - **DEVERÁ CONSTAR NOS DOCUMENTOS APRESENTADOS O**  
**TIMBRE DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO**

## **7 - DA HABILITAÇÃO - Envelope nº 0**

7.1 - Para os Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo: O Fornecedor individual, detentor de DAP Física, não organizado em grupo deverá apresentar



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados:

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

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

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

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

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

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

- I- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II- O extrato da DAP Jurídica para as associações e cooperativas, emitidos nos últimos 60 dias;
- III- A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV- As cópias do estatuto e ata da posse atual da diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V- O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI- A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII- A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

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

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

- a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado);
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante;
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;
- f) Declaração de Atendimento às Exigências Legais, nos termos do Anexo VI;
- g) Declaração da entidade proponente de que o limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar respeitará o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/entidade executora, conforme Anexo VII;
- h) Declarar o território rural a que pertence, conforme Anexo VIII;
- i) Para fornecimento de produtos orgânicos: Certificado de Produtor Orgânico, fornecido por certificadora auditada ou sistema participativo de garantia, com lista de produtores; ou Termo de Compromisso com a Garantia de Qualidade Orgânica (comprovação de vínculo a uma Organização de Controle Social – OCS, com lista de produtores, para alimentos orgânicos in natura e processados.
- j) Contrato de Terceirização, registrado em Cartório, quando houver terceirização de serviços para o beneficiamento do produto proposto;
- k) No caso de terceirização de serviços, a contratada deverá oferecer somente o serviço de beneficiamento, sendo a matéria prima proveniente da cooperativa/associação, devendo constar tal cláusula no contrato de terceirização;
- l) Dados para a assinatura do contrato, conforme Anexo IX;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

m) A Cooperativa/Associação poderá apresentar cópia dos documentos, desde que comprove sua veracidade por meio dos documentos originais para a devida autenticação junto à Comissão Permanente de Licitação;

n) A veracidade da documentação apresentada e das informações nela contida é de inteira responsabilidade da Cooperativa/ Associação sendo de seu pleno conhecimento as exigências contidas no Edital de Credenciamento e na legislação vigente e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições nele dispostas.

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

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

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

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

**b)** Deverá conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I-A**;

**c)** O projeto de venda deverá ser apresentado com os valores idênticos aos valores estabelecidos neste Edital, conforme **Anexo V**, como o valor a ser remunerado na presente contratação. Não serão aceitos descontos e nem negociação.

**d)** O Projeto de Venda deverá ser feito de forma clara, sem rasuras e entrelinhas, que prejudiquem a interpretação da proposta;

**e)** Nos preços previstos como forma de remuneração no **Anexo V** já estão inclusos todos os insumos, despesas com frete, embalagens, encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários, e quaisquer outras despesas com recursos (humanos e materiais) necessárias para o correto fornecimento do produto.

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

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





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

### 10.1 - PRAZO:

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

### 10.2 - LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

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

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

10.2.3 As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pela Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, que serão enviados através de e-mail, **com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da autorização de fornecimento, nos respectivos horários: de 8h às 15h na GAPAE e nas Unidades de Ensino das 08h às 17h, exceto no horário



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

do intervalo escolar entre 09h30 as 10h00 no matutino e 15h30 as 16h00 no vespertino, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

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

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

10.3 - CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

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

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

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

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

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

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

## **11. AMOSTRAS/LAUDOS TÉCNICOS**

11.1 A Associação e/ou Cooperativa deverá apresentar as amostras dos gêneros alimentícios para avaliação técnica nutricional, efetuada pelas nutricionistas da GAPAE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

do primeiro dia útil após seja declarado o vencedor do certame;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV- O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País;

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

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre eles;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos de reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto §4º inciso I deste artigo, têm prioridade organização 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)



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

DAP(s).

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003. O Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do Mapa que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no §4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

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

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

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

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

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

### **13 - DO PREÇO**

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

pelas normas que regulamentam a matéria.

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

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

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

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

14.2 - Não se admitirá decisão denegatória da Chamada Pública sem prévia fundamentação.

14.3 - Concluída a análise dos documentos de Habilitação e Projeto de Venda a Comissão convocará os interessados para divulgação do resultado em sessão pública.

14.4 - A data da sessão pública para divulgação do resultado será devidamente publicada no Diário Oficial do Município e demais meios de comunicação comumente utilizados pela Administração.

14.5 - Caberá ao interessado o acompanhamento das fases deste procedimento, sendo responsável pelo atendimento aos prazos e solicitações deste Edital e da Comissão Permanente de Licitação.

#### **15 - DA CONTRATAÇÃO**

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

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

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

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

#### **16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

16.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de conta corrente da CONTRATADA, no Banco por ele indicado na Proposta de Preços, contados do



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

atesto definitivo da Nota Fiscal/Fatura emitida em 02 (duas) vias, juntamente com o instrumento de autorização e obrigatoriamente com a comprovação da entrega do objeto, em conformidade com as informações emitidas na Nota Fiscal de Fornecimento;

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

16.2 - A Nota Fiscal deve conter todos os elementos exigidos em lei, tais como:

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

16.2.2 - Identificação completa da contratante;

16.2.3 - Descrição de forma clara do objeto executado;

16.2.4 - Valores unitários e totais com as informações referentes aos itens do objeto efetivamente entregues;

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

16.4 - Os pagamentos poderão ser suspensos pela CONTRATANTE no caso de erros ou vícios na (s) Nota (s) fiscal (is);

16.5 - É vedada, terminantemente, a antecipação de pagamentos sem a efetiva entrega dos gêneros alimentícios;

16.6 - Os pagamentos serão condicionados à apresentação da Nota Fiscal dos produtos entregues devidamente atestada pelo fiscal do Contrato;

## **17 - DAS OBRIGAÇÕES**

### **17.1 - DA CONTRATANTE**

17.1.1 - Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

- 17.1.5 - Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens solicitados, bem como o local que a contratada armazena seus produtos, a qualquer momento.
- 17.1.6 - Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas em função do fornecimento, fixando-lhe prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 17.1.7 - Efetuar o pagamento à Contratada, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme item 11 deste termo de referência;
- 17.1.8 - Receber os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações da Autorização de Fornecimento;
- 17.1.9 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.
- 17.1.10 - Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do fornecimento dos gêneros alimentícios;
- 17.1.11 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas do Termo de Referência, ANEXO I deste Edital;

**17.2 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

apresentação das guias de remessa **em 3 (três) vias**. Contendo, data do recebimento dos gêneros alimentícios, nome legível do responsável pela Unidade de Ensino, função e carimbo da escola.

17.2.9 - No tocante, a 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 necessária GAPAE; e a 3ª (terceira) via da guia de remessa ficará para arquivo da empresa.

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

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

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

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

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

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

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

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

17.2.17 - Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

## **18 - GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

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

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

## **19 - DO DESCREDENCIAMENTO**

### 19.1 - PELO CREDENCIADO

19.1.1 - O descumprimento de quaisquer das condições previstas neste regulamento, bem como na Lei Federal nº. 8.666/93, Lei Federal 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 26/2013, Resolução nº CD/FNDE nº 04/2015, ensejará o credenciamento da Cooperativa/Associação e a rescisão do contrato.

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

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

19.1.4 - A Secretaria Municipal da Educação poderá revogar a Chamada Pública quando assim exigir o interesse público, mediante decisão fundamentada, sem que reste qualquer direito de indenização em favor dos credenciados, mas garantindo-se o pagamento dos serviços prestados até a data da revogação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

19.2 - PELA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

19.2.1 - Será descredenciado o fornecedor que:

19.2.1.1 - Omitir informações ou apresentar documentação falsa no credenciamento.

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

19.2.1.3 - Fornecer produtos fora da especificação técnica.

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

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

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

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

à quantidade, qualidade, data, horário e acondicionamento.

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

**20 - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

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

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

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

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

20.1.4 - Emitir e/ou apresentar documentação falsa.

**21 - FATOS SUPERVENIENTES**

21.1 - Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à 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 do Programa de Compra Direta Local, poderá haver:

a) Aditamento do processo;

b) Revogação deste edital ou sua modificação no todo ou em parte.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

## **22 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

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

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

22.2 - O prazo máximo para as impugnações será até o dia **XX/XX/2022** e de 02 (dois) dias úteis para recursos contra as decisões tomadas pela Comissão.

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

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

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

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

## **23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

- a) ADVERTÊNCIA no caso de descumprimento de normas de licitação ou de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas;
- b) MULTA MORATÓRIA de 1% (um por cento) sobre o valor da nota fiscal, por dia, limitada a 10% (dez por cento) no caso de atraso injustificado, limitado até 10 (dez) dias corridos, após o prazo previsto para entrega dos gêneros alimentícios;
- c) MULTA COMPENSATÓRIA de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato no caso de descumprimento do Objeto;
- d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Pública Municipal por 3 (três) meses no caso de vencido o prazo da advertência e o licitante ou contratada permanecer inadimplente;

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

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

g) **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses no caso de: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de fornecimento dos gêneros alimentícios sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de

qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; 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 Administração Pública Municipal 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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

com a Administração em virtude de atos ilícitos privados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

23.15 - Quando da aplicação de sanções em razão de apresentação documentação ou declaração falsa, falha ou fraude na execução do contrato, inidoneidade de comportamento e



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

cometimento de fraude fiscal será feita comunicação ao Ministério Público para adoção de providências cabíveis no âmbito daquela instituição;

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

## **24 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

**ANEXO I** .....Termo de Referência;

**ANEXO I-A** ...Especificações;

**ANEXO II** .....Modelo de Proposta ;

**ANEXO II-A** ...Controle para Fornecedor;

**ANEXO III** .....Lista de Endereços para entregas;

**ANEXO IV** .....Cardápio;

**ANEXO V** ..... Itens com os respectivos valores;

**ANEXO VI** ..... Declaração de Atendimento às Exigências Legais;

**ANEXO VII** .....Declaração;

**ANEXO VIII** .....Declaração;

**ANEXO IX** .....Dados para Assinatura do Contrato;

**ANEXO X**.....Minuta do Contrato.

## **25 - FORO**

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

Viana/ES, 27 de abril de 2023.

**Daniela Moschen Ribeiro**  
Presidente da Comissão Permanente de Licitações  
Portaria nº 272/2023



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**CHAMADA PÚBLICA nº003/2023**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 20.799/2022**

**1. OBJETO**

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

**2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

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

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

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

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

	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>1</b>	<b>ABACAXI IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se	<b>KG</b>	<b>8.727</b>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo por unidade <b>600 g (seiscentos gramas)</b> .		
<b>2</b>	<b>ABACATE IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não 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.	<b>KG</b>	<b>6.233</b>
<b>3</b>	<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	<b>KG</b>	<b>4.065</b>
<b>4</b>	<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	<b>KG</b>	<b>3.193</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	<p>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>		
<b>5</b>	<p><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.</p>	<b>KG</b>	<b>7.326</b>
<b>6</b>	<p><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 terrosas, 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>	<b>KG</b>	<b>22.880</b>
<b>7</b>	<p><b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde</p>	<b>KG</b>	<b>8.007</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	<p>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 terrosas, 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>		
<b>8</b>	<p><b>BETERRABA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>	<b>KG</b>	<b>3.283</b>
<b>9</b>	<p><b>CEBOLINHA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b></p>	<b>MÇ</b>	<b>1.864</b>
<b>10</b>	<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</p>	<b>MÇ</b>	<b>618</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	<p>variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b></p>		
11	<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. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b></p>	MÇ	2.470
12	<p><b>COLORAU EM PÓ</b> - Colorífico, pó fino, cor alaranjada. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 gramas. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b></p>	PCT	3.145
13	<p><b>CENOURA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de</p>	KG	9.494



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.		
14	<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	9.494
15	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Novo, Conter no mínimo 97% de grãos de coloração preta. Classificação: feijão preto, tipo 1, in natura. Características gerais: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 2 kg. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, matéria terrosa, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, livres de parasitas, larvas e material estranho. Apresentar bom rendimento. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b>	KG	1.390
16	<b>GOIABA VERMELHA</b> Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e estarem de vez. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem	KG	7.837



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso por unidade padronizado em 120 g.		
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	9.219
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	9.264
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	KG	8.492



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	espécie e variedades;Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;Estarem livres de resíduos de fertilizantes.		
20	<b>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	9.137
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, preferencialmente feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	8.648
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	KG	10.185



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	<p>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 terrosas, 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>		
<b>23</b>	<p><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.</p>	<b>KG</b>	<b>3.088</b>
<b>24</b>	<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. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b></p>	<b>MÇ</b>	<b>1.010</b>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>25</b>	<b>TOMATE EXTRA NATURA</b> - Tipo Longa Vida/ e ou Carmen. Classificação: de primeira - frutos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos frutos. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não serão tolerados frutos amassados, podres ou com parasitas (larvas).	<b>KG</b>	<b>4.632</b>
-----------	--	-----------	--------------

<b>LOTE II</b>			
<b>ITEM</b>	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>1</b>	<b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> - Iogurte integral, sabor morango, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico <b>contendo 1 L</b> . O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar <b>validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega</b> .	<b>L</b>	<b>18.774</b>
<b>2</b>	<b>IOGURTE SABOR PÊSSEGO</b> - Iogurte integral, sabor pêssigo, 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 <b>contendo 1 L</b> . O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. <b>Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega</b> .	<b>L</b>	<b>12.047</b>
<b>3</b>	<b>IOGURTE NATURAL</b> , - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido lácticas que, por sua atividade contribuem para a	<b>L</b>	<b>4.569</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	determinação das características do produto final. Acondicionados em embalagem original contendo 1000 ml, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, o termo "SEM GLÚTEN" registro no Órgão fiscalizador competente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10º C ou de acordo com o fabricante) e adequados, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Apresentação em sacolas plásticas de polietileno de 1kg- <b>Validade mínima 40 dias a partir da data de entrega.</b>		
<b>4</b>	<b>LEITE, UHT (UAT), INTEGRAL, EMBALAGEM TIPO TETRAPACK</b> - Leite longa vida integral; processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, <b>contendo 01 litro</b> de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a porcentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, de 3%. <b>Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto</b>	<b>L</b>	<b>3.874</b>
<b>5</b>	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - Tipo cremoso. Características gerais: O produto deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 º C. Deverá ser envasado com materiais que confirmam ao produto uma proteção adequada, sendo acondicionado em embalagem tipo balde PET (polietileno tereftalado) atóxico <b>contendo 3,6 kg (três quilos e seiscentos gramas)</b> . O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>UND</b>	<b>532</b>

<b>LOTE III</b>			
<b>ITEM</b>	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>1</b>	<b>MEL DE ABELHA</b> - Produto Natural. Características gerais: O mel não	<b>KG</b>	<b>427</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

LOTE IV			
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p><b>BISCOITO CASEIRO DE FUBÁ</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: fubá, <b>sem adição de erva doce ou outro condimento.</b> Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b></p>	KG	3.873
2	<p><b>BISCOITO CASEIRO DE COCO</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Coco. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho.</p>	KG	3.873



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>		
<b>3</b>	<b>BISCOITO CASEIRO DE AMIDO DE MILHO</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Amido de Milho. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>KG</b>	<b>3.873</b>
<b>4</b>	<b>PÃO CASEIRO</b> - Artesanal, doce. Características gerais: Produto fresco, fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar macio e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos pães. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 500 gramas.</b> A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.</b>	<b>UND</b>	<b>10.808</b>

<b>LOTE V</b>			
<b>ITEM</b>	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>1</b>	<b>OVOS CAIPIRA</b> - Oriundo de galinhas e/ou galinhas caipiras criadas no sistema caipira de produção de ovos. Tipo grande ( <b>peso entre 55 g e 59 g por unidade</b> ), frescos, selecionados, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Apresentando casca limpa e íntegra, não podendo estar trincada ou quebrada. Acondicionados em embalagem primária de bandeja de papelão <b>com 30 unidades</b> cada. Embalagem secundária em caixa Lacrada, limpa, seca, não violadas, resistentes que garantam a qualidade do produto até o seu consumo. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e atender aos dispositivos legais de registro no SIM,SIE ou SIF e Inspeção sanitária (quando couber). Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da	<b>BJ</b>	<b>2.791</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

data de entrega.			
------------------	--	--	--

### **3. JUSTIFICATIVA**

**3.1** Considerando que é de extrema importância atender as necessidades nutricionais dos alunos durante a sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis, para atender aos alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino de Viana durante o ano letivo de 2023.

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

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

**3.4** Os quantitativos previstos para aquisições foi baseado seguindo o número de matrículas do ano de 2022 acrescido com uma margem de segurança.

### **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 da GAPAE e enviados através de e-mail representante/responsável pela associação/ou cooperativa.

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

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

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

**4.2.3** As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pela Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, que serão enviados através de e-mail, **com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da autorização de fornecimento,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

nos respectivos horários: de 8h às 15h na GAPAE e nas Unidades de Ensino das 08h às 17h, exceto no horário do intervalo escolar entre 09h30 as 10h00 no matutino e 15h30 as 16h00 no vespertino, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

**4.2.4** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na Gerência de Almoarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE em dias úteis, de 08h às 15h, localizada na Rua Idalino Carvalho, nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, e das 08h às 17h nas Unidades Municipais de Ensino, (Anexo I) de acordo com as necessidades da Gerência de Almoarifado, 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 pela GAPAE e enviado através de e-mail para associação e/ou cooperativa vencedora do certame

**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 4.2.3.

**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 os gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 deste 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** Os contratos decorrentes do presente Chamamento Público vigorarão de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos.

**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 na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**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;

**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 11 deste termo de referência;

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

**6.6** Receber os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações da Autorização de Fornecimento 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** Fornecer os gêneros alimentícios, estritamente de acordo com as especificações descritas no pedido de compras, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**,

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

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

**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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

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

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

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

**7.9** 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 contratada;

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

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

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

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

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





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

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

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

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

## **8. GESTOR DO CONTRATO**

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

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

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

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

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

## **9. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS**

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

#### **10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

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

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

**Fonte de Recurso:** 11220000010 – Recursos do FNDE – PNAE

**Ficha:** 55

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

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

**Fonte de Recurso:** 10010000000 – Recursos Ordinários

**Ficha:** 54

#### **11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

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

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

**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;

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

**11.2.6** Informações bancárias para pagamento.

**11.3** Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à Contratada e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Viana.

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

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

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

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

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

CNPJ: 30.773.924/0001-91

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

CEP 29.130-013

Telefone: (27) 3255-1601

## **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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

g) **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses no caso de: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de fornecimento dos gêneros alimentícios sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; 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,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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 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;

**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;

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

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

**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 Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar, terá o prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar do primeiro dia útil após a entrega dos gêneros alimentícios, para emitir laudo contendo avaliação técnica nutricional. Que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação, que tomará as providências cabíveis para prosseguimento do certame;

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

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

#### **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.

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

$$R = \frac{P \cdot (i - i_0)}{i_0}$$

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

P/i<sub>0</sub>

Em que:

a) para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do reajuste;

i<sub>0</sub> = índice relativo ao mês da apresentação da proposta comercial;

P = preço atual dos serviços.

b) para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do novo reajuste;

i<sub>0</sub> = índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado;

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

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

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

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

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

**15.7.1** Atraso por culpa da Contratada:

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

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

**15.7.2** Antecipação:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

**15.7.3** Prorrogação:

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

**16. DO REEQUILÍBRIO CONTRATUAL**

**16.1** O valor do contrato pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da Contratada, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 65, II, "d", da Lei nº 8.666/93 e deverá ser observado o seguinte:

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

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

**17. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

**17.1** O objeto deste Termo de Referência é comum, nos termos do art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Viana (ES), 02 de dezembro de 2022.

Elaborado por:

**Elaine Belisario da Silva**

Nutricionista

Portaria nº 237/2022

**Andressa Medeiros Basso**

Gerente de Planejamento e Transporte

Portaria nº 039/2021

Aprovado por:

**Luzian Belisario dos Santos**

Secretária Municipal de Educação

Portaria nº 006/2021





PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

**ANEXO I- A**  
**ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2023**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 20799/2022**

	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
<b>01</b>	<b>ABACAXI IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo por unidade <b>600 g (seiscentos gramas)</b> .	<b>KG</b>	<b>8.727</b>
<b>02</b>	<b>ABACATE IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não 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 terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor	<b>KG</b>	<b>6.233</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.		
<b>03</b>	<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	<b>KG</b>	<b>4.065</b>
<b>04</b>	<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.	<b>KG</b>	<b>3.193</b>
<b>05</b>	<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.	<b>KG</b>	<b>7.326</b>
<b>06</b>	<b>BANANA PRATA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e	<b>KG</b>	<b>22.880</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	<p>conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>		
<b>07</b>	<p><b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>	<b>KG</b>	<b>8.007</b>
<b>08</b>	<p><b>BETERRABA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra</p>	<b>KG</b>	<b>3.283</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	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.		
09	<b>CEBOLINHA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>	MÇ	1.864
10	<b>COENTRO IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>	MÇ	618
11	<b>COUVE IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que	MÇ	2.470



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>		
<b>12</b>	<b>COLORAU EM PÓ</b> - Colorífico, pó fino, cor alaranjada. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 gramas. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b>	<b>PCT</b>	<b>3.145</b>
<b>13</b>	<b>CENOURA IN NATURA</b> - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	<b>KG</b>	<b>9.494</b>
<b>14</b>	<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	<b>KG</b>	<b>9.494</b>
<b>15</b>	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Novo, Conter no mínimo 97% de grãos de coloração preta. Classificação: feijão preto, tipo 1, in natura. Características gerais: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno	<b>KG</b>	<b>1.390</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	atóxico transparente contendo 2 kg. Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, matéria terrosa, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados, livres de parasitas, larvas e material estranho. Apresentar bom rendimento. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b>		
<b>16</b>	<b>GOIABA VERMELHA</b> Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e estarem de vez. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Peso por unidade padronizado em 120 g.	<b>KG</b>	<b>7.837</b>
<b>17</b>	<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.	<b>KG</b>	<b>9.219</b>
<b>18</b>	<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.	<b>KG</b>	<b>9.264</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	<p>O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>		
<b>19</b>	<p><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.</p>	<b>KG</b>	<b>8.492</b>
<b>20</b>	<p><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</p>	<b>KG</b>	<b>9.137</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	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.		
<b>21</b>	<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, preferencialmente feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.	<b>KG</b>	<b>8.648</b>
<b>22</b>	<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.	<b>KG</b>	<b>10.185</b>
<b>23</b>	<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	<b>KG</b>	<b>3.088</b>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	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.		
<b>24</b>	<b>SALSA IN NATURA</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</b>	<b>MÇ</b>	<b>1.010</b>
<b>25</b>	<b>TOMATE EXTRA NATURA</b> - Tipo Longa Vida/ e ou Carmen. Classificação: de primeira - frutos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos frutos. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não serão tolerados frutos amassados, podres ou com parasitas (larvas).	<b>KG</b>	<b>4.632</b>
<b>26</b>	<b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> - Iogurte integral, sabor morango, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico <b>contendo 1 L.</b> O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de	<b>L</b>	<b>18.774</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar <b>validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.</b>		
<b>27</b>	<b>IOGURTE SABOR PÊSSEGO</b> - Iogurte integral, sabor pêssego, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico <b>contendo 1 L.</b> O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. <b>Apresentar validade 30 a 60 dias a partir da data de entrega.</b>	<b>L</b>	<b>12.047</b>
<b>28</b>	<b>IOGURTE NATURAL</b> , - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Acondicionados em embalagem original contendo 1000 ml, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, o termo "SEM GLÚTEN" registro no Órgão fiscalizador competente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequados, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Apresentação em sacolas plásticas de polietileno de 1kg- <b>Validade mínima 40 dias a partir da data de entrega.</b>	<b>L</b>	<b>4.569</b>
<b>29</b>	<b>LEITE, UHT (UAT), INTEGRAL, EMBALAGEM TIPO TETRAPACK</b> - Leite longa vida integral; processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, <b>contendo 01 litro</b> de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT	<b>L</b>	<b>3.874</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a porcentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, de 3%. <b>Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto</b>		
<b>30</b>	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - Tipo cremoso. Características gerais: O produto deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C. Deverá ser envasado com materiais que confirmam ao produto uma proteção adequada, sendo acondicionado em embalagem tipo balde PET (polietileno tereftalado) atóxico <b>contendo 3,6 kg (três quilos e seiscentos gramas)</b> . O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. A embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>UND</b>	<b>532</b>
<b>31</b>	<b>MEL DE ABELHA</b> - Produto Natural. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, sejam naturais e/ou sintéticos. O produto deve apresentar-se em líquido denso, viscoso e translúcido, com cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprio. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. O produto deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 20 gramas (tipo sachê), embalagem individual</b> . A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. <b>Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</b>	<b>KG</b>	<b>427</b>
<b>32</b>	<b>BISCOITO CASEIRO DE FUBÁ</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: fubá, <b>sem adição de erva doce ou outro condimento</b> . Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade</b>	<b>KG</b>	<b>3.873</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	<b>de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>		
<b>33</b>	<b>BISCOITO CASEIRO DE COCO</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Coco. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>KG</b>	<b>3.873</b>
<b>34</b>	<b>BISCOITO CASEIRO DE AMIDO DE MILHO</b> - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Sabor: Amido de Milho. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 1 kg</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</b>	<b>KG</b>	<b>3.873</b>
<b>35</b>	<b>PÃO CASEIRO</b> - Artesanal, doce. Características gerais: Produto fresco, fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar macio e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos pães. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente <b>contendo 500 gramas</b> . A embalagem deve conter rótulo com a identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e qualquer material estranho. <b>Apresentar validade de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.</b>	<b>UND</b>	<b>10.808</b>
<b>36</b>	<b>OVOS CAIPIRA</b> - Oriundo de galinhas e/ou galinhas caipiras criadas no sistema caipira de produção de ovos. Tipo grande ( <b>peso entre 55 g e 59 g por unidade</b> ), frescos, selecionados, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Apresentando casca	<b>BJ</b>	<b>2.791</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone	7. CEP		
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta		
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física		
15. Nome do Representante Legal		16. CPF	17. DDD/Fone		
18. Endereço			19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade	2. CNPJ		3. Município/UF		
3. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF			
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº 002/2020 (o mesmo que consta na Chamada Pública)					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone / E-mail:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

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

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>					
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2022</b>					
<b>I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>					
<b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
<b>II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS</b>					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº 004/2019 (o mesmo que consta na chamada pública)					
<b>III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>					
1. Nome		2. CNPJ		3. Município/UF	
3. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do Representante Legal			7. CPF		





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**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 Fornecedor Individual	CPF:



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**ANEXO II - A**  
**CONTROLE DE VENDA DO PRODUTOR**

<b>Cooperativa/Associação:</b>							
<b>Nome do agricultor familiar</b>	<b>DAP Física</b>	<b>CPF</b>	<b>Produto</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unid</b>	<b>VALOR (R\$)</b>	
						<b>Unitário</b>	<b>Total</b>
<b>TOTAL</b>							



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**ANEXO III**

**ENDEREÇOS DAS ESCOLAS**

ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE ENSINO				
Nº	UNIDADE EDUCACIONAL/ LOCAL	RESPONSÁVEL	TELEFONE	ENDEREÇO
1	CMEI "Adélia de Oliveira Silva"	Glauciene Lopes Correa	3344-7052	Av.: Guarapari, s/n - <b>Bairro Areinha.</b>
2	CMEI "Bom Pastor"	Maria Cristina Almeida da Silva	**	Rua Antônio Borges Rocha, s/nº - <b>Bairro Bom Pastor</b>
3	CMEI "Calypio Siqueira Rocha"	Priscila da Silva Barbosa	3343-5592	Rua Osasco, s/nº, Qd. 50 – <b>Bairro Marcilio de Noronha.</b>
4	CMEI "Guilherme De Almeida Filho"	Luciana Amorim	3336-2526	Rua Dois, 87 - <b>Caxias do Sul</b> , Viana - ES
5	CMEI "Izabel Mercher Helmer"	Nerli Teixeira	3336-2063	Rua Xavier, s/nº - <b>Bairro Industrial.</b>
6	CMEI Joana Batista Chagas	Roberta Geana Ferreira da Silva	3255-2750	Rua Augusta, S/N, <b>Vale do sol</b> , Viana- ES
7	CMEI "Lienir Tosta das Neves"	Maria Auxiliadora Saraiva de Lacerda	3354-0094	Av. Domingos Martins s/nº - <b>Bairro Morada de Bethânia.</b>
8	CMEI "Lourdes Maria Carvalho Capdeville"	Geovana Firme Gomes Frasson	3344-1380	Rua Antônio Condi, s/nº - <b>Bairro Universal.</b>
9	CMEI "Lydia Eliete de Souza"	Maria José Soares Majoni	3343-3130	Rua C, s/nº <b>Bairro Campo Verde.</b>
10	CMEI "Manoel Evêncio de Oliveira"	Edgar Cornachini	3344-7129	Rua Principal, s/nº - <b>Bairro Nova Bethânia.</b>
11	CMEI "Maria Antônia de Souza Bravim"	Gedilene da Vitória Santos Florindo	3344-6700	Rua Boa Sorte, snº - <b>Bairro Canaã.</b>
12	CMEI "Maria Cristina Zekel"	Zuneide Págio da Penha	3344-1960	Rua Afonso Cláudio, s/nº - <b>Bairro Ipanema.</b>
13	CMEI "Maria da Penha de Castro Novaes"	Vania Sachetto Almeida	3255-1186	Rua Nossa Senhora da Penha s/nº - <b>Bairro Jucu.</b>
14	CMEI "Maria de Lourdes Coutinho Passos"	Analice Furtado de Aguiar	3343-8458	Rua Getúlio Vargas, nº323 – <b>Bairro Vila Bethânia.</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

	CMEI "Maria de Lourdes Coutinho Passos"			Rua São João- Bairro- <b>Vila Bethânia (Anexo)</b>
15	CMEI "Professora Biluca"	Ana Alice Endlich	<b>3255-1887</b>	Rua Alvimar Silva nº81 – <b>Viana Sede.</b>
16	CMEI "Primavera"	**	**	<b>Bairro Primavera, Viana-ES</b>
17	EMEF "Araçatiba"	Andrea Correa Lube	<b>3255-6042</b>	Rua Francisco Palassi, Qd.01 nº201 – <b>Bairro Araçatiba</b>
18	EMEF "Adamastor Furtado"	Marcia da Rocha Prescholtd	<b>3344-4756</b>	Rua Goiás, s/nº - <b>Bairro Universal.</b>
19	EMEF "Alvimar Silva"	Cristina Siqueira Novaes	<b>3344-4920</b>	Rua 27, s/nº - <b>Bairro Ipanema.</b>
20	EMEF "Constantino José Vieira"	Cláudia Vieira Sartório	<b>3343-5459</b>	Av. Espírito Santo, s/nº - <b>Bairro Marcilio de Noronha</b>
21	EMEF "Dorival Brandão"	Carla Valeria Freire	<b>3255-2562</b>	Rua Antônio Borges Rocha, s/nº - <b>Bairro Bom Pastor</b>
22	EMEF "Dr. Arcílio Tononi"	Auriane de Oliveira Rozario	<b>3344-7135</b>	Rua Terezinha Pereira Abranches, nº21 – <b>Bairro Primavera</b>
23	EMEF "Dr Denizart Santos"	Fabricio do Nascimento	<b>3336-7677</b>	Rua Xavier, s/nº - <b>Bairro Industrial</b>
24	EMEF "Dr.Tancredo de Almeida Neves"	Edivaldo Machado Santana	<b>3336-3115</b>	Rua Principal, s/nº - <b>Bairro Nova Bethânia</b>
25	EMEF "Euzélia Lyrio"	Jeany Kerlley Aprígio Rocha Dias	<b>3344-6689</b>	Rua Anete Maria de Barros, s/nº <b>Bairro Areinha</b>
26	EMEF "Francisco de Assis Pereira"	Emanuela Augusto Silva	<b>3344-1382</b>	Av. Resplendor, nº32 – <b>Bairro Canaã</b>
27	EMEF "Gislene Silva Queiroz"	Maria da Penha Siqueira Novaes	<b>3344-6853</b>	Rua Projetada A s/nº - <b>Bairro – Caxias do Sul</b>
28	EMEF "João Paulo Sobrinho"	Carla Renata Silva Ladeira	<b>3344-0863</b>	Av. Guarapari, s/nº - <b>Bairro - Areinha</b>
29	EMEF "João Paulo Sobrinho"	Carla Renata Silva Ladeira	<b>3216-9951</b>	Av. Principal S/N – <b>Bairro Nova Bethânia</b>
30	EMEF "Marcílio de Noronha"	Aurora de Fátima Pereira Bragança	<b>3336-7691</b>	Av. São Paulo nº30 Q. 50 – <b>Bairro Marcilio de</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

				<b>Noronha</b>
31	EMEF "Orestes Souto Novaes"	Josiane Pedro da Silva	<b>3255-7183</b>	Rua Nossa Senhora de Belém nº2000 – <b>Bairro Jucu</b>
32	EMEF "Padre Antunes Siqueira"	Nilza Moraes Firme Ribeiro	<b>3255-2107</b>	Rua Paris, s/nº - <b>Bairro Nova Viana</b>
33	EMEFCM "Prof. <sup>a</sup> Divaneta Lessa de Moraes"	José Lúcio Zetum Rangel	<b>3336-1431</b>	Rua C, s/nº - <b>Bairro Campo Verde</b>
34	EMEF "Soteco" / 1º ao 5º ano	Jaqueline Pereira Garcia	<b>3344-7036</b>	Av. José Acácio Ferreira, s/nº - <b>Bairro Soteco</b>
35	EMF "Ulisses dos Santos Filho"	Marileia Gobbi	<b>3354-0242</b>	Rua Domingos Martins, s/nº - <b>Bairro Morada de Bethânia</b>
36	EMEFCM "João Natalício Alves Pereira"	Jair de Almeida Silva	<b>**</b>	Rua Curva do Violão, snº - <b>Bairro Vila Bethânia</b>
37	EMEF "Washington Martins Filho"	Dulcineia Gonoring Leonel	<b>3344-1879</b>	Rua Belo Horizonte, s/nº Qd.74 - <b>Bairro Marcilio de Noronha</b>
<b>ESCOLAS DE EDUCAÇÃO DO CAMPO E ENTIDADES</b>				
38	EMUEF "Agenília Correa da Penha"	<b>**</b>	<b>**</b>	Rua Principal, s/nº - <b>Bairro Tanque</b>
39	APAE - Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Viana	<b>**</b>	<b>3344-3291</b>	Rua Sorocaba nº 31, <b>Bairro Marcilio de Noronha</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

## **ANEXO IV**

### **CARDÁPIO ANO DE 2023 – ZONA RURAL REGULAR**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Duo de Frutas (banana e maçã) <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (cenoura, chuchu e batata) /Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Manga <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Branco/ Ragu de Carne Seca /Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Fubá com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Branco / Moqueca de Cação/Pirão de Peixe/ Sobremesa: Banana da Terra cozida	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Sanduíche Natural/Suco de Abacaxi <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Chocolate <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu)/ Sobremesa: Melancia
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Mamão	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Cream Cracker/ Vitamina de abacate <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Caldo de Aipim com Frango e Legumes/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Laranja <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Fazendeiro (músculo) /Feijão/Purê de Abóbora/ Sobremesa: Laranja Lima	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Salada de Frutas (banana, mamão e maçã) com logurte de Morango <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada: Cenoura e Repolho ralado	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> logurte natural batido com Banana prata <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Espaguete Nutritivo (frango)/ Salada: Alface e Tomate / Sobremesa: Laranja Bahia
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Rosquinha/ Iogurte de Pêssego <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Papa de Milho Verde <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Quibe assado (carne moída) com Requeijão/ Salada: Tomate e Couve/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Banana da terra cozida com Aveia e suco de Maracujá <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/ Salada: Cenoura ralada	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Canjiquinha com Frango desfiado e Couve/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito de Maisena/ Chocolate Quente <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa com Inhamo e Milho Verde/ Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Mamão
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta ao molho de Carne Moída/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Bolo de Cenoura/Suco de Caju <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Minestra (músculo) com Legumes/ Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Strogonoff de Frango/Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Pão caseiro com Requeijão/Suco de Abacaxi <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Marinheiro/ Feijão/Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Vitamina de Mamão <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/Tutu de Feijão/ Ovos Mexidos/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja Bahia

**CARDÁPIO ANO 2023 - CMEI**

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Duo de Frutas (banana e maçã) <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (cenoura, chuchu e batata) /Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Manga <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Branco/ Ragu de Carne Seca /Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Fubá com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Branco / Moqueca de Cação/Pirão de Peixe/ Sobremesa: Banana da Terra cozida	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Sanduíche Natural/Suco de Abacaxi <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Chocolate <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu)/ Sobremesa: Melancia
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Mamão	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Cream Cracker/ Vitamina de abacate <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Caldo de Aipim com Frango e Legumes/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Laranja <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Fazendeiro (músculo) /Feijão/Purê de Abóbora/ Sobremesa: Laranja Lima	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Salada de Frutas (banana, mamão e maçã) com logurte de Morango <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada: Cenoura e Repolho ralado	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> logurte natural batido com Banana prata <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Espaguete Nutritivo (frango)/ Salada: Alface e Tomate / Sobremesa: Laranja Bahia
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Rosquinha/ logurte de Pêssego <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Papa de Milho Verde <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Quibe assado (carne moída) com Requeijão/ Salada: Tomate e Couve/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Banana da terra cozida com Aveia e suco de Maracujá <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/ Salada: Cenoura ralada	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Canjiquinha com Frango desfiado e Couve/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito de Maisena/ Chocolate Quente <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa com Inhamé e Milho Verde/ Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Mamão
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta ao molho de Carne Moída/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Bolo de Cenoura/Suco de Caju <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Minestra (músculo) com Legumes/ Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Strogonoff de Frango/Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Pão caseiro com Requeijão/Suco de Abacaxi <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Marinheiro/ Feijão/Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Vitamina de Mamão <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/Tutu de Feijão/ Ovos Mexidos/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja Bahia





Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CARDÁPIO ANO 2023 – CMEI INTEGRAL**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (banana e maçã) <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz Fazendeiro/ Feijão/ Purê de Batatas/ Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Suco de Goiaba <b>JANTAR:</b> Polenta/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (cenoura, chuchu e batata) /Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Manga <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Legumes e Músculo / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>JANTAR:</b> Arroz Branco/ Ragu de Carne Seca /Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Fubá com Coco <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Caju <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Frango desfiado/ Salada de Cenoura e Beterraba / Sobremesa: LaranjaLima <b>LANCHE 2:</b> Pão de Forma com Requeijão/ Suco de Manga <b>JANTAR:</b> Arroz Branco / Moqueca de Cação/Pirão de Peixe/ Sobremesa: Banana da Terra cozida	<b>DESJEJUM:</b> Sanduíche Natural/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Iogurte de Morango <b>ALMOÇO:</b> Caldo Verde com Carne Moída e Couve <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Chocolate <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Abacate <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Feijão/ Isca Bovina Acebolada/ Purê de Abóbora <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu)/ Sobremesa: Melancia
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<p><b>DESJEJUM:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Maçã, banana e aveia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Inhame com Frango desfiado/ Salada de Alface e Tomate / Sobremesa: Banana da Terra Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Caju <b>JANTAR:</b> Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Mamão</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Biscoito Cream Cracker/ Vitamina de abacate <b>LANCHE 1:</b> Duo de Frutas (mamão e banana) <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Tutu de Feijão/ Charque Acebolado/ virado de couve <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Caldo de Aipim com Frango e Legumes/ Sobremesa: Banana Prata</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Iogurte Natural batido com Manga <b>ALMOÇO:</b> Macarronada com Ovos/ Salada de Chuchu e Cenoura / Sobremesa: Goiaba <b>LANCHE 2:</b> Papa de Milho Verde <b>JANTAR:</b> Arroz Fazendeiro (músculo) /Feijão/Purê de Abóbora/ Sobremesa: Laranja Lima</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Salada de Frutas (banana, mamão e maçã) com Iogurte de Morango <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Amido de Milho <b>ALMOÇO:</b> Arroz Colorido/ Feijão/ Salada: Beterraba ralada <b>LANCHE 2:</b> Canjiquinha Doce com Coco <b>JANTAR:</b> Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada: Cenoura e Repolho Ralado</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Mingau de Aveia <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Polenta/Carne Moída com Legumes / Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Caseiro/ Iogurte de Pêssego <b>JANTAR:</b> Espaguete Nutritivo (frango)/ Salada: Alface e Tomate/ Sobremesa: Laranja Seleta</p>
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Rosquinha/ logurte de Pêssego <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Bobó de Frango/ Seleta de Legumes <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Fubá com coco <b>JANTAR:</b> Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM:</b> Papa de Milho Verde/ <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Frango e Legumes / Sobremesa: Mamão <b>LANCHE 2:</b> Pão doce com Requeijão/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Arroz/ Quibe assado (carne moída)/ Salada: Tomate e Couve/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Banana da terra cozida com Aveia e suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Tapioca com coco <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Abóbora refogada <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Abacaxi <b>JANTAR:</b> Arroz/Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/ Salada: Cenoura ralada	<b>DESJEJUM:</b> Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá <b>LANCHE 1:</b> Banana da Terra cozida <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Omelete de Forno com Legumes / Sobremesa: trio frutas ( maçã, banana prata e mamão) <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Goiaba <b>JANTAR:</b> Canjiquinha com Frango desfiado e Couve/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito de Maisena/ Chocolate Quente <b>LANCHE 1:</b> Vitamina Nutritiva <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Aveia <b>JANTAR:</b> Arroz/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa com Inhame e Milho Verde/ Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Mamão
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Manga <b>ALMOÇO:</b> Risoto de Frango/ Salada de Cenoura / Sobremesa: Milho Cozido <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Polenta ao molho de Carne Moída/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida	<b>DESJEJUM:</b> Bolo de Cenoura/Suco de Caju <b>LANCHE 1:</b> Melancia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Aipim com Couve e Carne Moída / Sobremesa: Banana Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Chocolate Quente <b>JANTAR:</b> Minestrina (músculo) com Legumes/ Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Pão Caseiro com Margarina/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Arroz/ Stroganoff de Frango/Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM:</b> Pão caseiro com Requeijão/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Polenta ao Molho de Frango com Legumes/ Sobremesa: Mexerica <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Maracujá <b>JANTAR:</b> Arroz Marinheiro/ Feijão/Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Mamão <b>LANCHE 1:</b> Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Purê de Inhame/ Coxa Sobrecoxa assada/ Salada de Tomate / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Arroz/Tutu de Feijão/ Ovos Mexidos/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja Bahia



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CARDÁPIO ANO 2023 – EJA**

<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Polenta/ Feijão/ Coxa e Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (Cenoura, Chuchu e Batata)	Canjiquinha com Pernil e Legumes (Chuchu, Cenoura) e salada de couve / Sobremesa: Abacaxi	Arroz branco/ Strogonoff de Frango com Milho/ Salada: Pepino e Tomate	Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida/ Sobremesa: Mexerica	Biscoito Caseiro/ logurte de Pêssego/ Sobremesa: Maçã
<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Manga	Arroz Fazendeiro (com músculo) /Feijão/Salada: Abóbora cozida/ Sobremesa: Maçã	Arroz Branco/ Moqueca de Cação/Pirão de Peixe/ salada de tomate / Sobremesa: Banana da Terra cozida	Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu) e salada de repolho / Sobremesa: Mamão	Pão caseiro com Requeijão e Suco de Laranja
<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Arroz/ Feijão/Coxa e Sobrecoxa ensopada com Inhame/ Salada: Pepino com Tomate/ Sobremesa: Mamão	Macarronada com Ovos/Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Abacaxi	Espaguete Nutritivo (com frango) Salada: Alface e Tomate/ Sobremesa: Banana Prata	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/Salada: Cenoura e Beterraba ralada / Sobremesa: Mel (sache)	Bolo de Cenoura com Achocolatado / Sobremesa Mamão
<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Macarrão com Músculo e Seleta Legumes/ Salada de alface/ Sobremesa: Manga	Arroz/Tutu de Feijão/Isca de Bovina acebolada/ Couve refogada / Sobremesa: Laranja Bahia	Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada Cozida: Cenoura, Chuchu e abobora/ Sobremesa: Banana Prata Sobremesa: Melancia	Polenta ao Molho de Carne Moída/Salada: de Brócolis / Sobremesa: Goiaba	Cachorro Quente Nutritivo/Suco de Maracujá/ Banana Prata



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CARDÁPIO ANO 2023 – EMEF INTEGRAL**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (banana e maçã) <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz Fazendeiro/ Feijão/ Purê de Batatas/ Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Suco de Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Manga <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Legumes e Músculo / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Fubá com Coco <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Caju <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Frango desfiado/ Salada de Cenoura e Beterraba / Sobremesa: LaranjaLima <b>LANCHE 2:</b> Pão de Forma com Requeijão/ Suco de Manga	<b>DESJEJUM:</b> Sanduíche Natural/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Iogurte de Morango <b>ALMOÇO:</b> Caldo Verde com Carne Moída e Couve <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Chocolate <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Abacate <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Feijão/ Isca Bovina Acebolada/ Purê de Abóbora <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Maçã, banana e aveia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Inhame com Frango desfiado/ Salada de Alface e Tomate / Sobremesa: Banana da Terra Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Caju	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Cream Cracker/ Vitamina de abacate <b>LANCHE 1:</b> Duo de Frutas (mamão e banana) <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Tutu de Feijão/ Charque Acebolado/ virado de couve <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Tapioca com Coco	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Iogurte Natural batido com Manga <b>ALMOÇO:</b> Macarronada comOvos/ Salada de Chuchu e Cenoura / Sobremesa: Goiaba <b>LANCHE 2:</b> Papa de Milho Verde	<b>DESJEJUM:</b> Salada de Frutas (banana, mamão e maçã) com Iogurte de Morango <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Amido de Milho <b>ALMOÇO:</b> Arroz Colorido/ Feijão/ Salada: Beterraba ralada <b>LANCHE 2:</b> Canjiquinha Doce com Coco	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Aveia <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Polenta/Carne Moída com Legumes / Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Caseiro/ Iogurte de Pêssego
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Rosquinha/ logurte de Pêssego <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Bobó de Frango/ Seleta de Legumes <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Fubá com coco	<b>DESJEJUM:</b> Papa de Milho Verde/ <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Frango e Legumes / Sobremesa: Mamão <b>LANCHE 2:</b> Pão doce com Requeijão/ Suco de Laranja	<b>DESJEJUM:</b> Banana da terra cozida com Aveia e suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Tapioca com coco <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Abóbora refogada <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Abacaxi	<b>DESJEJUM:</b> Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá <b>LANCHE 1:</b> Banana da Terra cozida <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Omelete de Forno com Legumes / Sobremesa: trio frutas ( maçã, banana prata e mamão) <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito de Maisena/ Chocolate Quente <b>LANCHE 1:</b> Vitamina Nutritiva <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Aveia
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Manga <b>ALMOÇO:</b> Risoto de Frango/ Salada de Cenoura / Sobremesa: Milho Cozido <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja	<b>DESJEJUM:</b> Bolo de Cenoura/Suco de Caju <b>LANCHE 1:</b> Melancia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Aipim com Couve e Carne Moída / Sobremesa: Banana Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Chocolate Quente	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Pão Caseiro com Margarina/ Suco de Laranja	<b>DESJEJUM:</b> Pão caseiro com Requeijão/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Polenta ao Molho de Frango com Legumes/ Sobremesa: Mexerica <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Maracujá	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Mamão <b>LANCHE 1:</b> Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Purê de Inhame/ Coxa Sobrecoxa assada/ Salada de Tomate / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CARDÁPIO ANO 2023 – EMEF PARCAL**

<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Polenta/ Feijão/ Coxa e Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (Cenoura, Chuchu e Batata)	Canjiquinha com Pernil e Legumes (Chuchu, Cenoura) e salada de couve / Sobremesa: Abacaxi	Biscoito Caseiro/ Iogurte de Pêssego/ Sobremesa: Maçã	Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida/ Sobremesa: Mexerica	Arroz Branco/ Moqueca de Cação/ Pirão de Peixe/ salada de tomate / Sobremesa: Banana da Terra cozida
<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Manga	Arroz Fazendeiro (com músculo) / Feijão/ Salada: Abóbora cozida/ Sobremesa: Maçã	Pão caseiro com Requeijão e Suco de Laranja	Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu) e salada de repolho / Sobremesa: Mamão	Espaguete Nutritivo (com frango) Salada: Alface e Tomate/ Sobremesa: Banana Prata
<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Arroz/ Feijão/ Coxa e Sobrecoxa ensopada com Inhame/ Salada: Pepino com Tomate/ Sobremesa: Mamão	Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Abacaxi	Bolo de Cenoura com Achiolado / Sobremesa Mamão	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/ Salada: Cenoura e Beterraba ralada / Sobremesa: Mel (sache)	Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada Cozida: Cenoura, Chuchu e abóbora/ Sobremesa: Banana Prata
<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
Macarrão com Músculo e Seleta Legumes/ Salada de alface/ Sobremesa: Manga	Arroz/ Tutu de Feijão/ Isca de Bovina acebolada/ Couve refogada / Sobremesa: Laranja Bahia	Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá/ Banana Prata	Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada: de Brócolis / Sobremesa: Goiaba	Arroz branco/ Strogonoff de Frango com Milho/ Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Melancia



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CARDÁPIO ANO 2023 – QUILOMBOLA INTEGRAL**

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (banana e maçã) <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz Fazendeiro/ Feijão/ Purê de Batatas/ Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Suco de Goiaba <b>JANTAR:</b> Polenta/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (cenoura, chuchu e batata) /Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Manga <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Legumes e Músculo / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>JANTAR:</b> Arroz Branco/ Ragu de Carne Seca /Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Fubá com Coco <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Caju <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Frango desfiado/ Salada de Cenoura e Beterraba / Sobremesa: LaranjaLima <b>LANCHE 2:</b> Pão de Forma com Requeijão/ Suco de Manga <b>JANTAR:</b> Arroz Branco / Moqueca de Cação/Pirão de Peixe/ Sobremesa: Banana da Terra cozida	<b>DESJEJUM:</b> Sanduíche Natural/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Iogurte de Morango <b>ALMOÇO:</b> Caldo Verde com Carne Moída e Couve <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Chocolate <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Abacate <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Feijão/ Isca Bovina Acebolada/ Purê de Abóbora <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu)/ Sobremesa: Melancia
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>





Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<p><b>DESJEJUM:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Maçã, banana e aveia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Inhame com Frango desfiado/ Salada de Alface e Tomate / Sobremesa: Banana da Terra Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Caju <b>JANTAR:</b> Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Mamão</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Biscoito Cream Cracker/ Vitamina de abacate <b>LANCHE 1:</b> Duo de Frutas (mamão e banana) <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Tutu de Feijão/ Charque Acebolado/ virado de couve <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Caldo de Aipim com Frango e Legumes/ Sobremesa: Banana Prata</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Iogurte Natural batido com Manga <b>ALMOÇO:</b> Macarronada com Ovos/ Salada de Chuchu e Cenoura / Sobremesa: Goiaba <b>LANCHE 2:</b> Papa de Milho Verde <b>JANTAR:</b> Arroz Fazendeiro (músculo) /Feijão/Purê de Abóbora/ Sobremesa: Laranja Lima</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Salada de Frutas (banana, mamão e maçã) com Iogurte de Morango <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Amido de Milho <b>ALMOÇO:</b> Arroz Colorido/ Feijão/ Salada: Beterraba ralada <b>LANCHE 2:</b> Canjiquinha Doce com Coco <b>JANTAR:</b> Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada: Cenoura e Repolho Ralado</p>	<p><b>DESJEJUM:</b> Mingau de Aveia <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Polenta/Carne Moída com Legumes / Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Caseiro/ Iogurte de Pêssego <b>JANTAR:</b> Espaguete Nutritivo (frango)/ Salada: Alface e Tomate/ Sobremesa: Laranja Seleta</p>
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Rosquinha/ Iogurte de Pêssego <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Bobó de Frango/ Seleta de Legumes <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Fubá com coco <b>JANTAR:</b> Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM:</b> Papa de Milho Verde/ <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Frango e Legumes / Sobremesa: Mamão <b>LANCHE 2:</b> Pão doce com Requeijão/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Arroz/ Quibe assado (carne moída)/ Salada: Tomate e Couve/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Banana da terra cozida com Aveia e suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Tapioca com coco <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Abóbora refogada <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Abacaxi <b>JANTAR:</b> Arroz/Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/ Salada: Cenoura ralada	<b>DESJEJUM:</b> Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá <b>LANCHE 1:</b> Banana da Terra cozida <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Omelete de Forno com Legumes / Sobremesa: trio frutas ( maçã, banana prata e mamão) <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Goiaba <b>JANTAR:</b> Canjiquinha com Frango desfiado e Couve/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito de Maisena/ Chocolate Quente <b>LANCHE 1:</b> Vitamina Nutritiva <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Aveia <b>JANTAR:</b> Arroz/ Feijão/ Coxa Sobrecosta com Inhame e Milho Verde/ Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Mamão
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Manga <b>ALMOÇO:</b> Risoto de Frango/ Salada de Cenoura / Sobremesa: Milho Cozido <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Polenta ao molho de Carne Moída/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida	<b>DESJEJUM:</b> Bolo de Cenoura/Suco de Caju <b>LANCHE 1:</b> Melancia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Aipim com Couve e Carne Moída / Sobremesa: Banana Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Chocolate Quente <b>JANTAR:</b> Minestrone (músculo) com Legumes/ Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Pão Caseiro com Margarina/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Arroz/ Strogonoff de Frango/Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM:</b> Pão caseiro com Requeijão/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Polenta ao Molho de Frango com Legumes/ Sobremesa: Mexerica <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Maracujá <b>JANTAR:</b> Arroz Marinheiro/ Feijão/Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM:</b> Iogurte Natural com Mamão <b>LANCHE 1:</b> Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Purê de Inhame/ Coxa Sobrecosta assada/ Salada de Tomate / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Arroz/Tutu de Feijão/ Ovos Mexidos/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja Bahia



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

### CARDÁPIO ANO 2023 – QUILOMBOLA INTEGRAL

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Duo de Frutas (banana e maçã) <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (cenoura, chuchu e batata) Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Manga <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Branco/ Ragu de Carne Seca /Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Fubá com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Branco / Moqueca de Cação/Pirão de Peixe/Banana da Terra cozida	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Sanduíche Natural/Suco de Goiaba <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Chocolate <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu)/ Sobremesa: Melancia
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Mamão	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Cream Cracker/ Vitamina de abacate <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Caldo de Aipim com Frango e Legumes/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Laranja <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Fazendeiro (músculo) /Feijão/Purê de Abóbora/ Sobremesa: Laranja Lima	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Salada de Frutas (banana, mamão e maçã) com logurte de Morango <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada: Cenoura e Repolho ralado	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Aveia <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Espaguete Nutritivo (frango)/ Salada: Alface e Tomate / Sobremesa: Laranja Seleta
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito Rosquinha/ logurte de Pêssego <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Papa de Milho Verde <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Quibe assado (carne moída)/ Salada: Tomate e Couve/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Banana da terra cozida com Aveia e suco de Laranja <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/ Salada: Cenoura ralada	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Canjiquinha com Frango desfiado e Couve/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Biscoito de Maisena/ Chocolate Quente <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa com Inhame e Milho Verde/ Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Mamão
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Polenta ao molho de Carne Moída/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Bolo de Cenoura/Suco de Caju <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Minestra (músculo) com Legumes/ Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/ Strogonoff de Frango/Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Pão caseiro com Requeijão/Suco de Abacaxi <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz Marinheiro/ Feijão/Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM/LANCHE:</b> Iogurte Natural com Mamão <b>ALMOÇO/JANTAR:</b> Arroz/Tutu de Feijão/ Ovos Mexidos/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja Bahia
--	---	--	--	---

**CARDÁPIO ANO 2023 – ZONA RURAL INTEGRAL**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (banana e maçã) <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Aveia <b>ALMOÇO:</b> Arroz Fazendeiro/ Feijão/ Purê de Batatas/ Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Suco de Goiaba <b>JANTAR:</b> Polenta/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa ensopada/ Seleta de Legumes (cenoura, chuchu e batata) /Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Manga <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Legumes e Músculo / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>JANTAR:</b> Arroz Branco/ Ragu de Carne Seca /Sobremesa: Maçã	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Fubá com Coco <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Caju <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Frango desfiado/ Salada de Cenoura e Beterraba / Sobremesa: LaranjaLima <b>LANCHE 2:</b> Pão de Forma com Requeijão/ Suco de Manga <b>JANTAR:</b> Arroz Branco / Moqueca de Cação/Pirão de Peixe/ Sobremesa: Banana da Terra cozida	<b>DESJEJUM:</b> Sanduíche Natural/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Iogurte de Morango <b>ALMOÇO:</b> Caldo Verde com Carne Moída e Couve <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Chocolate <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Abacate <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Feijão/ Isca Bovina Acebolada/ Purê de Abóbora <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Canjiquinha com Coxa Sobrecoxa e Legumes (cenoura e chuchu)/ Sobremesa: Melancia



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Amido de Milho com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Maçã, banana e aveia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Inhame com Frango desfiado/ Salada de Alface e Tomate / Sobremesa: Banana da Terra Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Caju <b>JANTAR:</b> Risoto de Carne Moída com Abobrinha/ Salada: Beterraba ralada / Sobremesa: Mamão	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Cream Cracker/ Vitamina de abacate <b>LANCHE 1:</b> Duo de Frutas (mamão e banana) <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Tutu de Feijão/ Charque Acebolado/ virado de couve <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Caldo de Aipim com Frango e Legumes/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Caseiro/ Suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Iogurte Natural batido com Manga <b>ALMOÇO:</b> Macarronada com Ovos/ Salada de Chuchu e Cenoura / Sobremesa: Goiaba <b>LANCHE 2:</b> Papa de Milho Verde <b>JANTAR:</b> Arroz Fazendeiro (músculo) /Feijão/Purê de Abóbora/ Sobremesa: Laranja Lima	<b>DESJEJUM:</b> Salada de Frutas (banana, mamão e maçã) com Iogurte de Morango <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Amido de Milho <b>ALMOÇO:</b> Arroz Colorido/ Feijão/ Salada: Beterraba ralada <b>LANCHE 2:</b> Canjiquinha Doce com Coco <b>JANTAR:</b> Polenta ao Molho de Carne Moída/ Salada: Cenoura e Repolho Ralado	<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Aveia <b>LANCHE 1:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Polenta/Carne Moída com Legumes / Sobremesa: Melancia <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Caseiro/ Iogurte de Pêssego <b>JANTAR:</b> Espaguete Nutritivo (frango)/ Salada: Alface e Tomate/ Sobremesa: Laranja Seleta
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>DESJEJUM:</b> Biscoito Rosquinha/ logurte de Pêssego <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Bobó de Frango/ Seleta de Legumes <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Fubá com coco <b>JANTAR:</b> Macarronada com Ovos/ Feijão/ Salada: Abóbora cozida / Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM:</b> Papa de Milho Verde/ <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Frango e Legumes / Sobremesa: Mamão <b>LANCHE 2:</b> Pão doce com Requeijão/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Arroz/ Quibe assado (carne moída)/ Salada: Tomate e Couve/ Sobremesa: Mexerica	<b>DESJEJUM:</b> Banana da terra cozida com Aveia e suco de Laranja <b>LANCHE 1:</b> Mingau de Tapioca com coco <b>ALMOÇO:</b> Polenta com Carne Moída/ Abóbora refogada <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Suco de Abacaxi <b>JANTAR:</b> Arroz/Feijão/ Escondidinho de Aipim com Charque/ Salada: Cenoura ralada	<b>DESJEJUM:</b> Cachorro Quente Nutritivo/ Suco de Maracujá <b>LANCHE 1:</b> Banana da Terra cozida <b>ALMOÇO:</b> Arroz/ Omelete de Forno com Legumes / Sobremesa: trio frutas ( maçã, banana prata e mamão) <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Goiaba <b>JANTAR:</b> Canjiquinha com Frango desfiado e Couve/ Sobremesa: Banana Prata	<b>DESJEJUM:</b> Biscoito de Maisena/ Chocolate Quente <b>LANCHE 1:</b> Vitamina Nutritiva <b>ALMOÇO:</b> Sopa de Macarrão Letrinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Mingau de Aveia <b>JANTAR:</b> Arroz/ Feijão/ Coxa Sobrecoxa com Inhame e Milho Verde/ Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Mamão
<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>DESJEJUM:</b> Mingau de Tapioca com Coco <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Manga <b>ALMOÇO:</b> Risoto de Frango/ Salada de Cenoura / Sobremesa: Milho Cozido <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Maisena/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Polenta ao molho de Carne Moída/ Salada: Chuchu e Cenoura cozida	<b>DESJEJUM:</b> Bolo de Cenoura/Suco de Caju <b>LANCHE 1:</b> Melancia <b>ALMOÇO:</b> Caldo de Aipim com Couve e Carne Moída / Sobremesa: Banana Cozida <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Cream Cracker/ Chocolate Quente <b>JANTAR:</b> Minestrina (músculo) com Legumes/ Sobremesa: Goiaba	<b>DESJEJUM:</b> Duo de Frutas (Banana e Mamão) <b>LANCHE 1:</b> Vitamina de Biscoito <b>ALMOÇO:</b> Canjiquinha com Músculo e Legumes / Sobremesa: Maçã <b>LANCHE 2:</b> Pão Caseiro com Margarina/ Suco de Laranja <b>JANTAR:</b> Arroz/ Stroganoff de Frango/Salada: Pepino e Tomate/ Sobremesa: Melancia	<b>DESJEJUM:</b> Pão caseiro com Requeijão/Suco de Abacaxi <b>LANCHE 1:</b> Banana Prata <b>ALMOÇO:</b> Polenta ao Molho de Frango com Legumes/ Sobremesa: Mexerica <b>LANCHE 2:</b> Biscoito Rosquinha/ Vitamina de Maracujá <b>JANTAR:</b> Arroz Marinheiro/ Feijão/Sobremesa: Manga	<b>DESJEJUM:</b> Vitamina de Mamão <b>LANCHE 1:</b> Goiaba <b>ALMOÇO:</b> Purê de Inhame/ Coxa Sobrecoxa assada/ Salada de Tomate / Sobremesa: Manga <b>LANCHE 2:</b> Cuscuz de Tapioca com Coco <b>JANTAR:</b> Arroz/Tutu de Feijão/ Ovos Mexidos/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja Bahia



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

## **ANEXO V**

### **VALOR DOS GENÊROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS**

<b>ITEM</b>	<b>GÊNERO ALIMENTÍCIO</b>	<b>UN</b>	<b>QUANT TOTAL</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
<b>01</b>	<b>ABACAXI IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>8.727</b>	<b>6,52</b>	<b>56.900,04</b>
<b>02</b>	<b>ABACATE IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>6.233</b>	<b>4,56</b>	<b>28.422,48</b>
<b>03</b>	<b>ABÓBORA MARANHÃO</b>	<b>KG</b>	<b>4.065</b>	<b>3,90</b>	<b>15.853,50</b>
<b>04</b>	<b>ABOBRINHA VERDE ITALIANA</b>	<b>KG</b>	<b>3.193</b>	<b>4,10</b>	<b>13.091,30</b>
<b>05</b>	<b>AIPIM IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>7.326</b>	<b>4,33</b>	<b>31.721,58</b>
<b>06</b>	<b>BANANA PRATA IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>22.880</b>	<b>4,72</b>	<b>107.993,60</b>
<b>07</b>	<b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>8.007</b>	<b>5,22</b>	<b>41.796,54</b>
<b>08</b>	<b>BETERRABA IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>3.283</b>	<b>4,42</b>	<b>14.510,86</b>



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>09</b>	<b>CEBOLINHA IN</b>	<b>MÇ</b>	<b>1.864</b>	<b>6,35</b>	<b>11.836,40</b>
<b>10</b>	<b>COENTRO IN NATURA</b>	<b>MÇ</b>	<b>618</b>	<b>7,21</b>	<b>4.455,78</b>
<b>11</b>	<b>COUVE IN NATURA</b>	<b>MÇ</b>	<b>2.470</b>	<b>6,25</b>	<b>15.437,50</b>
<b>12</b>	<b>COLORAU EM PÓ</b>	<b>PCT</b>	<b>3.145</b>	<b>13,53</b>	<b>42.551,85</b>
<b>13</b>	<b>CENOURA IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>9.494</b>	<b>4,28</b>	<b>40.634,32</b>
<b>14</b>	<b>CHUCHU EXTRA IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>9.494</b>	<b>2,94</b>	<b>27.912,36</b>
<b>15</b>	<b>FEIJÃO PRETO.</b>	<b>KG</b>	<b>1.390</b>	<b>10,95</b>	<b>15.220,50</b>
<b>16</b>	<b>GOIABA VERMELHA</b>	<b>KG</b>	<b>7.837</b>	<b>6,71</b>	<b>52.586,27</b>
<b>17</b>	<b>INHAME IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>9.219</b>	<b>4,98</b>	<b>45.910,62</b>
<b>18</b>	<b>LARANJA LIMA</b>	<b>KG</b>	<b>9.264</b>	<b>3,55</b>	<b>32.887,20</b>
<b>19</b>	<b>LARANJA BAHIA</b>	<b>KG</b>	<b>8.492</b>	<b>4,19</b>	<b>35.581,48</b>
<b>20</b>	<b>MEXERICA POKAN</b>	<b>KG</b>	<b>9.137</b>	<b>4,09</b>	<b>37.370,33</b>
<b>21</b>	<b>MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA</b>	<b>KG</b>	<b>8.648</b>	<b>5,68</b>	<b>49.120,64</b>





Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

22	MAMÃO PAPAIA IN NATURA	KG	10.185	5,85	59.582,25
23	PEPINO IN NATURA	KG	3.088	3,20	9.881,60
24	SALSA IN NATURA	MÇ	1.010	6,83	6.898,30
25	TOMATE EXTRA NATURA	KG	4.632	7,44	34.462,08
26	IOGURTE SABOR MORANGO	L	18.774	6,32	118.651,68
27	IOGURTE SABOR PÊSSEGO	L	12.047	6,32	76.137,04
28	IOGURTE NATURAL	L	4.569	6,34	28.967,46
29	LEITE, UHT (UAT), INTEGRAL, EMBALAGEM TIPO TETRAPACK	L	3.874	6,51	25.219,74
30	REQUEIJÃO CREMOSO	UND	532	101,07	53.769,24
31	MEL DE ABELHA	KG	427	43,10	18.403,70
32	BISCOITO CASEIRO DE FUBÁ	KG	3.873	29,63	114.756,99
33	BISCOITO CASEIRO DE COCO	KG	3.873	29,15	112.897,95
34	BISCOITO CASEIRO DE AMIDO DE MILHO	KG	3.873	29,05	112.510,65



Proc. nº. 20799/2022.

Fls. nº.....

Rubrica .....

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

<b>35</b>	<b>PÃO CASEIRO</b>	<b>UND</b>	<b>10.808</b>	<b>12,25</b>	<b>132.398,00</b>
<b>36</b>	<b>OVOS CAIPIRA</b>	<b>BJ</b>	<b>2.791</b>	<b>31,27</b>	<b>87.274,57</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**ANEXO VI**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2023  
DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS**

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

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

\_\_\_\_\_  
Credenciado interessado



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**ANEXO VII**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2023**

**DECLARAÇÃO**

A entidade proponente (\_\_\_identificar a entidade\_\_\_) DECLARA para os devidos fins de que com a venda a ser realizada junto à Secretaria Municipal de Educação de Viana/ES, através da **Chamada Pública nº 003/2023**, cada agricultor participante não ultrapassará o valor limite, ou seja, R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ ano/ entidade executora, conforme Programa Nacional de Alimentação Escolar, Lei nº. 11.947, de 16/06/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020.

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**ANEXO VIII  
CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2023**

**DECLARAÇÃO**

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**ANEXO IX**  
**CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2023**

**DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

Assinatura do Responsável

**ANEXO X**

**CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2023**

**MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº \_\_\_\_/2023.**

**Processo Administrativo nº 20799/2022  
Código CidadES nº 2023.073E060001.18.0001**

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

O **MUNICÍPIO DE VIANA**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VIANA/ES**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n.º 30.773.924/0001-91, situada a Rua Aspázia Varejão Dias, s/nº, Centro, Viana/ES - CEP: 29.130-065, representado neste ato pela Secretária Municipal de Educação, senhora XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileira, casada, Professora, inscrita no CPF sob nº XXXXXXXXX e RG nº XXXXXXXX SSP/ES, e a Empresa\_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, com sede\_(endereço completo)\_, inscrita no CNPJ sob o nº\_\_\_\_ neste ato representada pelo\_(condição jurídica do representante)\_\_\_\_ Sr. \_\_\_\_ (nome, nacionalidade, estado civil, profissão) ajustam o presente CONTRATO de compra e venda de Chamamento Público objetiva a **aquisição gêneros alimentícios, provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana**, em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, através de dispensa de licitação, conforme Lei nº 11.947, de 17/07/2009, Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020, bem como pelas demais normas pertinentes e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº 001/2020, respectivos anexos e deste instrumento, juntamente com a Proposta de Venda apresentada pela Cooperativa e/ou Associação., datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

**1 - CLÁUSULA PRIMEIRA**

1.1 - O presente Contrato tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios,**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**provenientes da Agricultura Familiar para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana, de acordo com as especificações do Anexo I – Termo de Referência**, para atender as necessidades de alimentação escolar dos alunos matriculados nas aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Viana/ES, conforme relacionado e especificado nos Anexos do **Edital de Chamada Pública nº XXX/2022**.

## **2- CLÁUSULA SEGUNDA**

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

## **3 - CLÁUSULA TERCEIRA**

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

## **4 - CLÁUSULA QUARTA**

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

## **5 - CLÁUSULA QUINTA**

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

5.2 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE em dias úteis, de 08h às 15h, localizada na Rua Idalino Carvalho, nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, e das 08h às 17h nas Unidades Municipais de Ensino, conforme endereços constantes no **Anexo III do Edital da Chamada Pública nº. XXX/2022**.

5.2.1 - O item **“Leite Integral UHT”** deverá ser entregue na Gerência de Almoxarifado,





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situada na Rua Idalino Carvalho, Nº 111, Parque Industrial, Viana/ES, CEP 29.136-920, (ao lado da Dellmar transportadora).

5.2.2 - Os Iogurtes destinados às Unidades de Ensino da zona urbana deverão ser **entregues diretamente** nas respectivas Unidades de Ensino conforme endereços constantes no **Anexo III do Edital da Chamada Pública nº. XXX/2022** e os destinados às Unidades de Ensino da zona rural deverão ser entregues na Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 5.2.1 deste Contrato.

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

## **6- CLÁUSULA SEXTA**

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

**(Anexar quadro do fornecedor)**

## **7 - CLÁUSULA SÉTIMA**

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

## **8 - CLÁUSULA OITAVA**

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

**Atividade:** 006001.1230600192.046 – Alimentação e Nutrição dos Escolares da Produção As despesas correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

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

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

**Fonte de Recurso:** 11220000010 – Recursos do FNDE – PNAE

**Ficha:** 55

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

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

**Fonte de Recurso:** 10010000000 – Recursos Ordinários

**Ficha:** 54

## **9 - CLÁUSULA NONA**

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

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

## **10 - CLÁUSULA DÉCIMA**

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

## **11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

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

## **12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

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

**14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

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

**15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

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

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

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

15.4 - Fiscalizar a execução do contrato;

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

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

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

**16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

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

**18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

18.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela **Chamada Pública nº XXX/2023**, pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020, pela Lei 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 e/ou email, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, transmitido pelas partes.

**21 - CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA**

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

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

**22 - CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA**

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA - ES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GESTÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Proc. nº. 20799/2022.  
Fls. nº.....  
Rubrica .....

**23 - CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA**

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 2023.**

\_\_\_\_\_  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADA**

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