

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo n.º 3000-003/2021

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar da rede de ensino do Município de Coruripe-AL, de acordo com as especificações, quantidades e exigências estabelecidas abaixo:

ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS PRODUTOS
1	Quilo	10.000	ABACAXI - in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
2	Quilo	5.000	ABOBORA - madura, tipo leite ou moranga, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
3	Quilo	1.000	ACEROLA - in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
4	Unidades (400g)	5.000	ACHOCOLATADO EM PÓ - Com cor, aroma e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

5	Unidades (210g)	100	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – Aspecto em pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
6	Unidades (1kg)	10.000	AÇÚCAR - sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante. A embalagem deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
7	Unidades (100ml)	30	ADOÇANTE - Dietético líquido de sucralose de 1ª qualidade. A embalagem deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
8	Quilo	1.000	ALHO - grão do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem danos mecânicos ou físicos causado por pragas, manuseio ou transporte. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
9	Unidades (200g)	10.000	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de

			produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
10	Unidades (1kg)	30.000	ARROZ PARBOILIZADO - classe longo, fino, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Embalagem original de fábrica, em saco de polietileno atóxico com transparência que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
11	Unidades (1kg)	10.000	ARROZ POLIDO - classe longo, fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Embalagem original de fábrica, em saco de polietileno atóxico com transparência que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
12	Unidade	210.000	BANANA PRATA - Bom estado de conservação, em grau de maturação “verde”, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de enfermidades, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde. In natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
13	Quilo	7.000	BATATA DOCE - de 1ª qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.

14	Quilo	20.000	BATATA INGLESA - de 1º qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
15	Unidades (1L)	200	BEBIDA A BASE DE SOJA ZERO (sabor maçã) - Alimento com soja e suco de maçã, naturalmente sem lactose e sem colesterol. Zero adição de açúcares. Sem conservantes. Embalagem do tipo Tetra Pak que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
16	Unidades (200ml)	10.000	BEBIDA DE COCO (sabor chocolate) - Bebida extraída da polpa do coco. Produzida com leite de coco e com sabor de chocolate. Produto com zero glúten e zero lactose. O produto deve ser envasado em embalagem do tipo Tetra Pak, original de fábrica, que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
17	Quilo	1.000	BETERRABA - de primeira qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
18	Unidades (150g)	200	BISCOITO DE ARROZ - Minimamente processado (isento na sua lista de ingredientes os itens: sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias adicionadas ao alimento original), isento de gorduras trans na tabela nutricional. Livres de aditivos alimentares. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,

			quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
19	Unidades (150g)	200	BISCOITO DIET – Biscoito doce, tipo cookies integral, sem glúten. Pacotes em saco resistente. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
20	Unidades (400g)	30.000	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Produzido com matéria prima sã e limpa, sem corante, sem detritos e parasitos. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
21	Unidades (150g)	200	BISCOITO SEM GLUTÉN - Biscoito doce, tipo cookies integral, sem glúten. Pacotes em saco resistente. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

22	Unidades (150g)	200	BISCOITO SEM LACTOSE - Biscoito doce, tipo cookies integral, sem lactose. Pacotes em saco resistente. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
23	Unidades (400g)	40.000	BISCOITO TIPO CRACKER - de primeira qualidade, íntegro e crocante. A embalagem primária de deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
24	Unidades (250g)	3.000	CAFÉ EM PÓ - com 100% grãos de café genuínos, torrados e moídos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
25	Unidades (20g)	1.000	CANELA DA CHINA EM CASCA – Isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
26	Unidades (100g)	500	CANELA DA CHINA EM PÓ - Isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
27	Unidades (500g)	10.000	CANJICA DE MILHO – classe amarelo, tipo 1. Milho desolhado seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação,

			procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
28	Quilo	40.000	CARNE BOVINA ACÉM MAGRA SEM OSSO - Congelada com no máximo 10% de gordura, congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagens, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, livre de aparas, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Embalagem: plástica transparentes, à vácuo ou bem lacradas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura.
29	Unidades (1kg)	40.000	CARNE BOVINA MOÍDA - com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.
30	Quilo	20.000	CARNE BOVINA MUSCULO - congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagens, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, livre de aparas, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou

			manchas esverdeadas. Embalagem: plástica, separada em quantidades de acordo com o mapa que será emitido pelo setor de nutrição, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura.
31	Quilo	10.000	CEBOLA - branca, de 1º qualidade, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
32	Quilo	11.000	CENOURA - sem folhas, primeira qualidade, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
33	Molho	2.500	CHEIRO VERDE - composto por cebolinha e coentro, de primeira qualidade, fresco, extra, aspectos e sabor característicos, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
34	Unidades (200g)	5.000	CHOCOLATE EM PÓ - 50% cacau, isento de gorduras trans e sódio na tabela nutricional. Não possuir açúcar na primeira posição da lista de ingredientes. Livre de aditivos alimentares. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

35	Quilo	11.000	CHUCHU - de primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
36	Unidades (100g)	10.000	COLORAU (COLORÍFICO) SEM SAL – Com aroma, cor e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
37	Unidades (100g)	10.000	COMINHO - Composto unicamente de cominho natural moído. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e conter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
38	Quilo	30.000	CORTES CONGELADOS DE FRANGO – (COXA E SOBRECOXAS) – embalados individualmente, em saco de polietileno transparente. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.
39	Unidades (20g)	500	CRAVO DA INDIA – Deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos e aspecto dessecado. in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, aroma e sabor da espécie, firmes, sem corpos estranhos aderida à superfície externa.
40	Unidades (200g)	3.000	CREME DE LEITE - Embalagem do tipo Tetra Pak. Produzido a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.

			Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
41	Unidades (1kg)	5.000	EXTRATO DE TOMATE - com aroma, odor e sabor característicos. Embalagem de 1kg (ou aproximadamente), que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
42	Unidades (200g)	4.000	FARINHA DE AVEIA - Minimamente processado (isento na sua lista de ingredientes os itens: sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias adicionadas ao alimento original), isento de gorduras trans na tabela nutricional e livres de aditivos alimentares. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
43	Unidades (1kg)	2.000	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca crua tipo 1, torrada, seca, fina, branca, obtido das raízes de mandioca sadias, não podendo apresentar-se fermentada ou rançosa, isenta de matéria terrosa e fungos, livre de umidade e fragmentos estranhos, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e conter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de validade.
44	Unidades (500g)	60.000	FARINHA DE MILHO DO TIPO FLOCÃO - Farinha flocada, pré-cozida sem sal, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.

45	Unidades (500g)	3.000	FARINHA DE MILHO FINA PRÉ-COZIDA - Fubá de milho sem sal. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.
46	Unidades (1kg)	4.000	FARINHA DE TRIGO - especial com fermento, embalada em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos, resistentes, que garantam a integridade do produto, isentos de matéria terrosa em perfeito estado de conservação. Cor branca, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa com cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.
47	Unidades (1kg)	10.000	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
48	Quilo	800	FEIJÃO VERDE - Embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária.
49	Unidades (100g)	300	FERMENTO EM PÓ - produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

50	Quilo	10.000	FÍGADO BOVINO - Congelado, magro, em sacos de polietileno hermeticamente fechados, com odor e sabor característicos, manipulado em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, livres de parasitas, sujidades e qualquer substâncias contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Rotulados pelos órgãos competentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e validade.
51	Quilo	60.000	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Sem osso, minimamente processado (isento na lista de ingredientes dos itens: sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias adicionadas ao alimento original), isento de gorduras trans na tabela nutricional e livres de aditivos alimentares. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro do SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
52	Unidades (100g)	200	FOLHA DE LOURO - Produto de folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos à sua espécie, acondicionada em embalagem transparente atóxica, resistente e hermeticamente vedada.
53	Unidade	50.000	GOIABA - Goiaba vermelha, fresca, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
54	Unidade	100.000	LARANJA CRAVO - fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.

55	Unidades	10.000	LARANJA PÊRA - fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.
56	Unidades (500ml)	12.000	LEITE DE COCO - leite de coco pasteurizado homogeneizado. Sabor, textura e aroma característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
57	Unidades (300g)	200	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA - em pó. Embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.
58	Unidades (200g)	300	LEITE EM PÓ DESNATADO - Produto industrializado em pó de leite bovino, desnatado, enriquecido com Fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas, resultante da retirada em condições apropriadas da quase totalidade de água da constituição do leite "in natura", deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional, embalagem aluminizada, resistente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
59	Unidades (200g)	110.000	LEITE INTEGRAL EM PÓ - Produto obtido por desidratação do leite de vaca. Pó uniforme, sem grumos; cor branco-amarelo; odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência,

			informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
60	Quilo	300	LIMÃO TAHITI - Em tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. In natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.
61	Unidade	50.000	MAÇÃ - vermelha, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos, parasitas e larvas aderidos à superfície externa, livre de enfermidades.
62	Unidades (500g)	40.000	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Espaguete, embalados, composto com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de trigo, em quantidades equilibradas, com corantes naturais (urucum e cúrcuma). A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
63	Quilo	14.000	MACAXEIRA - tipo branca/amarela, de primeira qualidade, descascadas e congeladas, tamanho uniforme, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade. O processamento deve seguir o padrão mínimo de higiene. Embalada em sacos plásticos de 1 kg, transparente, próprios para alimentos ou à vácuo, de forma que os produtos sejam entregues íntegros, etiquetados com identificação da escola e peso. No rótulo deverá trazer a denominação do produto e sua classificação, data de produção e validade.

64	Unidade	2.000	MAMÃO VERDE TIPO PAPAIA - de primeira qualidade, in natura, verde. Que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
65	Unidades (200g)	1.500	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE - Ingredientes: Gordura de leite e sal. Não conter glúten. Embalagem primária: Pote de polietileno devidamente lacrado com selo de alumínio e protegido com uma tampa de polietileno, contendo os dados impressos de acordo com a legislação, conter as informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade.
66	Unidades (250g)	10.000	MARGARINA CREMOSA - sem sal, isento de gorduras trans e sódio na tabela nutricional. Sem adição de açúcar na lista de ingredientes. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.
67	Unidades (500g)	8.000	MASSA TIPO PARAFUSO (macarrão) – Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação e validade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes que deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
68	Quilo	90.000	MELANCIA - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme e intacta de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

69	Unidade	18.000	MILHO ESPIGA - Bem desenvolvidos, limpos, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
70	Unidades (500g)	40.000	MILHO PARA PIPOCA - A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
71	Unidades (280g peso líquido e/ou peso drenado 200g)	2.000	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionada embalagem do tipo Tetra Pak, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Ingredientes: Milho, água e sal.
72	Unidades (900ml)	10.000	ÓLEO DE SOJA - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno.
73	Unidades (100g)	500	ORÉGANO - Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e nº do lote. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado.
74	Bandejas (30 unidades)	20.000	OVO DE GALINHA - Branco, médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade,

			peso líquido e número de registro no órgão. Bandeja de 30 (trinta) unidades.
75	Unidades (50g)	150.000	PÃO TIPO SEDA - tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina, água, peso 50 g. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. *não deve ser embalado quente.
76	Quilo	1.750	PIMENTÃO VERDE - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
77	Unidades (400g)	7.000	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE - apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
78	Quilo	3.000	QUEIJO TIPO MUSSARELA - fatiado em lâminas de 25g com registro SIF ou SISF, produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem a vácuo ou em bandejas de isopor com plástico filme.
79	Quilo	3.000	REPOLHO BRANCO - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
80	Quilo	3.500	SAL - produto refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme, com cristais brancos e isento de impurezas e umidade, embalagem em plástico de polietileno. O produto deverá apresentar

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

			validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
81	Unidades (125g)	50.000	SARDINHA - Em latas abre fácil. Sardinha pré-cozida em conserva, elaborada com produto eviscerado, livre de cauda e cabeça. Possui molho de tomate temperado como líquido de cobertura. O produto é elaborado com matéria-prima em perfeitas condições higiênico-sanitárias, submetido a processos tecnológicos adequados e esterilizado comercialmente. O Produto deverá ter validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.
82	Unidades (500ml)	20.000	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ACEROLA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
83	Unidades (500ml)	20.000	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE CAJÚ - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
84	Unidades (500ml)	20.000	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE GOIABA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
85	Unidades (500ml)	20.000	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MANGA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
86	Unidades (500ml)	20.000	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MARACUJÁ - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

87	Quilo	12.000	TOMATE - Graúdo, grau médio de amadurecimento, livre de defeitos, tamanho e coloração uniformes, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes, com polpa firme e intacta, isento de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isento de sabor e/ou odor estranho ao produto. De primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
88	Unidades (750ml)	2.000	VINAGRE - classificado no grupo de ingrediente culinário, isento de gorduras trans e sódio na tabela nutricional. Possuir no máximo 1 aditivo alimentar e ser isento de açúcar na lista de ingredientes. Embalagem com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.

1.2. Em relação ao peso ou volume das unidades de medida dos itens descritos na tabela acima, serão aceitos produtos que satisfaçam os requisitos mínimos, ainda que os modos de apresentação possam conter pesos ou volumes maiores que os exigidos.

1.3. Em qualquer caso, será considerado o peso líquido dos produtos sem as embalagens.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Uma vez que a alimentação escolar é um direito do alunado, faz-se necessária a aquisição dos bens previstos neste Termo de Referência, a fim de garantir o fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede municipal de educação quando do retorno das aulas presenciais.

2.2. Por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, a Secretaria Municipal de Educação do Município de Coruripe atende, atualmente, aproximadamente 12 (doze) mil alunos, distribuídos entre Creches, Escolas de Educação Infantil, Escolas de Ensino Fundamental e Ensino de Jovens, Adultos e Idosos.

2.3. O art. 5º da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020, aborda as diretrizes da Alimentação Escolar, incluindo dentre elas *“o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”*.

2.4. Em atendimento a esta diretriz, bem como às demais, o setor de nutrição elaborou cardápios alimentares (**ANEXO I e II**) de acordo com os programas de ensino oferecidos por este Município e as peculiaridades do seu público alvo (faixa etária, restrições alimentares, entre outros).

2.5. Desse modo, foi definido o presente elenco de gêneros alimentícios a serem adquiridos pelo Município para garantir a merenda escolar de seus alunos para o ano letivo e, assim, assegurar o acesso igualitário à alimentação, à segurança alimentar e nutricional, bem como contribuir para a melhoria do rendimento dos alunos e para a redução da evasão escolar.

2.6. Destaque-se que a presente licitação será lançada em meio à pandemia causada pelo novo coronavírus, circunstância esta que poderá, a qualquer momento, influenciar na prestação de aulas presenciais, bem como na frequência destas. Assim, foi escolhido o Sistema de Registro de Preços, com base no art. 3º do Decreto Municipal n.º 1.207/2021, tendo em vista que, pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, além de ser necessário que a entrega dos itens seja parcelada.

3. DA LICITAÇÃO

3.1. O procedimento licitatório deverá ocorrer na modalidade Pregão Eletrônico, considerando a natureza comum do objeto licitado, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 10.520, de 2002.

3.2. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, de modo que serão vencedoras as empresas devidamente habilitadas que ofertarem o menor preço para o item, desde que menor que o valor referencial, obtido em pesquisa de preços.

4. DO PREÇO REFERENCIAL

4.1 A formação dos preços estimados como referenciais será obtida a partir de pesquisa de mercado.

4.2 As empresas interessadas em formular proposta de preços, para fins de pesquisa e formação de preços referenciais, poderão encaminhar suas propostas em até 03 (três) dias úteis da data de publicação do Aviso de Cotação de Preços no Diário Oficial dos Municípios Alagoanos.

4.3 O prazo definido no item 4.2 constitui parâmetro meramente estimado, de modo que os preços referenciais poderão ser formados a qualquer tempo depois de iniciada a pesquisa de mercado, a partir do momento em que forem obtidas referências de preços suficientes para tanto.

4.4 Este Termo de Referência será divulgado no Portal da Transparência do Município, no seguinte endereço eletrônico: <https://transparencia.coruripe.al.gov.br/cotacoes>, para a precisa visualização de todas as condições aplicáveis à contratação.

4.5 As propostas devem ser encaminhadas para o endereço eletrônico cotacoescoruripe@gmail.com, ou mediante entrega de orçamentos no **Departamento**

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

de Compras e Suprimentos, sediado na *Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Suprimentos* de Coruripe/AL, situada na Rua do Sol, Nº 389, bairro Comendador Tércio Vanderlei, Coruripe/AL.

4.5.1 A proposta deverá ser enviada em papel timbrado da empresa, estar datada, conter nome ou razão social, endereço completo, telefone, e-mail e deverá estar assinada pelo representante legal da empresa. As propostas terão validade não inferior a 60 (sessenta) dias.

4.5.2 Em alternativa à orientação do *subitem 4.3.1*, a empresa poderá preencher o **ANEXO III** deste *Termo de Referência*, providenciar assinatura do representante legal, com carimbo da empresa constando o número do *CNPJ* e *Inscrição Municipal ou Estadual*.

4.6 Os interessados serão responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas.

4.7 É recomendável que os interessados apresentem suas propostas com antecedência.

4.8 A proposta deverá indicar preço unitário em duas casas decimas, de acordo com os preços praticados no mercado, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (R\$).

4.9 Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguro e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.10 As propostas deverão obedecer às especificações deste *Termo de Referência*, que dele fazem parte integrante.

4.11 As cotações deverão apresentar preços unitários para cada um dos itens para os quais a empresa possua condições de fornecer.

4.12 Serão desconsideradas as cotações que:

4.12.1 Não atendam às exigências contidas nesta cotação;

4.12.2 Apresentem preços inexequíveis;

4.12.3 Ofereçam vantagens ou alternativas não previstas, de interpretação dúbia ou rasuradas, ou ainda que contrariem no todo ou em parte o presente *Termo de Referência*.

5. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios não será fixado em menos de **05 (cinco) dias úteis**, contados do efetivo recebimento da autorização de compra ou de pedido efetuado na vigência de instrumento contratual equivalente, em remessa única ou parcelada, de acordo com a necessidade informada, nas Escolas Municipais ou no Depósito do Setor de Nutrição.

5.1.1. Em caso de situação de urgência, o prazo acima especificado pode ser alterado, mediante acordo formal entre as partes, sem ônus algum para o Município de Coruripe-AL.

5.1.2. As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, no horário das 08h às 15h.

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

5.1.3. As autorizações de compras ou pedidos poderão ser acompanhadas de mapa de entregas, especificando os locais, respectivos gêneros e quantidades a serem entregues.

5.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade, na data da entrega, **não poderá ser inferior a 6 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante**, ressalvados os casos de produtos que, em seus descritivos, exijam prazo de validade específico.

5.3. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no prazo de 3 (três) dias úteis, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e proposta do CONTRATADO.

5.4. Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação do CONTRATADO, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Os gêneros alimentícios serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1. Na hipótese de não se proceder à verificação a que se refere o subitem anterior dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.6. Devem, ainda, ser observadas as regras constantes no **ANEXO IV** deste Termo de Referência, referentes à entrega dos produtos.

6. DOS LOCAIS DE ENTREGA

6.1. As entregas deverão ocorrer nas Escolas Municipais ou no Depósito do Setor de nutrição, neste Município, conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Educação em cada pedido, nos seguintes endereços:

UNIDADE	ENDEREÇO
1 - CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALEXANDRE OLIVEIRA DOS SANTOS	RUA NIVALDO JOSÉ MATIAS, S/N - COMENDADOR TERCIO WANDERLEY
2 - CENTRO MUNICIPAL EDUCAÇÃO INFANTIL PROFª MARIA ZENAIDE ROCHA SANTOS	RUA PERNAMBUCO NOVO, S/N - BAIRRO VASSOURAS
3 - CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOAO TRAJANO DOS SANTOS	RUA 04, Nº 99 - DISTRITO BOTAFOGO
4 - EMEB FRANCISCO AMÁLIO MARIA	RUA DO CAJUEIRO, S/N - DISTRITO PONTAL
5 - EMEB FRANCISCO ARAUJO DE AZEVEDO	DISTRITO LAGOA DO PAU

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

6 - EMEB GENERAL DE GÓES MONTEIRO	RUA ABELARDO HOLANDA, Nº 105 - DISTRITO POXIM
7 - ANEXO DA EMEB GENERAL DE GÓES MONTEIRO – ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE CULTURAL ESPORTIVA POXIM	RUA DO CAMPO, Nº 100 - POXIM
8 - EMEB JOSÉ BUARQUE DA SILVA	RUA CALAZANS – S/N - LOTEAMENTO COMENDADOR TÉRCIO WANDERLEY
9 - ANEXO DA EMEB JOSÉ BUARQUE DA SILVA	RUA DA LIBERDADE, Nº 97 - ALTO DO CRUZEIRO
10 - EMEB JOSÉ DE CARVALHO SOUZA	AVENIDA JOSÉ DE CARVALHO, S/N - DISTRITO BARREIRAS
11 - EMEB VEREADOR JOSÉ WILSON MELO NASCIMENTO	RUA PRINCIPAL, S/N - POVOADO AREIAS
12 - EMEB LIEGE GAMA ROCHA	RUA DR ISAÍAS ARANDA, Nº 558 - CENTRO
13 - ANEXO DA EMEB LIEGE GAMA ROCHA	RUA PROFª Mª PETRÚCIA DOS SANTOS, S/N -
14 - EMEB PROFª MARIA ROCHA S. SILVA	TRAVESSA FLAMENGO, 182 - COLONIA PINDORAMA
15 - ANEXO DA EMEB PROFª MARIA ROCHA -	RUA WASHINGTON LUIZ, S/N COLÔNIA PINDORAMA
16 - EMEB PROFº MANOEL CECÍLIO DE JESUS	RUAS DAS VASSOURAS, S/N - BAIRRO VASSOURAS
17 - EMEB SANTA ANA	POVOADO ALTO PIAUÍ, S/N - PINDORAMA
18 - EMEB SANTA SOFIA	RUA DA CAIXA D'ÁGUA, S/N - DISTRITO BOTAFOGO
19 - EMEB SANTA TEREZINHA	RUA PRINCIPAL, S/N - DISTRITO SANTA TEREZINHA
20 - EMEB SÃO RAFAEL	RUA AMAPÁ, S/N - DISTRITO BONSUCESSO
21 - EMEB CLÁUDIO DANIEL GAMA AMORIM	PRAÇA MOACIR DE CASTRO, Nº 35 - COMENDADOR TERCIO WANDERLEY
22 - EMEB ENGENHEIRO GUTTEMBERG BRÊDA NETO	RUA HÉLVIO DE CASTRO REIS, Nº 68 - VASSOURAS
23 - EMEB FAUSTO FERREIRA SIMÕES	RUA SÃO JOÃO, S/N - DISTRITO MIAÍ DE CIMA
24 - EMEB NOSSA SENHORA DO MONT SERRAT	RUA SÃO ROQUE, S/N - DISTRITO MIAÍ DE BAIXO

25 - DEPÓSITO DO SETOR DE NUTRIÇÃO

RUA NAIR MALTA LESSA S/N - ALTO DO CRUZEIRO, CORURIBE/ALAGOAS, CEP 57.230-000.

7. DO CONTROLE DE QUALIDADE

7.1. Os gêneros alimentícios a ser adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde - MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

7.2. Em atendimento ao Art. 41 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020, com alterações realizadas pela Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, a critério da Comissão Técnica do setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Coruripe-AL, poderá ser exigido dos licitantes provisoriamente classificados em primeiro lugar e que estejam devidamente habilitados a apresentação de amostras dos produtos ofertados nas propostas, para fins de verificação do atendimento às especificações exigidas neste Termo de Referência.

8. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

8.1. Depois de encerrada a etapa de habilitação para todos os itens do Pregão Eletrônico, o Pregoeiro deverá solicitar aos licitantes habilitados o encaminhamento, no prazo designado, das propostas consolidadas, demonstrando os preços unitários obtidos após a fase de lances, respectivas marcas, quando houver, e especificações dos produtos a serem fornecidos.

8.2. Apresentadas as propostas consolidadas, a sessão pública será suspensa pelo prazo de até 2 (dois) dias úteis, conforme despacho do pregoeiro divulgado em ata, para que seja ouvido o Setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, a fim de que sejam indicados os produtos que precisarão ser submetidos à amostra, nos casos em que os profissionais do Setor possuam dúvidas sobre a adequação dos produtos especificados em face das exigências do Termo de Referência.

8.3. A sessão pública de análise das amostras ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis, após a convocação do Pregoeiro, que agendará datas, horários e locais para as demonstrações, por meio de publicação no Diário Oficial dos Municípios de Alagoas, sendo franqueada a possibilidade de acompanhamento dos trabalhos pelos demais licitantes.

8.4. Em sendo requerida amostra do produto, todos os requisitos exigidos para o mesmo deverão ser comprovados na sessão pública para análise das amostras, perante Comissão Técnica designada para esse fim, formada por profissionais da área vinculados ao Município de Coruripe-AL.

8.4.1. A análise das amostras permitirá a averiguação prática das características dos produtos exigidas neste Termo de Referência e a sua correspondência com os critérios técnicos definidos no subtópico 8.5.2.1, abaixo.

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

8.4.2. Durante a análise das amostras poderão ser feitos questionamentos à licitante, permitindo a verificação dos requisitos constantes neste Termo de Referência.

8.4.3. À Prefeitura Municipal é facultada a possibilidade de realizar diligências para aferir o cumprimento dos requisitos.

8.4.4. A não demonstração do atendimento aos requisitos exigidos acarretará a desclassificação do licitante.

8.4.5. Os produtos a serem submetidos à análise são de inteira responsabilidade da licitante habilitada, devendo ser apresentada 01 (uma) unidade/amostra de cada item, de acordo com a proposta feita pelo licitante, observando-se que:

8.4.5.1. As amostras deverão estar lacradas nos invólucros das embalagens originais, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número do pregão e o número do item cotado.

8.4.5.2. Os produtos apresentados para avaliação devem ser os mesmos cotados na Proposta de Preços consolidada ou, automaticamente, serão reprovados.

8.4.6. As amostras serão manuseadas e submetidas aos testes necessários, de modo que poderão ser danificadas, sem que isto gere direito a reembolso ou indenização.

8.5. A Comissão Técnica adotará os seguintes critérios de julgamento:

8.5.1. O produto/amostra deverá atender a TODAS as especificações definidas no descritivo correspondente ao item que será avaliado, estabelecidas neste Termo de Referência.

8.5.2. O produto/amostra deverá ser aprovado em TODOS os critérios técnicos que forem aplicáveis ao item.

8.5.2.1. Os critérios técnicos a serem avaliados serão os seguintes: a) cor; b) aroma; c) textura; d) solubilidade; d) palatabilidade; e) cozimento, se aplicável.

8.5.2.2. Estes critérios serão avaliados tendo como parâmetro os aspectos característicos/padrões apresentados por cada gênero alimentício, a fim de atestar ou não as condições de consumo de cada produto.

8.6. Após a avaliação da amostra, a Comissão Técnica decidirá pela **APROVAÇÃO** ou **REPROVAÇÃO**, devendo o Relatório de Análise da Amostra (**ANEXO V**), devidamente preenchido e assinado, ser encaminhado ao Pregoeiro para prosseguimento do procedimento licitatório.

8.6.1. Caso a amostra seja aprovada, o Pregoeiro dará seguimento ao pregão, com a declaração do vencedor e consequente abertura da possibilidade de manifestação de intenção de recurso e apresentação de razões e contrarrazões recursais escritas.

8.6.2. Caso a amostra seja reprovada, o licitante será desclassificado e o pregoeiro examinará a habilitação do licitante mais bem classificado, observada a ordem de classificação. Decidida pela habilitação do licitante subsequente, o mesmo poderá ser convocado para apresentação de amostras, observando o procedimento acima descrito.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. São obrigações do CONTRATADO:

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

- 9.1.1. Entregar os alimentos perecíveis e os que precisam de refrigeração, acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;
- 9.1.2. As frutas, verduras e hortaliças, bem como as carnes cuja embalagem não possua a descrição do quilo em embalagem individual ou caixa, devem vir devidamente acondicionadas em caixas adequadas e devem ser separadas, pesadas e embaladas sob a observância de cada recebedor responsável por cada unidade de ensino beneficiária do produto a ser entregue, sendo de responsabilidade do CONTRATADO a disponibilização de pessoal e de balança para realização de tal serviço;
- 9.1.3. Entregar os pães diretamente nas unidades de ensino, acondicionados em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;
- 9.1.4. Assumir integralmente a responsabilidade pela entrega de todos os gêneros alimentícios, ou seja, perecíveis, não perecíveis e pães, nos locais previamente estabelecidos, obedecendo às especificações presentes neste Termo de Referência e às autorizações de compra que serão emitidas pelo Setor de Nutrição;
- 9.1.5. Atentar para a possibilidade de alteração das quantidades e prazos estabelecidos para entrega, considerando a oscilação da capacidade de armazenamento pelas Unidades de Ensino ou pelo Depósito do Setor de nutrição, ou seja, excepcionalmente poderá ocorrer mais de uma entrega semanal e/ou mensal;
- 9.1.6. Efetuar a entrega de todos os gêneros (perecíveis, não perecíveis e pães) nas unidades de ensino, conforme solicitado, até às 15 (quinze) horas;
- 9.1.7. Entregar os produtos acompanhados da respectiva nota fiscal descritiva, contendo a marca dos produtos, o número da autorização de compra ou do contrato, dados da conta bancária do fornecedor, bem como acompanhados da documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista;
- 9.1.8. Utilizar, para realização das entregas, veículo adequado e que atenda as exigências normativas estabelecidas pelos órgãos responsáveis pela regulamentação e fiscalização das atividades alimentícias;
- 9.1.9. A entrega dos gêneros alimentícios deve ocorrer de forma integral, conforme os itens solicitados. Desta forma, não será aceita a prática de fracionamento de entrega referente a uma mesma autorização de compra ou pedido, de modo que tal prática poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas.
- 9.1.10. A entrega dos gêneros alimentícios deve obedecer, prioritariamente, às marcas vencedoras do certame. Entretanto, em casos de impossibilidade e necessidade de troca de marca, a licitante vencedora deverá enviar solicitação por escrito, via e-mail, ao Setor

de Nutrição da SEMED, em até 48h (quarenta e oito horas) após o envio da respectiva Autorização de compra ou pedido, de modo que a solicitação será avaliada levando-se em consideração: o atendimento às especificações exigidas neste instrumento; a qualidade do produto, a qual deverá ser superior à ofertada inicialmente; a constatação de ausência de prejuízo à competitividade, e a vantajosidade para a Administração.

9.1.11. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.12. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o produto que não atenda às especificações exigidas;

9.1.13. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.14. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

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

9.1.16. Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do Contrato/Nota de Empenho;

9.1.17. O pedido de cancelamento da entrega de determinado produto só será aceito se não comprometer o andamento normal dos serviços;

9.1.18. Assumir quaisquer danos causados diretamente ao Município ou a terceiros, quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da entrega ou causados por seus empregados ou prepostos;

9.1.19. A entrega dos produtos será acompanhada por servidor designado, podendo o mesmo, recusar, quaisquer produtos que não estejam de acordo com as especificações deste Termo;

9.1.20. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. São obrigações da Contratante:

10.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do CONTRATADO, através de comissão/servidor especialmente designado;

10.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos;

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será admitida a subcontratação da execução contratual.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação do CONTRATADO com/ou em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13. DA GESTÃO CONTRATUAL

13.1. A gestão da relação contratual será efetuada pela Secretaria Municipal de Educação.

13.2. Incumbe aos servidores responsáveis pela gestão contratual:

13.2.1. autorizar a prestação dos serviços, conforme a necessidade do órgão/entidade;

13.2.2. dar início, motivadamente, aos procedimentos administrativos tendentes à prorrogação, alteração ou apostilamento de contratos, nos casos permitidos em lei e pelo contrato;

13.2.3. provocar a realização de novas contratações ou licitações, quando necessário, com a maior antecedência possível.

14. DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

14.1. O titular da Secretaria Municipal de Educação deverá indicar, mediante Portaria, o fiscal designado para acompanhar a execução das obrigações pactuadas na relação contratual.

14.2. O fiscal selecionado tomará ciência formal dos atos de designação.

14.3. Deverá ser indicado como fiscal servidor municipal, preferencialmente efetivo, que não tenha vínculo de subordinação frente ao gestor contratual e que não tenha participado direta ou indiretamente do procedimento administrativo de licitação.

14.4. Cabe ao fiscal de contratos:

14.4.1. conferir a adequação dos procedimentos de execução contratual;

14.4.2. conferir e atestar os documentos apresentados pelo CONTRATADO para fins de liquidação e pagamento;

14.4.3. anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando dia, mês, ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o necessário para a regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente.

15. DAS CONDIÇÕES DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias após a efetiva entrega dos materiais e/ou serviços, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato, acompanhadas dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista exigidos para a licitação.

15.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à execução do contrato, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Poder Público.

15.3. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15.4. Caso o CONTRATADO opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião dos pagamentos.

15.5. O CONTRATANTE, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá deduzir, cautelar ou definitivamente, do montante a pagar ao CONTRATADO, os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pelo CONTRATADO, nos termos deste contrato.

15.6. No caso de atraso de pagamento, desde que o CONTRATADO não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

15.6.1. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

16. DO REAJUSTE

16.1. Os preços são fixos e irrevogáveis, dentro do prazo de 12 (doze) meses, contados da data limite para a apresentação das propostas até a data do adimplemento da respectiva obrigação.

16.2. Extrapolado o prazo definido no item 16.1, fica assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, aplicando-se o índice IGP-M para fins de reajuste de preços, contado da data limite para a apresentação das propostas até a data do adimplemento da respectiva obrigação.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes das futuras e eventuais contratações correrão por conta de recursos específicos, consignados na legislação orçamentária do Município de Coruripe, consoante dotações a serem consignadas nos instrumentos de contratação.

18. DAS EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA E CAPACIDADE TÉCNICA

18.1. Deverá ser exigida, a título de qualificação econômico-financeira:

18.1.1. Certidão negativa de falência, ou concordata ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

18.1.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

18.1.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

18.1.2.2. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

18.1.2.3. Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

18.1.2.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente

(LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

18.2. A título de capacidade técnico-operacional, devem ser apresentado(s) atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem a aptidão da LICITANTE para a prestação de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação ou com o item pertinente.

19. DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO CONTRATUAL

19.1. O CONTRATADO, nos casos de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, ou de inexecução parcial ou total da obrigação, ficará sujeito, com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, e sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, às seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Coruripe, bem como descredenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores locais, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, nos casos e condições do art. 7º da Lei n.º 10.520/2002.
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

19.2. A penalidade fundada em comportamento ou conduta inidônea ensejará impedimento de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento nas bases de registro cadastral do Município de Coruripe, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na forma do disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

19.3. As penalidades previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” do item 19.1 poderão ser aplicadas juntamente com a penalidade de multa, prevista na alínea “b” do mesmo item.

19.4. As penalidades previstas nas alíneas “c”, “d” e “e” acima também poderão ser aplicadas ao CONTRATADO, caso tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito, visando frustrar os objetivos da licitação ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração.

19.5. Caso a empresa vencedora se recuse a anexar proposta de preços nos termos do Edital, a assinar o Contrato no prazo indicado ou ainda a dar o recebimento no empenho, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação. Em consequência, ser-lhe-á aplicada a multa prevista na alínea “b” do item 19.1, no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor de sua proposta, podendo ser cumulada com a pena prevista na alínea “c” ou “d” do mesmo item.

19.6. O atraso injustificado na entrega/execução do objeto ou qualquer outra infração contratual sujeitará o CONTRATADO à multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total do contrato ou sobre a parte não entregue/executada, até o limite de 30 (trinta) dias corridos.

19.6.1. Depois do prazo aventado no item 19.6, será reconhecida a recusa do fornecedor, podendo a Administração considerar rescindido o contrato e aplicar a multa prevista no item 19.8 deste instrumento, sem prejuízo de outras penalidades previstas no item 19.1.

19.7. Nas hipóteses em que não esteja fixado previamente o termo inicial ou final para o cumprimento de obrigações, o CONTRATANTE, mediante hábil notificação, fixará os prazos a serem cumpridos. O descumprimento da obrigação no prazo fixado constituirá em mora o CONTRATADO, hipótese em que estará sujeita à sanção prevista no subitem 19.6.

19.8. A inexecução parcial ou total deste instrumento, por parte do CONTRATADO, poderá ensejar a rescisão contratual, com o cancelamento do saldo de empenho e a aplicação de multa no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, sem prejuízo de outras penalidades previstas no item 19.1.

19.9. O CONTRATADO, quando não puder cumprir os prazos estipulados para o cumprimento das obrigações decorrentes desta contratação, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, acompanhada de pedido de prorrogação, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do Contrato ou que impeça a sua execução, por fato ou ato de terceiro, reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência.

19.9.1. A solicitação de prorrogação, contendo um novo prazo para execução, deverá ser encaminhada ao CONTRATANTE até o vencimento do prazo inicialmente estipulado, ficando exclusivamente a critério do CONTRATANTE a sua aceitação.

19.9.2. O pedido de prorrogação extemporâneo ou não justificado na forma disposta nesta cláusula será prontamente indeferido, sujeitando-se o CONTRATADO às sanções previstas neste instrumento.

19.9.3. Caso venha a ser descumprida a obrigação no prazo fixado, poderá o CONTRATANTE, por exclusiva vontade, estabelecer data-limite para o seu cumprimento, hipótese que não elidirá a multa moratória prevista no subitem 19.6.

19.10. Os valores das multas poderão ser deduzidos dos créditos porventura existentes em favor do CONTRATADO. No caso de inexistência de créditos, os valores das multas devidas à CONTRATANTE deverão ser recolhidos ao Tesouro Municipal, por meio de documento de arrecadação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da notificação para recolhimento ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente (art. 86 da Lei nº 8.666/1993).

19.11. A aplicação das penalidades previstas neste instrumento será precedida de regular processo administrativo, sendo assegurados o contraditório e a ampla defesa, e ensejarão o seu registro no cadastro municipal de fornecedores.

19.12. Caberá recurso em relação a ato que aplicar quaisquer das penalidades previstas neste instrumento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação.

Coruripe-AL, em 11 de junho 2021.

Carolina Carnauba Wanderley
Nutricionista

ANEXOS:

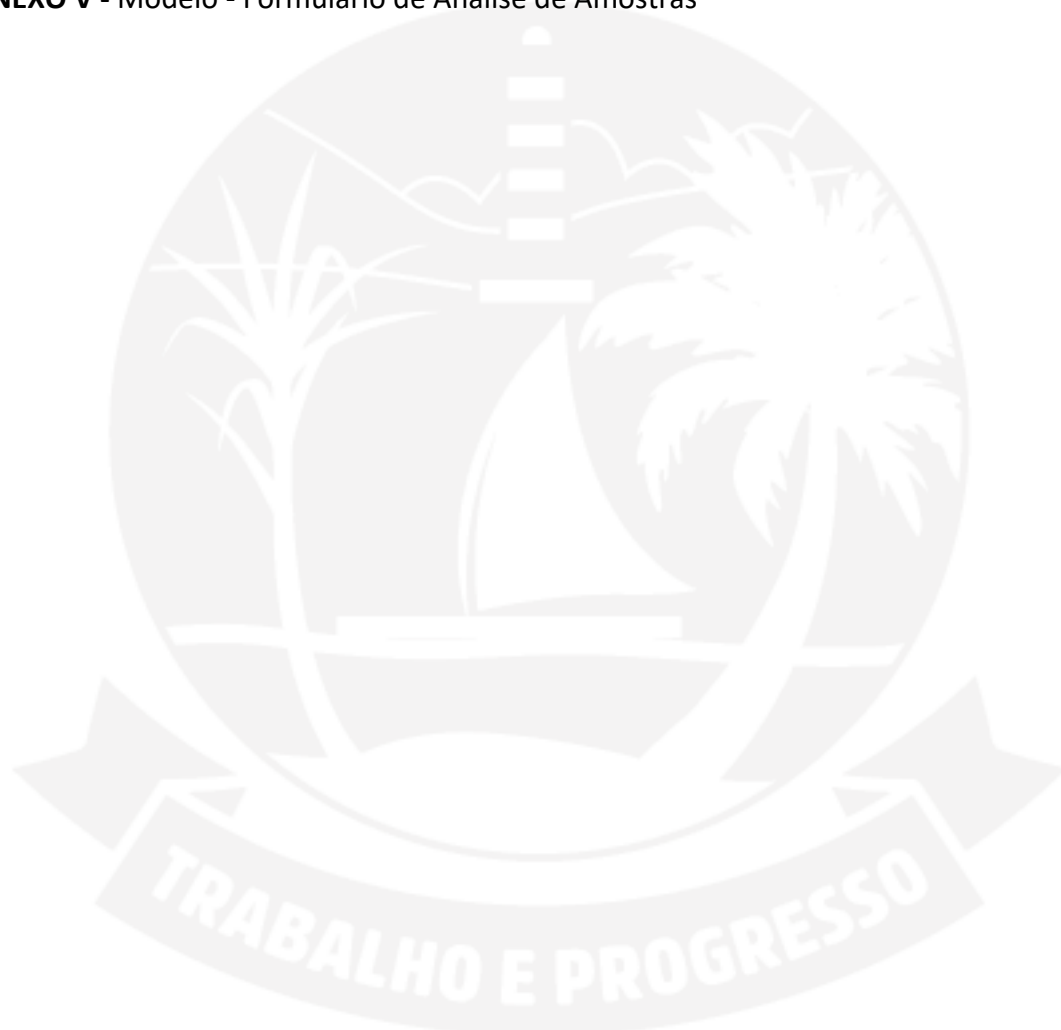
ANEXO I - Cardápio

ANEXO II - Cardápio para datas comemorativas - 2021

ANEXO III - Modelo - Proposta de Preços

ANEXO IV - Síntese de Observações quanto à entrega dos produtos

ANEXO V - Modelo - Formulário de Análise de Amostras



ANEXO I

CARDÁPIO

CARDÁPIO: CRECHE			ZONA:		FAIXA ETÁRIA: 02 A 3 ANOS E 11 MESES		PERÍODO: PARCIAL		
1ª Semana e 3ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
Desjejum – 7:30 h Lanche – 13:15 h	Banana em rodelas	Abacaxi	Mingau de farinha de milho		Melancia		Suco concentrado de goiaba		
Lanche - 09:00 h Pré-Jantar -15:30 h	Espaguete com cenoura ralada Isca de fígado acebolado	Cuscuz de milho Ovos primavera (mexido com tomate e cebola) Suco concentrado de manga	Canja		Cuscuz de milho com leite		Picadinho de carne com cenoura Arroz com beterraba Suco concentrado de caju		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
2ª Semana e 4ª Semana		Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta	
Desjejum – 7:30 h Lanche – 13:15 h	Suco concentrado de goiaba com leite Rosquinha de chocolate	Banana em rodelas	Abacaxi		Mingau de aveia		Melancia		
Lanche - 09:00 h Pré-Jantar -15:30 h	Sopa cremosa de feijão com carne moída e proteína de soja e legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Suco concentrado de abacaxi	Bobó de frango Arroz branco Suco concentrado de goiaba		Batata doce Ovos mexidos Suco concentrado de acerola		Espaguete ao molho de tomate com cenoura Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

CARDÁPIO: PRÉ ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL I E II, NOVO MAIS EDUCAÇÃO, PRÉ I E II E AEE			ZONA:		FAIXA ETÁRIA: 6 A 14, 6 A 15 E 5 ANOS		PERÍODO: PARCIAL		
1ª Semana	Segunda	Terça		Quarta		Quinta		Sexta	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15h	Espaguete ao molho de tomate com cenoura Isca de fígado acebolado	Cuscuz de milho Ovos primavera (mexidos com tomate e cebola) Suco concentrado de manga		Creme de macaxeira com frango		Mungunzá		Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Arroz branco Banana	
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
2ª Semana	Segunda	Terça		Quarta		Quinta		Sexta	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15 h	Sopa de feijão com macarrão, legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) e carne moída com proteína de soja	Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Melancia		Sopa de legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) com macarrão e carne bovina		Cuscuz de milho com leite Laranja		Batata doce Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju	
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
3ª Semana	Segunda	Terça		Quarta		Quinta		Sexta	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15 h	Espaguete ao molho de tomate com cenoura Isca de fígado acebolado	Arroz doce		Canja		Cuscuz de milho com carne moída e proteína de soja Abacaxi		Vitamina de banana com leite Biscoito salgado	
4ª Semana	Segunda	Terça		Quarta		Quinta		Sexta	
Lanche da Manhã - 9 h Lanche da Tarde - 15 h	Sopa de feijão com macarrão, legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) e carne moída com proteína de soja	Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Melancia		Sopa de legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) com carne bovina		Cuscuz de milho Ovos primavera (mexido com tomate e cebola) Laranja		Vaca atolada (Macaxeira com Carne moída e proteína de soja) Suco concentrado de caju	

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

CARDÁPIO: EJAII			ZONA:		FAIXA ETÁRIA: JOVENS, ADULTOS E IDOSOS		PERÍODO: NOTURNO		
1ª Semana e 3ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
Jantar – 20:00 h	Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Batata doce Café / leite	Cuscuz de milho com leite Café / leite	Canja Café / leite		Ovos primavera (mexido com tomate e cebola) Macaxeira Café / leite		Sopa de legumes com macarrão e proteína de soja Café / leite		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
2ª Semana e 4ª Semana		Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta	
Jantar – 20:00 h	Sopa cremosa de feijão, macarrão e legumes (chuchu, abobora, batatinha) Café / leite	Mungunzá Café	Isca de fígado ao molho de tomate Batata doce Café / leite		Cuscuz de milho com carne moída e proteína de soja Café / leite		Risoto de carne moída e cenoura Café / leite		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)

CARDÁPIO: NOVO MAIS EDUCAÇÃO			ZONA:		FAIXA ETÁRIA:		PERÍODO: INTEGRAL		
1ª Semana e 3ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
Almoço - 11:30 h	Isca de fígado ao molho de tomate Arroz branco Laranja	Carne bovina em iscas ao molho de tomate Legumes cozidos (Chuchu, batata inglesa e cenoura) Feijão caseiro Arroz branco Suco concentrado de maracujá	Frango cozido Arroz com cenoura Suco concentrado de goiaba		Espaguete com creme de frango desfiado Suco concentrado de uva		Purê de abóbora Arroz branco Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de manga		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

2ª Semana e 4ª Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta				
Almoço - 11:30 h	Soja refogada com legumes (cenoura e chuchu) Arroz branco Feijão verde Suco concentrado de maracujá	Espaguete ao sugo com ovo cozido Suco concentrado de acerola	Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Arroz com cenoura Feijão caseiro Suco concentrado de abacaxi	Isca de fígado ao molho de tomate Espaguete Suco concentrado de Goiaba	Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Suco concentrado de acerola				
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

CARDÁPIO: CRECHE INTEGRAL			ZONA:		FAIXA ETÁRIA:		PERÍODO: INTEGRAL		
1ª Semana e 3ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
Lanche da manhã – 7:30 h	Banana com leite em pó	Mingau de farinha de milho	Mingau aveia		Abacaxi + melancia		Vitamina de banana com leite Biscoito Maria		
Almoço – 11:30 h	Espaguete Isca de fígado ao molho de tomate Suco concentrado de maracujá	Guisado de carne com legumes (batata inglesa, cenoura) Pirão Arroz branco Suco concentrado de goiaba	Bobó de frango Arroz com cenoura Suco concentrado de acerola		Carne em cubos ao molho de tomate Feijão caseiro Arroz branco Suco concentrado de abacaxi		Carne moída com legumes (batata inglesa e chuchu) Arroz com beterraba Feijão caseiro Suco concentrado de caju		
Pré-jantar – 15:30 h	Sopa de legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) com macarrão e isca de carne	Cuscuz de milho Ovos primavera (mexidos com tomate e cebola) Suco concentrado de acerola	Canja		Torta salgada de frango com verduras (tomate e cebola)		Escondidinho de macaxeira com carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
2ª Semana e 4ª Semana	Segunda	Terça	Quarta		Quinta		Sexta		
Desjejum – 7:30 h	Suco concentrado de cajú	Banana com leite em pó	Mungunzá		Biscoito maria Suco de concentrado de uva		Abacaxi + melancia		
Almoço – 11:00 h	Batata cozida com orégano Frango desfiado ao molho de tomate Feijão caseiro Arroz branco Suco concentrado de acerola	Risoto com frango, cenoura, batata inglesa Suco concentrado de abacaxi	Purê Misto (batata inglesa e abóbora) Isca de carne acebolada Arroz branco Suco concentrado de manga		Isclas de frango Feijão tropeiro Arroz branco Suco concentrado de goiaba		Carne moída com proteína de soja ao molho de tomate Arroz branco Suco concentrado de acerola		
Pré-jantar – 15:30 h	Sopa cremosa de feijão com carne moída e macarrão	Canja	Vaca atolada (Macaxeira com carne guisada) Suco concentrado de caju		Cuscuz de milho com leite		Batata doce Carne moída e proteína de soja ao molho de tomate Suco concentrado de caju		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% VET	PTN (g) 10% A 15% VET	LPD (g) 15% A 30% VET	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

ANEXO II

CARDÁPIO PARA DATAS COMEMORATIVAS - 2021

1. DIA DAS MÃES/ DIA DOS PAIS

- * Bolo
- * Pão com queijo mussarela
- * Suco sabores diversos

2. FESTAS JUNINAS

- * Milho cozido
- * Pipoca de milho
- * Bolo de milho com suco (sabores diversos)
- * Arroz doce com canela em pó
- * Mungunzá com canela em pó

3. DIA DAS CRIANÇAS

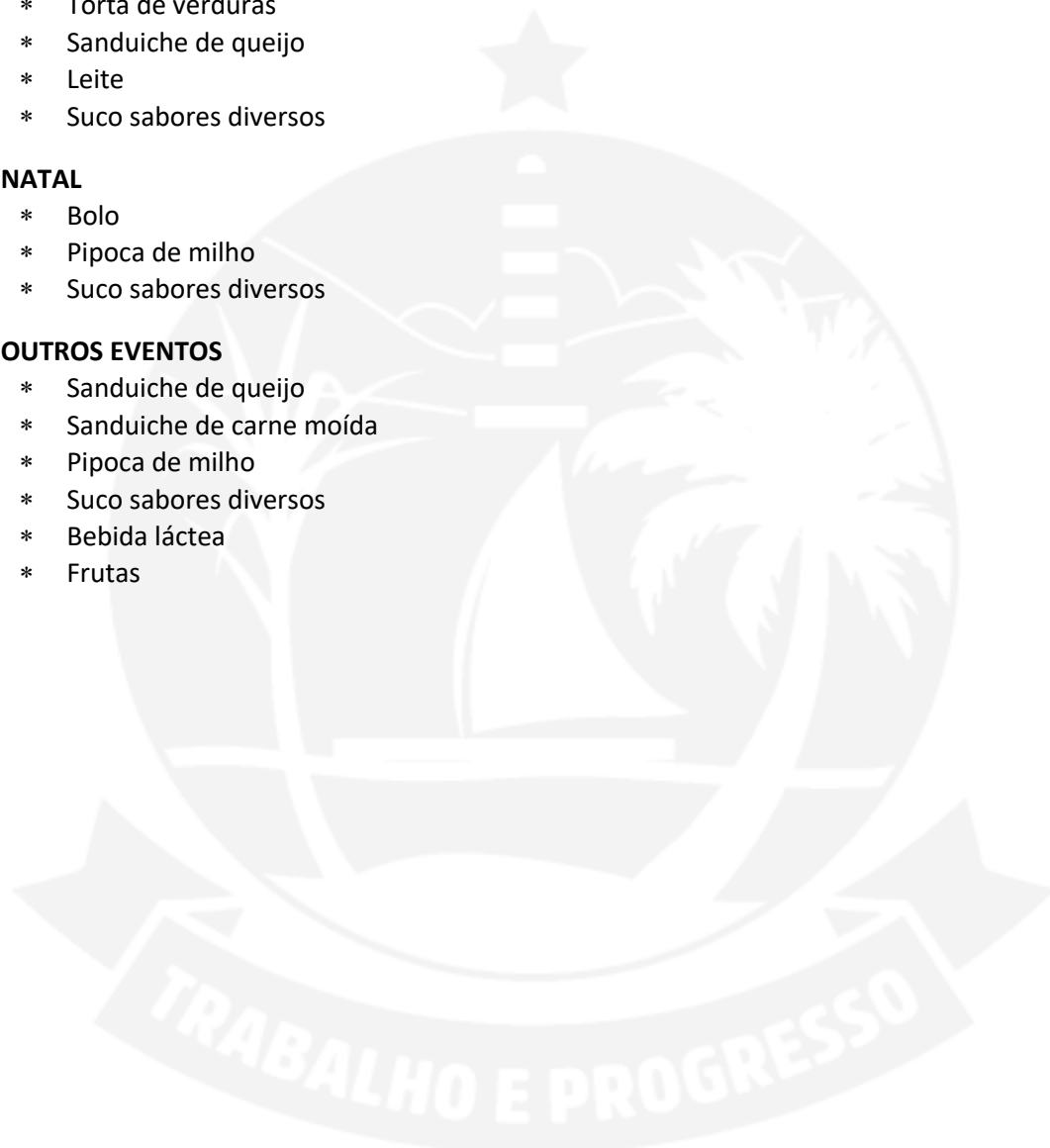
- * Bolo
- * Torta de verduras
- * Sanduiche de queijo
- * Leite
- * Suco sabores diversos

4. NATAL

- * Bolo
- * Pipoca de milho
- * Suco sabores diversos

5. OUTROS EVENTOS

- * Sanduiche de queijo
- * Sanduiche de carne moída
- * Pipoca de milho
- * Suco sabores diversos
- * Bebida láctea
- * Frutas





ANEXO III

MODELO - PROPOSTA DE PREÇOS

PROPONENTE (EMPRESA)		
NOME:		
END.:	Nº	TEL.
BAIRRO:	CIDADE/ESTADO:	CEP.
CNPJ. Nº		

RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO	
NOME:	
RG:	CPF:

FORMULÁRIO DE COTAÇÃO DE PREÇOS
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR
PROCESSO Nº 3000-003/2021 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário R\$	Valor total R\$
1	ABACAXI - in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	10.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

2	ABOBORA - madura, tipo leite ou moranga, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	5.000		
3	ACEROLA - in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1.000		
4	ACHOCOLATADO EM PÓ - Com cor, aroma e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (400g)	5.000		
5	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – Aspecto em pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (210g)	100		
6	AÇÚCAR - sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante. A embalagem deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (1kg)	10.000		
7	ADOÇANTE - Dietético líquido de sucralose de 1ª qualidade. A embalagem deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (100ml)	30		

8	ALHO - gráudo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem danos mecânicos ou físicos causado por pragas, manuseio ou transporte. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1.000		
9	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (200g)	10.000		
10	ARROZ PARBOILIZADO - classe longo, fino, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Embalagem original de fábrica, em saco de polietileno atóxico com transparência que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (1kg)	30.000		
11	ARROZ POLIDO - classe longo, fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Embalagem original de fábrica, em saco de polietileno atóxico com transparência que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (1kg)	10.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

12	BANANA PRATA - Bom estado de conservação, em grau de maturação “verde”, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de enfermidades, isenta de resíduos de substâncias nocivas à saúde. In natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADES	210.000		
13	BATATA DOCE - de 1º qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	7.000		
14	BATATA INGLESA - de 1º qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	20.000		
15	BEBIDA A BASE DE SOJA ZERO (sabor maçã) - Alimento com soja e suco de maçã, naturalmente sem lactose e sem colesterol. Zero adição de açúcares. Sem conservantes. Embalagem do tipo Tetra Pack que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (1L)	200		
16	BEBIDA DE COCO (sabor chocolate) - Bebida extraída da polpa do coco. Produzida com leite de coco e com sabor de chocolate. Produto com zero glúten e zero lactose. O produto deve ser envasado em embalagem do tipo Tetra Pak, original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (200ml)	10.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

17	BETERRABA - de primeira qualidade, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1.000		
18	BISCOITO DE ARROZ - Minimamente processado (isento na sua lista de ingredientes os itens: sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias adicionadas ao alimento original), isento de gorduras trans na tabela nutricional. Livres de aditivos alimentares. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (150g)	200		
19	BISCOITO DIET – Biscoito doce, tipo cookies integral, sem glúten. Pacotes em saco resistente. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (150g)	200		
20	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado. A embalagem primária deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Produzido com matéria prima sã e limpa, sem corante, sem detritos e parasitos. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (400g)	30.000		

21	BISCOITO SEM GLUTÉN - Biscoito doce, tipo cookies integral, sem glúten. Pacotes em saco resistente. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (150g)	200		
22	BISCOITO SEM LACTOSE - Biscoito doce, tipo cookies integral, sem lactose. Pacotes em saco resistente. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (150g)	200		
23	BISCOITO TIPO CRACKER - de primeira qualidade, íntegro e crocante. A embalagem primária de deve ser do tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (400g)	40.000		
24	CAFÉ EM PÓ - com 100% grãos de café genuínos, torrados e moídos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (250g)	3.000		
25	CANELA DA CHINA EM CASCA – Isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (20g)	1.000		
26	CANELA DA CHINA EM PÓ - Isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (100g)	500		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

27	CANJICA DE MILHO – classe amarelo, tipo 1. Milho desolhado seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Embalagem original de fábrica que deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (500g)	10.000		
28	CARNE BOVINA ACÉM MAGRA SEM OSSO - Congelada com no máximo 10% de gordura, congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagens, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, livre de aparas, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Embalagem: plástica transparentes, à vácuo ou bem lacradas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura.	QUILO	40.000		
29	CARNE BOVINA MOÍDA - com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem de polietileno, de 1kg. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	UNIDADES (1kg)	40.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

30	CARNE BOVINA MUSCULO - congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagens, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, livre de aparas, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Embalagem: plástica, separada em quantidades de acordo com o mapa que será emitido pelo setor de nutrição, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura.	QUILO	20.000		
31	CEBOLA - branca, de 1ª qualidade, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	10.000		
32	CENOURA - sem folhas, primeira qualidade, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	11.000		
33	CHEIRO VERDE - composto por cebolinha e coentro, de primeira qualidade, fresco, extra, aspectos e sabor característicos, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	MOLHO	2.500		

34	CHOCOLATE EM PÓ - 50% cacau, isento de gorduras trans e sódio na tabela nutricional. Não possuir açúcar na primeira posição da lista de ingredientes. Livre de aditivos alimentares. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UNIDADES (200g)	5.000		
35	CHUCHU - de primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, firme e com brilho, procedente de espécies genuínas e sãs, in natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	11.000		
36	COLORAU (COLORÍFICO) SEM SAL – Com aroma, cor e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (100g)	10.000		
37	COMINHO - Composto unicamente de cominho natural moído. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e conter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (100g)	10.000		
38	CORTES CONGELADOS DE FRANGO – (COXA E SOBRECoxas) – embalados individualmente, em saco de polietileno transparente. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	30.000		
39	CRAVO DA INDIA – Deve ser constituído por botões florais de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos e aspecto dessecado. in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, aroma e sabor da espécie, firmes, sem corpos estranhos aderida à superfície externa.	UNIDADES (20g)	500		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

40	CREME DE LEITE - Embalagem do tipo Tetra Pak. Produzido a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (200g)	3.000		
41	EXTRATO DE TOMATE - com aroma, odor e sabor característicos. A embalagem de 1kg (ou aproximadamente), que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADES (1kg)	5.000		
42	FARINHA DE AVEIA - Minimamente processado (isento na sua lista de ingredientes os itens: sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias adicionadas ao alimento original), isento de gorduras trans na tabela nutricional e livres de aditivos alimentares. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UNIDADES (200g)	4.000		
43	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca crua tipo 1, torrada, seca, fina, branca, obtido das raízes de mandioca sadias, não podendo apresentar-se fermentada ou rançosa, isenta de matéria terrosa e fungos, livre de umidade e fragmentos estranhos, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e conter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de validade.	UNIDADES (1kg)	2.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

44	FARINHA DE MILHO DO TIPO FLOCÃO - Farinha flocada, pré-cozida sem sal, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (500g)	60.000		
45	FARINHA DE MILHO FINA PRÉ-COZIDA - Fubá de milho sem sal. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (500g)	3.000		
46	FARINHA DE TRIGO - especial com fermento, embalada em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos, resistentes, que garantam a integridade do produto, isentos de matéria terrosa em perfeito estado de conservação. Cor branca, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa com cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (1kg)	4.000		
47	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADES (1kg)	10.000		
48	FEIJÃO VERDE - Embalados em sacos plásticos, atóxicos e transparentes, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária.	QUILO	800		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

49	FERMENTO EM PÓ - produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (100g)	300		
50	FÍGADO BOVINO - Congelado, magro, em sacos de polietileno hermeticamente fechados, com odor e sabor característicos, manipulado em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, livres de parasitas, sujidades e qualquer substâncias contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Rotulados pelos órgãos competentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e validade.	QUILO	10.000		
51	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Sem osso, minimamente processado (isento na lista de ingredientes dos itens: sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias adicionadas ao alimento original), isento de gorduras trans na tabela nutricional e livres de aditivos alimentares. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro do SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	QUILO	60.000		
52	FOLHA DE LOURO - Produto de folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos à sua espécie, acondicionada em embalagem transparente atóxica, resistente e hermeticamente vedada.	UNIDADES (100g)	200		
53	GOIABA - Goiaba vermelha, fresca, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADES	50.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

54	LARANJA CRAVO - fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	UNIDADES	100.000		
55	LARANJA PÊRA - fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	UNIDADES	10.000		
56	LEITE DE COCO - leite de coco pasteurizado homogeneizado. Sabor, textura e aroma característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (500ml)	12.000		
57	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA - em pó. Embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.	UNIDADES (300g)	200		
58	LEITE EM PÓ DESNATADO - Produto industrializado em pó de leite bovino, desnatado, enriquecido com Fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas, resultante da retirada em condições apropriadas da quase totalidade de água da constituição do leite "in natura", deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional, embalagem aluminizada, resistente. validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (200g)	300		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

59	LEITE INTEGRAL EM PÓ - Produto obtido por desidratação do leite de vaca. Pó uniforme, sem grumos; cor branco-amarelo; odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (200g)	110.000		
60	LIMÃO TAHITI - Em tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. In natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	QUILO	300		
61	MAÇÃ - vermelha, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos, parasitas e larvas aderidos à superfície externa, livre de enfermidades.	UNIDADES	50.000		
62	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Espaguete, embalados, composto com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de trigo, em quantidades equilibradas, com corantes naturais (urucum e cúrcuma). A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (500g)	40.000		
63	MACAXEIRA - tipo branca/amarela, de primeira qualidade, descascadas e congeladas, tamanho uniforme, sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto, sem excesso de umidade. O processamento deve seguir o padrão mínimo de higiene. Embalada em sacos plásticos de 1 kg, transparente, próprios para alimentos ou à vácuo, de forma que os produtos sejam entregues íntegros, etiquetados com identificação da escola e peso. No rótulo deverá trazer a denominação do produto e sua classificação, data de produção e validade.	QUILO	14.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

64	MAMÃO VERDE TIPO PAPAIA - de primeira qualidade, in natura, verde. Que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADES	2.000		
65	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE - Ingredientes: Gordura de leite e sal. Não conter glúten. Embalagem primária: Pote de polietileno devidamente lacrado com selo de alumínio e protegido com uma tampa de polietileno, contendo os dados impressos de acordo com a legislação, conter as informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade.	UNIDADES (200g)	1.500		
66	MARGARINA CREMOSA - sem sal, isento de gorduras trans e sódio na tabela nutricional. Sem adição de açúcar na lista de ingredientes. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	UNIDADES (250g)	10.000		
67	MASSA TIPO PARAFUSO (macarrão) – Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação e validade. Acondicionado em sacos plásticos transparentes que deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (500g)	8.000		
68	MELANCIA - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme e intacta de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILO	90.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

69	MILHO ESPIGA - Bem desenvolvidos, limpos, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	UNIDADES	18.000		
70	MILHO PARA PIPOCA - A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (500g)	40.000		
71	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionada em embalagem do tipo Tetra Pak, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Ingredientes: Milho, água e sal.	UNIDADES (280g peso líquido e/ou peso drenado 200g)	2.000		
72	ÓLEO DE SOJA - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno.	UNIDADES (900ml)	10.000		
73	ORÉGANO - Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e nº do lote. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	UNIDADES (100g)	500		
74	OVO DE GALINHA - Branco, médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão. Bandeja de 30 (trinta) unidades.	BANDEJAS (30 unidades)	20.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

75	PÃO TIPO SEDA - tipo seda, tamanho médio, fresco, macio, sem presença de sujidades, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina, água, peso 50 g. Embalagem: embalados em sacos plásticos transparentes e fechados. *não deve ser embalado quente.	UNIDADES (50g)	150.000		
76	PIMENTÃO VERDE - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	1.750		
77	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE - apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, deverá conter externamente o nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADES (400g)	7.000		
78	QUEIJO TIPO MUSSARELA - fatiado em lâminas de 25g com registro SIF ou SISF, produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem a vácuo ou em bandejas de isopor com plástico filme.	QUILO	3.000		
79	REPOLHO BRANCO - de primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	3.000		
80	SAL - produto refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme, com cristais brancos e isento de impurezas e umidade, embalagem em plástico de polietileno. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	QUILO	3.500		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

81	SARDINHA - Em latas abre fácil. Sardinha pré-cozida em conserva, elaborada com produto eviscerado, livre de cauda e cabeça. Possui molho de tomate temperado como líquido de cobertura. O produto é elaborado com matéria-prima em perfeitas condições higiênico-sanitárias, submetido a processos tecnológicos adequados e esterilizado comercialmente. O Produto deverá ter validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	UNIDADES (125g)	50.000		
82	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE ACEROLA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADES (500ml)	20.000		
83	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE CAJÚ - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADES (500ml)	20.000		
84	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE GOIABA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADES (500ml)	20.000		
85	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MANGA - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADES (500ml)	20.000		
86	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE MARACUJÁ - com alto teor de polpa de fruta, sem adição de açúcares. Envasado em garrafas. Sabor, aroma característico e diluição adequada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADES (500ml)	20.000		
87	TOMATE - Graúdo, grau médio de amadurecimento, livre de defeitos, tamanho e coloração uniformes, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes, com polpa firme e intacta, isento de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isento de sabor e/ou odor estranho ao produto. De primeira qualidade, in natura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	QUILO	12.000		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

88	VINAGRE - classificado no grupo de ingrediente culinário, isento de gorduras trans e sódio na tabela nutricional. Possuir no máximo 1 aditivo alimentar e ser isento de açúcar na lista de ingredientes. Embalagem com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	UNIDADES (750ml)	2.000		
----	---	------------------	-------	--	--

VALIDADE DA PROPOSTA:

A presente proposta tem validade de 60 (sessenta) dias contados da data de assinatura.

OBSERVAÇÃO:

Enviar em anexo a este documento:

1. Cartão CNPJ;

_____/AL, ____ de _____ de 2021.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

CARIMBO CNPJ (EMPRESA)

ANEXO IV

SÍNTESE DE OBSERVAÇÕES IMPORTANTES QUANTO À ENTREGA DE PRODUTOS

As entregas, assim como o carregamento dos itens até o local de destino, serão obrigação do fornecedor.

O contato entre Setor de Nutrição e os Fornecedores/licitantes vencedores será feito apenas via e-mail (nutricaoemedcoruripe@gmail.com) ou por meio de documento oficial protocolado na Secretaria Municipal de Educação do Município de Coruripe-AL.

No ato da entrega de produtos, o Contratado deverá estar munido dos itens descritos abaixo, sendo estes condicionantes para o recebimento dos gêneros.

1. Certidão Negativa do INSS - CND;
2. Certificado de Regularidade do FGTS - CRF;
3. Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho através da emissão da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
5. Certidão negativa de débitos junto às fazendas estadual ou distrital e municipal do domicílio sede do CONTRATADO.
6. Solicitação de produtos assinada e carimbada (ou identificada com CNPJ da empresa) pelo fornecedor;
7. Termos de recebimento de itens nas escolas (quando houver), assinado e carimbado (ou identificado com CPF, RG e/ou MATRÍCULA) pelo entregador e recebedor, assim como datado da data da entrega.
8. Notas fiscais seguindo as normas legais e contendo em suas observações: FNDE, PNAE, MUNICIPIO DE CORURIBE, MODALIDADE (CRECHE, PRE ESCOLAR, ENSINO FUNDAMENTAL, AEE, EJAI OU MAIS EDUCAÇÃO), MODELO, UNIDADE FEDERATIVA E PLACA DO CARRO DE TRANSPORTE DOS ITENS, CONTA BANCÁRIA DO FORNECEDOR.

Os itens *in natura* devem ser de grau médio de maturação (ou conforme descrição), que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, cor e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.

Os itens só serão recebidos em local, horário e data descritas no ato da solicitação e a ausência da entrega acarretará em notificação à empresa (cabe ressaltar que exceções podem existir, caso seja autorizada pelo Setor de nutrição e não trazer qualquer ônus ao Município, ao programa de alimentação escolar ou aos discentes).

ANEXO V

MODELO - FORMULÁRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo nº **XXXX-XXX/2021**Pregão Eletrônico nº **XX/2021**Comissão Técnica designada mediante a Portaria nº **XX/2021****1. OBJETO**

1.1. Análise dos gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar para os quais foram exigidas amostras, a fim de ser avaliada a sua qualidade e atendimento aos requisitos exigidos no Termo de Referência.

2. IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE E DO PRODUTO

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO	UNIDADE	MARCA

3. FICHA DE AVALIAÇÃO

Critérios	Atende satisfatoriamente/Não atende satisfatoriamente/Não aplicável	Motivo
Requisitos exigido no TR		
Cor		
Aroma		
Textura		
Solubilidade		
Palatabilidade		

Telefone: 82 3273-1067

Rua Lindolfo Simões, 443 – Centro | CEP: 57.230-000 | Coruripe - AL

www.coruripe.al.gov.br

Cozimento		
-----------	--	--

Observações:

3. DA CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO

- () APROVADO
() REPROVADO

Coruripe-AL, ____ de _____ de 2021.

Presidente da Comissão Técnica

Membro da Comissão Técnica

Membro da Comissão Técnica

Representante legal da empresa

