



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO:**

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE URUBURETAMA.

1.2 Unidade Administrativa: Secretaria de Educação

**2. DA JUSTIFICATIVA PARA A AQUISIÇÃO.**

2.1 O principal objetivo da merenda escolar é proporcionar aos alunos da rede municipal de ensino, uma refeição balanceada, segura e nutricionalmente adequada, considerando a faixa etária e o estado nutricional dos alunos. A merenda escolar tem o intuito de complementar à alimentação, seguindo os valores de referência preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Merenda Escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto urbana, para o ano letivo de 2023, conforme preceitua a legislação vigente.

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Uruburetama, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Conforme estimativa mensal, justificamos a aquisição e a respectiva quantidade dos produtos relacionados no Termo de Referência, baseados na demanda de anos anteriores e na prévia do cardápio escolar 2023. Assim, poderemos continuar atendendo satisfatoriamente as necessidades de nossa clientela.

**3. DA ESCOLHA DA MODALIDADE**

3.1. Quanto à adoção do Pregão, tem-se que é a modalidade de licitação para a aquisição de bens e serviços comuns, assim entendidos aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado, conforme preceitua o Art. 1º, § único da Lei nº 10.520/2002.

3.2. Os bens, objeto desta licitação, enquadram-se na categoria de bens comuns, de que trata a Lei nº 10.520/2002, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

3.3. Destarte, é cabível então a utilização da licitação na modalidade Pregão, por ser a modalidade com maior celeridade entre as fases processuais, propiciando maior competitividade devido a fase de lances característica da modalidade, culminando invariavelmente para obtenção de proposta mais vantajosa e a contratação com valores conforme a realidade de mercado.

**4. DA ADOÇÃO AO REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. A adoção do SRP justifica-se nas hipóteses previstas nos incisos I, II, e IV do artigo 3º do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013 alterado pelo Decreto nº 9.488, de 30 de agosto de 2018, pois os bens serão adquiridos ao longo do ano, de forma parcelada e de acordo com a demanda necessária, a qual por se tratar de produtos diversos podem sofrer modificações quantitativas ao longo do ano, de maneira que não é possível definir previamente o quantitativo exato a ser adquirido.

*Alcivar*



4.2. As quantidades previstas no presente Termo de Referência são estimativas máximas, para um período da assinatura da Ata, e esta administração municipal se reserva o direito de adquirir em cada item, o quantitativo que julgar necessário, podendo ser parcial, integral ou abster-se de adquirir algum item especificado. Além disso, com a utilização do SRP será racionalizado o espaço para a armazenagem dos produtos.

## 5. FUNDAMENTO LEGAL

5.1. A aquisição dos bens tem amparo legal disposto na Lei Federal Nº 8.666/93, c/c os termos da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Decreto Federal nº 10.024/2019.

## 6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1 A adjudicação do objeto da licitação deverá atender ao critério de julgamento de **MENOR PREÇO** por **LOTE**, conforme segue discriminando especificações, quantitativos e estimativas.

## 7. DA ESTIMATIVA E QUANTITATIVOS DOS ITENS

7.1. As estimativas das demandas para os produtos em pauta, foram elaboradas através de um estudo realizado pela unidade gestora que levou em conta os seguintes dados:

- Consumo realizado nas demandas nos anos anteriores;
- Inexistência de contrato vigente para compra dos objetos desta licitação.

LOTE 1 – LEITE E DERIVADOS AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. Pó para o preparo de achocolatado, constituído de: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, soro de leite em pó, vitaminas (A, D3, E, C, B1, B2, B6, B9, B12), aromatizante de baunilha, chocolate e caramelo. Produto deve seguir a legislação vigente (rdc nº. 273 de 22/09/05 – anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 – anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo de 200g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão fechada com fita adesiva contendo 10 kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	PCT	0	0	14.400	2.000	16.400	SIM
2	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS, SABOR SALADA DE FRUTAS - fonte de vitaminas A, D, E, K e Zinco, contém soro de leite, embalados em garrafas de polietileno agrotóxico leitosos e resistentes e peso líquido de 1litro. Bebida tipo "gelado" comestível, permitido o congelamento e o descongelamento posterior sem alterar suas características organolépticas. Não contém Glúten.	LITRO	0	0	15.112	960	16.072	SIM
3	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - embalagem de 200g, sendo que em 100g, contenha: Valor Energético: 65kcal=273kj. Carboidratos: 11g. Proteínas: 2,3g. Gorduras Totais: 1,3g. Gorduras Saturadas: 0,7g. Gorduras Trans: 0g. Fibra Alimentar: 3,5g. Sódio: 0mg. (Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega).	PCT	2.400	3.840	0	0	6.240	SIM
4	CHOCOLATE EM PÓ – Ingredientes: cacau em pó edulcorante natural glicídios de esteviol e aroma idêntico ao natural de baunilha. embalagem 100 a 200g, não contém glúten. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, com validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	PCT	800	0	0	0	800	SIM
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Leite em pó integral, embalagem de 500g, enriquecido de vitaminas e minerais. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de	PCT	2.080	3.120	11.520	1.152	17.872	SIM

*Ass.*





	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou equivalente estadual (sie). Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Embalagem secundária acondicionada em fardos de 10 kg. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.							
6	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE.</b> leite em pó integral, para dieta com zero lactose, embalagem de 300 g, enriquecido de vitaminas a, c, d, e, ferro e zinco. embalagem resistente e não violadas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. deverá atender as especificações técnicas da portaria n 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. embalagem secundária acondicionada em fardos de 10 kg validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega	PCT	520	768	2.880	288	4.456	SIM
7	<b>LEITE UHT INTEGRAL</b> - Leite integral. Aspecto: líquido. Cor Branca. Odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, RDC nº 266 de 22/09/05, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: tetra Pack, contendo 1.000ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades.	LITRO	7.200	8.800	0	0	16.000	SIM
8	<b>LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE</b> - Leite integral para dieta com restrição a lactose. Aspecto: líquido. Cor Branca. Odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, RDC nº 266 de 22/09/05, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: tetra Pack, contendo 1.000 ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades.	LITRO	480	576	0	0	1.056	SIM

LOTE I - LEITE E DERIVADOS EXCLUSIVO ME / EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ.</b> Pó para o preparo de achocolatado, constituído de: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, soro de leite em pó, vitaminas (A, D3, E, C, B1, B2, B6, B9, B12), aromatizante de baunilha, chocolate e caramelo. Produto deve seguir a legislação vigente (rde nº. 273 de 22/09/05 – anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a rde nº. 360/359 de 23/12/03, rde nº. 259 de 20/09/02, rde nº123 de 13/05/04 – anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo de 200g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão fechada com fita adesiva contendo 10 kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	PCT	0	0	3.600	500	4.100	SIM
2	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS, SABOR SALADA DE FRUTAS</b> -	LITRO	0	0	3.778	240	4.018	SIM

*Alana*



	fonte de vitaminas A, D, E, K e Zinco, contém soro de leite, embalados em garrafas de polietileno agrotóxico leitosos e resistentes e peso líquido de 1litro. Bebida tipo "gelado" comestível, permitido o congelamento e o descongelamento posterior sem alterar suas características organolépticas. Não contém Glúten.							
3	<b>CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU</b> - embalagem de 200g, sendo que em 100g, contenha: Valor Energético: 65kcal=273kj. Carboidratos: 11g. Proteínas: 2,3g. Gorduras Totais: 1,3g. Gorduras Saturadas: 0,7g. Gorduras Trans: 0g. Fibra Alimentar: 3,5g. Sódio: 0mg. (Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega).	PCT	600	960	0	0	1.560	SIM
4	<b>CHOCOLATE EM PÓ</b> - Ingredientes: cacau em pó edulcorante natural glicídios de esteviol e aroma idêntico ao natural de baunilha. embalagem 100 a 200g, não contém glúten. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, com validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	PCT	200	0	0	0	200	SIM
5	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL.</b> Leite em pó integral, embalagem de 500g, enriquecido de vitaminas e minerais. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou equivalente estadual (sie). Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Embalagem secundária acondicionada em fardos de 10 kg. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	PCT	520	780	2.880	288	4.468	SIM
6	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE.</b> leite em pó integral, para dieta com zero lactose, embalagem de 300 g, enriquecido de vitaminas a, c, d, e, ferro e zinco, embalagem resistente e não violadas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, deverá atender as especificações técnicas da portaria n 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. embalagem secundária acondicionada em fardos de 10 kg validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega	PCT	130	192	720	72	1.114	SIM
7	<b>LEITE UHT INTEGRAL</b> - Leite integral. Aspecto: líquido. Cor Branca. Odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, RDC nº 266 de 22/09/05, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: tetra Pack, contendo 1.000ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades.	LITRO	1.800	2.200	0	0	4.000	SIM
8	<b>LEITE UHT INTEGRAL ZERO LACTOSE</b> - Leite integral para dieta com restrição a lactose. Aspecto: líquido. Cor Branca. Odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, RDC nº 266 de 22/09/05, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: tetra Pack, contendo 1.000 ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades.	LITRO	120	144	0	0	264	SIM

*Albar*





LOTE II – CARNES E AVES AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>CARNE BOVINA bife de 1º qualidade (coxão mole)</b> - fatiado em bifês de 100g, congelada, embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelha escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Impresso na embalagem plástica em tinta, o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 meses da data de recebimento.	KG	1.920	2.880	5.600	400	10.800	SIM
2	<b>CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE)</b> - Descrição complementar: Embalagem de 1kg a Vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (SIF) e/ou do selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1 kg.	KG	2.800	4.000	5.600	480	12.880	SIM
3	<b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> - congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg e constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade a partir da data de entrega.	KG	2.800	4.000	5.600	480	12.880	SIM
4	<b>CARNE DE CHARQUE BOVINA</b> - Carne de Charque bovina, dianteira, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Registro do SIE ou SIF. Embalagem a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto, acondicionada em caixa de papelão com 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	1.400	2.000	4.480	480	8.360	SIM
5	<b>FÍGADO BOVINO EM BIFE</b> - miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadia, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, processado, congelado, sem pele e sem gordura. cor vermelha, sabor e aroma característicos, aspecto não amolecida nem pegajosa. registro do sif ou sie. embalagem primária: filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, selável à vácuo, contendo 1000g do produto. rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	0	0	0	480	480	SIM

LOTE II – CARNES E AVES EXCLUSIVO ME / EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>CARNE BOVINA bife de 1º qualidade (coxão mole)</b> - fatiado em bifês de 100g, congelada, embalagem	KG	480	720	1.400	100	2.700	SIM

*Alana*



	primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelha escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Impresso na embalagem plástica em tinta, o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou Selo de Inspeção Estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 meses da data de recebimento.							
2	<b>CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE)</b> - Descrição complementar: Embalagem de 1kg a Vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (SIF) e/ou do selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1 kg.	KG	700	1.000	1.400	120	3.220	SIM
3	<b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> - congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg e constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade a partir da data de entrega.	KG	700	1.000	1.400	120	3.220	SIM
4	<b>CARNE DE CHARQUE BOVINA</b> - Carne de Charque bovina, dianteira, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Registro do SIE ou SIF. Embalagem a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto, acondicionada em caixa de papelão com 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	350	500	2.912	120	2.090	SIM
5	<b>FIGADO BOVINO EM BIFE</b> - miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. processado, congelado, sem pele e sem gordura. cor vermelha, sabor e aroma característicos, aspecto não amolecida nem pegajosa. registro do sif ou sie. embalagem primária: filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, selável à vácuo, contendo 1000g do produto. rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	0	0	0	120	120	SIM

LOTE III - CEREAIS AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO</b> - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria torrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de	KG	1.760	2.640	12.080	960	17.440	SIM

*Ass.*





	20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Bem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg.							
2	<b>AMIDO DE MILHO.</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob forma de pó. Embalado em caixa de papel cartão, contendo 200g do produto.	PCT	160	320	800	64	1.344	SIM
3	<b>ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1</b> - características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Acondicionado em embalagem intacta, livre de impurezas, parasitas, larvas e material estranho, resistente de polietileno, transparente, atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	3.200	4.800	16.000	960	24.960	SIM
4	<b>ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1</b> – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Acondicionado em embalagem intacta, livre de impurezas, parasitas, larvas e material estranho, resistente de polietileno, transparente, atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	288	552	5.000	120	5.960	SIM
5	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> – Fonte de fibras, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e/ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	1.200	1.760	0	0	2.960	SIM
6	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL:</b> farinha 100% integral, os componentes do grão integral (farelo, gérmen e amido), vitaminas, minerais e fibras, fonte de magnésio, zinco, vitaminas b1, b3, b6 e rica em selênio, embalagem pacote de 500g, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do MS/SNVS	KG	200	256	0	0	456	SIM
7	<b>FARINHA DE TRIGO - 1KG,</b> classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Val. mínimo de 4 meses.	KG	0	0	776	472	1.248	SIM
8	<b>FÉCULA DE MANDIOCA,</b> natural, na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	320	384	1.920	192	2.816	SIM
9	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> – Grupo Anão. Classe: cores. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 15% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos	KG	800	1.464	6.720	880	9.864	SIM

*Ass.*



	estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg.							
10	<b>FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO)</b> - Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de PLÁSTICO de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PCT	2.000	3.440	17.600	832	23.872	SIM
11	<b>MACARRÃO PARAFUSO.</b> Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	0	0	960	480	1.440	SIM
12	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.</b> Massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento exclusivo da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	2.880	4.800	23.040	960	31.680	SIM
13	<b>PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA</b> - Embalagem plástica de 400g. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um pra dois), ou seja, 1 (uma) medida desidrata rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. O prazo de validade deverá está expresso na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 (seis) meses.	PCT	720	1.360	7.200	280	9.560	SIM

LOTE III – CEREAIS EXCLUSIVO ME / EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO</b> - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Bem. secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg.	KG	440	660	3.020	240	4.360	SIM
2	<b>AMIDO DE MILHO.</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob forma de pó. Embalado em caixa de papel cartão, contendo 200g do produto.	PCT	40	80	200	16	336	SIM

*Alvan*





3	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1 - características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Acondicionado em embalagem intacta, livre de impurezas, parasitas, larvas e material estranho, resistente de polietileno, transparente, atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	800	1.200	4.000	240	6.240	SIM
4	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 - características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Acondicionado em embalagem intacta, livre de impurezas, parasitas, larvas e material estranho, resistente de polietileno, transparente, atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	72	138	1.250	30	1.490	SIM
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Fonte de fibras, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e/ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	300	440	0	0	740	SIM
6	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: farinha 100% integral, os componentes do grão integral (farelo, gérmen e amido), vitaminas, minerais e fibras, fonte de magnésio, zinco, vitaminas b1, b3, b6 e rica em selênio, embalagem pacote de 500g, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do MS/SNVS	KG	50	64	0	0	114	SIM
7	FARINHA DE TRIGO - 1KG, classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Val. mínimo de 4 meses.	KG	0	0	194	118	312	SIM
8	FÉCULA DE MANDIOCA, natural, na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	80	96	480	48	704	SIM
9	FELIÃO CARIOCA - Grupo Anão. Classe: cores. Tipo I. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 15% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg.	KG	200	366	1.680	220	2.466	SIM

*Mover*



10	<b>FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO)</b> - Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de PLÁSTICO de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PCT	500	860	4.400	208	5.968	SIM
11	<b>MACARRÃO PARAFUSO.</b> Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	0	0	240	120	360	SIM
12	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.</b> Massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento exclusivo da farinha de trigo comum e/ou sêmola/samolina de trigo. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	720	1.200	5.760	240	7.920	SIM
13	<b>PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA</b> - Embalagem plástica de 400g. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um pra dois), ou seja, 1 (uma) medida desidrata rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. O prazo de validade deverá está expresso na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 (seis) meses.	PCT	180	340	1.800	70	2.390	SIM

**LOTE IV – TEMPEROS E CODIMENTOS  
AMPLA CONCORRÊNCIA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>ALHO</b> – Alho a granel - bulbo inteiro, sem dentes soltos e de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanhos e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas. Cor, odor e sabor – Conforme espécie e variedade – Sabor próprio.	KG	72	144	768	19	1.003	SIM
2	<b>COLORIFICO</b> - ingredientes: urucum, fubá de milho e óleo vegetal, sem adição de sal. (rdc nº 276 de 22/09/05 - Anvisa). Produto com aspecto pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 -Anvisa, lei nº 10674/03). Embalagem secundária: caixa de papelão ou plástico tipo fardo embalagem primária polietileno atóxico contendo 100g do produto tipo fardo contendo 1 kg.	KG	96	84	136	48	364	SIM
3	<b>EXTRATO DE TOMATE.</b> Embalagem em sachê de 300g. Ingredientes: Tomate, açúcar e sal, não contém glúten	UND	400	640	640	240	1.920	SIM
4	<b>ÓLEO DE SOJA VEGETAL,</b> envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	GF	240	640	2.960	160	4.000	SIM

*Alban*





5	SAL – Sal refinado a base de cloreto de sódio, iodado de potássio, antumectantes: ferro cianeto de sódio e alumínio silicato de sódio. Para consumo doméstico, embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em fardo de 30 kg. Validade não inferior a 90 dias da data de entrega. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	KG	128	240	800	48	1.216	SIM
6	TEMPERO COMPLETO - especificação: tempero com ingredientes básicos de cebola, aipo e pimenta, sem glúten, embalagem em saco plástico de 40 gramas. Deverá conter na embalagem data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS/ MAPA.	UND	0	0	640	160	800	SIM

**LOTE IV – TEMPEROS E CODIMENTOS  
EXCLUSIVO ME / EPP**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	ALHO – Alho a granel - bulbo inteiro, sem dentes soltos e de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanhos e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas. Cor, odor e sabor – Conforme espécie e variedade – Sabor próprio.	KG	18	36	192	5	251	SIM
2	COLORÍFICO - ingredientes: urucum, fubá de milho e óleo vegetal, sem adição de sal. (rdc nº 276 de 22/09/05 - Anvisa). Produto com aspecto pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 -Anvisa, lei nº 10674/03). Embalagem secundária: caixa de papelão ou plástico tipo fardo embalagem primária polietileno atóxico contendo 100g do produto tipo fardo contendo 1 kg.	KG	24	21	34	12	91	SIM
3	EXTRATO DE TOMATE. Embalagem em sachê de 300g. Ingredientes: Tomate, açúcar e sal, não contém glúten.	UND	100	160	160	60	480	SIM
4	ÓLEO DE SOJA VEGETAL, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	GF	60	160	740	40	1.000	SIM
5	SAL – Sal refinado a base de cloreto de sódio, iodado de potássio, antumectantes: ferro cianeto de sódio e alumínio silicato de sódio. Para consumo doméstico, embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em fardo de 30 kg. Validade não inferior a 90 dias da data de entrega. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	KG	32	60	200	12	304	SIM
6	TEMPERO COMPLETO - especificação: tempero com ingredientes básicos de cebola, aipo e pimenta, sem glúten, embalagem em saco plástico de 40 gramas. Deverá conter na embalagem data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS/ MAPA.	UND	0	0	160	40	200	SIM

**LOTE V – ENLATADOS  
AMPLA CONCORRÊNCIA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL
------	----------------------------	-----	-----------------	--------------	-----------------	-----	--------------

*Alcav*



1	<b>ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO</b> - Almôndegas bovinas ao molho, em latas de 420g, não amassadas, invioladas, livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Composição Mínima: Carne bovina, água, cebola, farinha de rosca, sal, açúcar, polpa de tomate, sal e condimentos. Rotulagem Obrigatória. Seguir a legislação vigente.	LATA	1.280	2.880	6.400	480	11.040	SIM
2	<b>ATUM EM PEDAÇOS</b> . Especificação: atum em pedaços ao molho de tomate. Embalagem primária: lata fechada hermeticamente com sistema de fechamento abre-fácil contendo de 170 a 250g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	0	0	0	552	552	SIM
3	<b>SARDINHA EM CONSERVA</b> - Sardinha em óleo comestível, enlatada, composição mínima: sardinha, óleo comestível e sal. Não contém glúten. Contém ômega 3 naturalmente. Peso líquido de 125g de peso drenado do produto. Obrigatória na embalagem a identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no SIF. Embalagem secundária em cx. de papelão lacrada e intactas contendo Prazo de validade mínimo de 60 dias.	LATA	2.328	4.560	24.040	552	31.480	SIM

LOTE V – ENLATADOS ESCLUSIVO ME - EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO</b> - Almôndegas bovinas ao molho, em latas de 420g, não amassadas, invioladas, livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Composição Mínima: Carne bovina, água, cebola, farinha de rosca, sal, açúcar, polpa de tomate, sal e condimentos. Rotulagem Obrigatória. Seguir a legislação vigente.	LATA	320	720	1.600	120	2.760	SIM
2	<b>ATUM EM PEDAÇOS</b> . Especificação: atum em pedaços ao molho de tomate. Embalagem primária: lata fechada hermeticamente com sistema de fechamento abre-fácil contendo de 170 a 250g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	0	0	0	138	138	SIM
3	<b>SARDINHA EM CONSERVA</b> - Sardinha em óleo comestível, enlatada, composição mínima: sardinha, óleo comestível e sal. Não contém glúten. Contém ômega 3 naturalmente. Peso líquido de 125g de peso drenado do produto. Obrigatória na embalagem a identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no SIF. Embalagem secundária em cx. de papelão lacrada e intactas contendo Prazo de validade mínimo de 60 dias.	LATA	582	1.140	6.010	138	7.870	SIM

LOTE VI – POUÇA DE FRUTAS AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>POLPA DE FRUTA</b> . Sabor CAJÁ, Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	224	440	1.280	256	2.200	SIM

*Man*

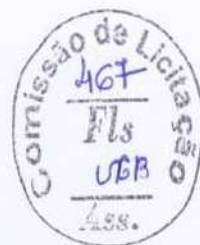




2	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor MANGA. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	224	440	1.280	256	2.200	SIM
3	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor Acerola, Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	224	440	1.280	256	2.200	SIM
4	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor CAJÚ. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	224	440	1.280	256	2.200	SIM
5	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor GOIABA. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	224	440	1.280	256	2.200	SIM

LOTE VI – POUPA DE FRUTAS EXCLUSIVO ME / EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor CAJÁ. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	56	110	320	64	550	SIM
2	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor MANGA. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	56	110	320	64	550	SIM
3	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor Acerola. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	56	110	320	64	550	SIM
4	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor CAJÚ. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	56	110	320	64	550	SIM

*Alcides*



5	<b>POLPA DE FRUTA.</b> Sabor GOIABA. Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Polpa de fruta simples. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Embalagem primária deve conter de 500 a 1000 g do produto. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e possuir nº do registro do MAPA.	KG	56	110	320	64	550	SIM
---	--	----	----	-----	-----	----	-----	-----

LOTE VII - OVOS AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>OVOS (VERMELHO)</b> - características técnicas: ovos de galinha" tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: cartela (bandeja) PLASTIFICADA contendo 30 unidades, acondicionada em caixa de papelão. Deverá ter registro no ministério da agricultura. Prazo de validade mínima de 15 dias a contar a partir da data de entrega.	BAN D EJA	1.040	1.680	3.840	160	6.720	SIM

LOTE VII - OVOS ESCLUSIVO ME - EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>OVOS (VERMELHO)</b> - características técnicas: ovos de galinha" tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: cartela (bandeja) PLASTIFICADA contendo 30 unidades, acondicionada em caixa de papelão. Deverá ter registro no ministério da agricultura. Prazo de validade mínima de 15 dias a contar a partir da data de entrega.	BAN D EJA	260	420	960	40	1.680	SIM

LOTE - VIII - FRUTAS E VERDURAS AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>BATATA DOCE</b> - Batata doce crua tamanho médio. Com aspecto e cor própria, intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas isentas de enfermidades, material terrosos, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	880	1.712	5.280	128	8.000	NÃO
2	<b>BATATA INGLESA</b> - Batata inglesa crua tamanho médio. Com aspecto e cor própria, intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas isentas de enfermidades, material terrosos, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	880	1.712	5.280	128	8.000	NÃO
3	<b>CEBOLA</b> - Cebola de boa qualidade. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800	960	2.400	240	4.400	NÃO
4	<b>CENOURA.</b> Cenoura inteira crua, tamanho médio, não amassada, com odor característico, em perfeito estado para consumo, fresco, devendo ser bem desenvolvido e maduras isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	880	1.712	5.280	128	8.000	NÃO

*Alban*





5	<b>JERIMUM</b> - Abóbora in natura, inteira. Médio com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Devendo ser bem desenvolvidas, isento de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	480	912	2.800	64	4.256	NÃO
6	<b>LARANJA</b> . Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com polpas íntactas e firmes, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1.280	1.536	0	0	2.816	NÃO
7	<b>TOMATE</b> - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	800	960	2.400	240	4.400	NÃO
8	<b>MAÇÃ</b> nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.280	1.536	0	0	2.816	NÃO

LOTE - VIII - FRUTAS E VERDURAS EXCLUSIVO ME/EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>BATATA DOCE</b> - Batata doce crua tamanho médio. Com aspecto e cor própria, íntactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas isentas de enfermidades, material terrosos, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	220	428	1.320	32	2.000	NÃO
2	<b>BATATA INGLESA</b> - Batata inglesa crua tamanho médio. Com aspecto e cor própria, íntactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas isentas de enfermidades, material terrosos, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	220	428	1.320	32	2.000	NÃO
3	<b>CEBOLA</b> - Cebola de boa qualidade. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas íntactas e firmes, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	200	240	600	60	1.100	NÃO
4	<b>CENOURA</b> . Cenoura inteira crua, tamanho médio, não amassada, com odor característico, em perfeito estado para consumo, fresco, devendo ser bem desenvolvido e maduras isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	220	428	1.320	32	2.000	NÃO
5	<b>JERIMUM</b> - Abóbora in natura, inteira. Médio com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Devendo ser bem desenvolvidas, isento de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	120	228	700	16	1.064	NÃO
6	<b>LARANJA</b> . Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com polpas íntactas e firmes, livres de resíduos, fertilizantes,	KG	320	384	0	0	704	NÃO

*Alana*

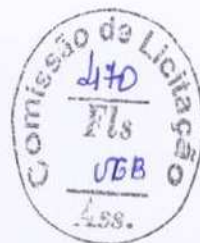


	sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.							
7	<b>TOMATE</b> - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	200	240	600	60	1.100	NÃO
8	<b>MAÇÃ</b> nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	320	384	0	0	704	NÃO

LOTE IX - PÃES E BISCOITOS AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	<b>BISCOITO ROSQUINHA DE BANANA COM CANELA</b> - Farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, sal refinado, fermentos químicos. Contém estabilizante, acidulantes e aromatizantes. Contém Glúten. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 a 500g. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	PCT	1.520	3.200	8.000	720	13.440	SIM
2	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO.</b> Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	0	0	8.000	720	8.720	SIM
3	<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER</b> - composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, (vitamina B9) gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, amido de milho, extrato de malte, vitaminas (B1, B3, B5, B6 e B12), mineral (zinco), fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g a 400g do produto.	PCT	1.520	3.200	16.000	720	21.440	SIM
4	<b>BISCOITO TIPO MARIA</b> - sem gorduras trans, de tamanho grande, crocante de massa fina com os seguintes ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, vitaminas do complexo B e Zinco. Dupla embalagem: impermeável e lacrada com peso líquido de 350g a 400g.	PCT	1.520	3.200	16.000	720	21.440	SIM
5	<b>BISCOITO EM FORMATO DE ANIMAIS</b> - Especificação: possuir como principais ingredientes amido de milho e/ou farinha de arroz, açúcar, Sal, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural. <b>Sem glúten e sem lactose</b> , sabor leite e/ou morango. Embalagem primária de 100g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	480	640	0	0	1.120	SIM

*Alcides*





6	PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG 500G - especificação: pão tipo hot dog, pacote de 500g, pacote com 10 unidades, embalados em sacos plásticos e validade mínima de 07 dias da data de fabricação, deverá conter na embalagem data de fabricação e validade, o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da anvisa/ms/ mapa.	PCT	1.600	1.920	4.800	480	8.800	SIM
---	---	-----	-------	-------	-------	-----	-------	-----

LOTE IX - PÃES E BISCOITOS EXCLUSIVO ME - EPP								
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	PNAEC CRECHE	PNAEP PRÉ	PNAEF I e II	EJA	QNT TOTAL	AMOSTRA
1	BISCOITO ROSQUINHA DE BANANA COM CANELA - Farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, sal refinado, fermentos químicos. Contém estabilizante, acidulantes e aromatizantes. Contém Glúten. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 a 500g. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	PCT	380	800	2.000	180	3.360	SIM
2	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	0	0	2.000	180	2.180	SIM
3	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, (vitamina B9) gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, amido de milho, extrato de malte, vitaminas (B1, B3, B5, B6 e B12), mineral (zinco), fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g a 400g do produto.	PCT	380	800	4.000	180	5.360	SIM
4	BISCOITO TIPO MARIA - sem gorduras trans, de tamanho grande, crocante de massa fina com os seguintes ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenado, açúcar invertido, sal refinado, vitaminas do complexo B e Zinco. Dupla embalagem: impermeável e lacrada com peso líquido de 350g a 400g.	PCT	380	800	4.000	180	5.360	SIM
5	BISCOITO EM FORMATO DE ANIMAIS - Especificação: possuir como principais ingredientes amido de milho e/ou farinha de arroz, açúcar. Sal, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural. Sem glúten e sem lactose, sabor leite e/ou morango. Embalagem primária de 100g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	120	160	0	0	280	SIM
6	PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG 500G - especificação: pão tipo hot dog, pacote de 500g, pacote com 10 unidades, embalados em sacos plásticos e validade mínima de 07 dias da data de fabricação, deverá conter na embalagem data de fabricação e validade, o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da anvisa/ms/ mapa.	PCT	400	480	1.200	120	2.200	SIM

## 8. DO VALOR ESTIMADO

*Alana*



8.1 Os preços de referência ora apresentados foram estimados com base na média dos preços coletados viabilizados para verificação no mercado dos valores atinentes a contratação deste objeto, conforme coletas de preços anexados nos autos deste processo.

8.2 O valor estimado para a aquisição possui caráter sigiloso, fundamentado no art. 15. § 1º do Decreto Federal nº. 10.024/2019 e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.3 O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas conforme prevê o § 2º do art. 15 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

## 9. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

9.1 Será exigido dos licitantes declarados vencedores, 01 (uma) amostra de cada produto arrematado, dentro do prazo de validade, de acordo com a especificação técnica exigida neste Termo de Referência e da proposta vencedora.

9.1.1 Os lotes em que serão solicitadas amostras estão previstos na tabela, constante no item 7.0, deste Termo de Referência.

9.2 As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal da Educação – SME, Setor de Alimentação Escolar, localizada à Rua Farmacêutico Jose Rodrigues Nº 229 – Centro – Uruburetama, no prazo de até 24 (vinte quatro) horas, a contar da solicitação do pregoeiro na plataforma eletrônica.

9.3 As amostras serão submetidas a testes de preparo, rendimento e qualidade, avaliadas pelo(a) nutricionista, o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste Termo de Referência e os resultados destes testes;

9.4. A licitante deverá entregar sua amostra e demais documentações em embalagem igual à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por profissional qualificado e laudo físico-químico e microbiológico de laboratório qualificado e acreditado emitidos no mínimo no ano de 2021, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos.

9.5 As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

9.6 Os critérios de avaliação das amostras serão, dentre outros, a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

9.7 Serão critérios para desclassificação:

- a) Produtos que não atendam as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
- b) Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou outro órgão competente;
- c) Amostras com marca e peso divergente da proposta;
- d) Amostras com data de validade vencida;
- e) Amostras com embalagem danificada.

9.8 O não cumprimento dos prazos estabelecidos no item 9.2, como também o não cumprimento dos critérios do item 9.7, serão motivos de desclassificação da proposta.

## 10. DA JUSTIFICATIVA DOS LOTES

*Alvan*





10.1 O agrupamento em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, na forma eletrônica ou presencial, é lícito, desde que os itens dos lotes possuam a mesma natureza e guardem relação entre si, já respaldado em entendimento pacificado pelo Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 5.260/2011-1ª Câmara e Acórdão nº 861/2013 Plenário) bem como, priorizar a eficiência no Serviço Público, conforme discriminado neste Termo de Referência.

10.2 O Agrupamento em lotes de itens, se faz necessária e adequada, para padronizar a rotina da Unidade Administrativa, diante de eventuais descompassos decorrentes da compra de produtos por diferentes fornecedores, bem como garantir a viabilidade da entrega, uma vez que se compra com volume maior, como também o fato de lidar com um número menor de fornecedores para produtos da mesma natureza e que guardem relação entre si, diminuindo o custo administrativo de gerenciamento do todo o processo de contratação, a saber: compra, agilidade na entrega.

10.3 Portanto, a opção pelo julgamento de menor preço por lote, neste certame, decorre da semelhança e compatibilidade entre os itens, sendo tal divisão econômica e tecnicamente viável, mantendo assim a competitividade necessária a disputa, como também a integridade do objeto pretendido, assim como a celeridade e a vantajosidade na contratação.

#### **11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESA:**

11.1. O Sistema de Registro de Preços independe de previsão orçamentária. Isso porque não há obrigatoriedade da contratação, portanto não há necessidade de se demonstrar a existência orçamentária.

11.2. Consoante Art. 7º, § 2º do Decreto Federal nº 7.892/2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no Art. 15 da Lei nº 8.666/93, preceitua: "Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil".

11.3. As despesas do exercício subsequente correrão à conta da dotação consignada para esta atividade, ficando subordinadas ao respectivo crédito orçamentário.

#### **12. DA FORMA DE FORNECIMENTO**

12.1. A entrega dos produtos licitados será de forma parcelada e deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, a contar da expedição da Ordem de Fornecimento enviada pela Secretaria de Educação, no local determinado na mesma.

12.2. A entrega dos produtos deve se efetuar de forma a não comprometer o funcionamento do equipamento público, recursos ou deslocamentos. Havendo necessidade de interrupção, esta deverá estar devidamente planejada e ser necessariamente aprovada pela Secretária de Educação.

12.3. Em nenhuma hipótese serão concedidas prorrogações de prazo.

12.4. Por ocasião da entrega dos produtos, o fornecedor deverá apresentar recibo em 02 (duas) vias e a respectiva Nota Fiscal.

12.5. O produto que não atender às especificações do Edital e que forem recusados pelo servidor responsável pelo recebimento no momento da entrega deverá ser substituído pelo fornecedor no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento.

#### **13. VALIDADE E DA VIGÊNCIA**

13.1. O Contrato resultante da presente Licitação terá vigência a partir de sua assinatura, não podendo ultrapassar 31 de dezembro do corrente ano, contados a partir da assinatura do contrato.

#### **14. PAGAMENTO**

*Ass.*



14.1. O pagamento do produto recebido será efetuado, em até 30 (trinta) dias contados da data do recebimento da Nota Fiscal, diretamente pela Secretaria da requisitante, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor ou através de cheque.

## 15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.

15.2 A Contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:

I – advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 87, da Lei nº 8.666/93, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;
- b) outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento das obrigações da Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II – multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Federais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante);

- a) de 1% (um por cento) sobre o valor contratual total, por dia de atraso na entrega do objeto ou indisponibilidade do mesmo, limitada a 10% do mesmo valor;
- b) de 2% (dois por cento) sobre o valor contratual total do exercício, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência;
- c) de 5% (cinco por cento) do valor contratual total do exercício, pela recusa em corrigir qualquer produto rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 5 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;

III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Uruburetama prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

15.3 No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantida nos prazos de 5 (cinco) dias úteis para as sanções previstas nos incisos I, II e III do item 14.2 supra e 10 (dez) dias corridos para a sanção prevista no inciso IV do mesmo item.

15.4 O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fazer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e

*Manoel*





cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

15.5 As sanções previstas nos incisos III e IV do item 14.2 supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:

I – Praticarem atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

II – Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados;

III – sofrerem condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

15.6 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 14.2 supra poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

15.7 A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de 5,00% (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.

15.8 As sanções previstas no item 15.7 supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com o edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem seu desinteresse.

#### **16. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

16.1. Fornecer os produtos desse termo contratual até 31 de dezembro do corrente ano, de conformidade com as condições e prazos estabelecidos no Pregão, no Termo Contratual e na proposta vencedora do certame;

16.2. Manter durante toda a execução do objeto contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei de Licitações;

16.3. Facilitar a ação da FISCALIZAÇÃO na inspeção dos fornecimentos, prestando, prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;

16.4. Responder, perante as leis vigentes, pelo sigilo dos documentos manuseados, sendo que a CONTRATADA não deverá, mesmo após o término do CONTRATO, sem consentimento prévio por escrito da CONTRATANTE, fazer uso de quaisquer documentos ou informações especificadas no parágrafo anterior, a não ser para fins de execução do CONTRATO;

16.5. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ ou irregularidades apontadas pela Contratante;

16.6. Disponibilizar, a qualquer tempo, toda documentação referente ao pagamento dos tributos, seguros, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários relacionados com o objeto do CONTRATO;

16.7. Aceitar, nas mesmas condições do contrato, os acréscimos ou supressões quantitativas que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme § 1º do Art 65 da Lei nº 8.666/93.

#### **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

17.1 A CONTRATANTE obriga-se:

*ABreu*



- a) Indicar o local e horários em que deverão ser entregues os materiais.
- b) Permitir ao pessoal da contratada acesso ao local da entrega desde que observadas as normas de segurança.
- c) Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas neste contrato.
- d) promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados/contratados permaneçam compatíveis com os praticados no mercado.
- e) Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;
- f) Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual.

#### 18. DO GESTOR DO CONTRATO

18.1. A Gestão do Contrato será exercida pelo servidor Ruan Martins Pinheiro, inscrito no CPF nº 088.880.763-52, nomeado através da Portaria nº 031107/2022 – SEGOV, de 03 de novembro de 2022, o qual deverá exercer a fiscalização do contrato oriundo deste processo administrativo, conforme o que determina a Lei nº 8.666/93.

#### 19. DOS CASOS OMISSOS.

19.1 Os casos omissos ou situações não explicitadas, serão decididas segundo as disposições contidas na Lei 10.520/2002, Lei nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, Lei Complementar nº 123/2006, Decretos nº 10.024/2019 e 7.892/2013, subsidiados pela Lei Federal nº 8.666/93, bem como as normas e princípios gerais de direito público vigente, independentemente de suas transcrições.

Uruburetama, 16 de janeiro de 2022.

**Adrijane Mesquita Chaves**  
Secretária de Educação