

ANEXO I

Termo de Referência

Estudo Técnico Preliminar – ETP



TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE.

1.1. Secretaria de Educação

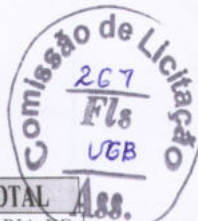
1.2. **FUNDAMENTAÇÃO:** Lei Federal nº. 14.133/21 e Decreto Municipal nº 030102/2023.

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

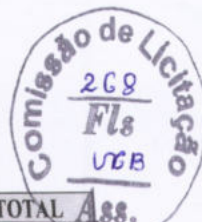
2.1. O presente documento é referente à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR JUNTO A ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL MANTIDAS PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE URUBURETAMA**, conforme especificações contidas neste instrumento.

2.2. O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio eletrônico (E- mail, Banco de preço públicos praticados, sites e links da internet) constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de **RS 4.229.578,30 (quatro milhões, duzentos e vinte e nove mil, quinhentos e setenta e oito reais e trinta centavos)** de acordo com tabela abaixo:

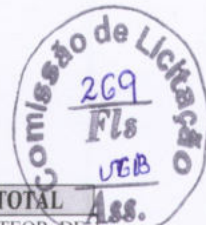
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	5677.0	Pacote	8,49	48.197,73
	ACHOCOLATADO EM PÓ - PÓ PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO, CONSTITUÍDO DE: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS (A, D3, E, C, B1, B2, B6, B9, B12), AROMATIZANTE DE BAUNILHA, CHOCOLATE 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.				
2	BEBIDA LÁCTEA	8926.0	Litro	9,10	81.226,60
	BEBIDA LÁCTEA - ESPECIFICAÇÃO: SABOR MORANGO, CONSISTENCIA CREMOSA, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO DE 900G, ATÓXICA, ESTÉRIL E FECHADA À VÁCUO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/SIE-DIPOA. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
3	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%.	920.0	Quilograma	54,59	50.222,80
	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%. - MISTURA A BASE DE AÇUCAR, CACAU ALCALINO EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA . INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLUVEL, LECITINA DE SOJA , AÇUCAR. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO DE 1KG. ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTEM GLUTEN. VALIDADE 12 MESES				
4	CREME DE LEITE - 200 GRAMAS	1672.0	Unidade	6,36	10.633,92
	CREME DE LEITE - 200 GRAMAS - CREME DE LEITE USO CULINÁRIO, UHT. ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM TETRAPACK, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, DEVE SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO				
5	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO	7200.0	Quilograma	52,10	375.120,00
	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - ESPECIFICAÇÃO: RICO EM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, MIX DE VITAMINAS (VITAMINA D3, VITAMINA E, VITAMINA K B1, VITAMINA B2, VITAMINA B3, VITAMINA B6, VITAMINA B7, VITAMINA B9, VITAMINA B5, VITAMINA B12) E MINERAIS (CALCIO, COBRE, CROMO, FERRO, IODO, FLUOR, FOSFORO, MAGNESIO, MANGANÊS, MOLIBDÊNIO, ZINCO, SELENIO). DEVERÁ CONTER EMULSIFICANTE DE LECITINA DE SOJA. PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM METALIZADA CONTENDO 1KG. NÃO FURADA, ESTUFADA, INVIOVADA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER A SAUDE HUMANA. ALERGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÊM LACTOSE. NAO CONTEM GLUTEN.				
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE	1840.0	Pacote	28,77	52.936,80
	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE - LEITE EM PÓ INTEGRAL, PARA DIETA COM ZERO LACTOSE, EMBALAGEM DE 300G, 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				



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	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				
7	LEITE UHT INTEGRAL	14400.0	Litro	9,80	141.120,00
	LEITE UHT INTEGRAL - 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.				
8	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ	240.0	Unidade	29,48	7.075,20
	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ - MISTURA PARA PREPARO DE LEITE A BASE DE ARROZ. INGREDIENTES BÁSICOS: ARROZ, MALTODEXTRINA, POLIDEXTROSE, FOSFATO DIBÁSICO, SULFATO DE MAGNÉSIO, ÁCIDO ASCÓRBICO, NICOTINAMIDA, BISGLICINATO FERROSO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFEROL, SULFATO DE ZINCO, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA CLORIDRATO DE TIAMINA, SULFATO DE COBRE, ACETATO DE RETINOL, ÁCIDO FÓLICO, IODETO DE POTÁSSIO, MOLIBDATO DE SÓDIO, PICOLINATO DE CROMO, SELENITO DE SÓDIO, ERGOCALCIFEROL, CIANOCOBALAMINA, AROMA NATURAL DE BAUNILHA, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, EDULCORANTES SUCRALOSE, GLICOSÍDIOS DE STEVIOL, TAUMATINA E SAL MARINHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA CONTENDO NO MÍNIMO 200 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES.				
9	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA	4160.0	Quilograma	54,95	228.592,00
	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO COXÃO MOLE BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).				
10	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA	4160.0	Quilograma	51,33	213.532,80
	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).				
11	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	7940.0	Quilograma	41,14	326.651,60
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - CARNE BOVINA MOÍDA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).				
12	CARNE DE CHARQUE BOVINA	2040.0	Quilograma	71,29	145.431,60
	CARNE DE CHARQUE BOVINA - 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.				
13	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)	8340.0	Quilograma	27,92	232.852,80
	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) - 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 OU BANDEJAS DE 1 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.				
14	FIGADO BOVINO EM BIFE	1680.0	Quilograma	36,92	62.025,60
	FIGADO BOVINO EM BIFE - MIÚDO BOVINO PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA SADIO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. PROCESSADO,				



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	CONGELADO, SEM PELE E SEM GORDURA. COR VERMELHA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ASPECTO NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. REGISTRO DO SIF OU SLE. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
15	FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO	8340.0	Quilograma	19,89	165.882,60
	FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO - CORTE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA NO210 DE 10111198 DO DAS/DIPOA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SLF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SLE). ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC NO.360/359 DE 23112103, RDC NO.259 DE 20109102, RDC NO.123 DE 13/05/04 E PORTARIA NO 210 DE 10111198 MAPA, LEI NO10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA EM POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO.				
16	FRANGO INTEIRO CONGELADO	3900.0	Quilograma	19,16	74.724,00
	FRANGO INTEIRO CONGELADO - FRANGO INTEIRO CONGELADO, ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO, SEGUIR A LEGISLAÇÃO REGISTRO SIF. PESO APROXIMADO DA UNIDADE 2KG. VALIDADE DE UM ANO APÓS A FABRICAÇÃO				
17	OVOS (VERMELHO)	4800.0	Bandeja	24,46	117.408,00
	OVOS (VERMELHO) - 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.				
18	PERNIL SUINO EM BIFES	1950.0	Quilograma	33,14	64.623,00
	PERNIL SUINO EM BIFES - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 100G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARNEO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTROS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.				
19	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	5940.0	Quilograma	4,84	28.749,60
	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - AÇÚCAR CRISTAL - TIPO CRISTAL DE COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E IMPERMEÁVEL. ACONDICIONADO EM FARDOS DE 10 KG OU 30 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 (UM) ANO				
20	ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO	10800.0	Unidade	12,92	139.536,00
	ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO - ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO, EM LATAS DE 420G, NÃO AMASSADAS, INVOLADAS, 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.				
21	AMIDO DE MILHO	1440.0	Unidade	5,65	8.136,00
	AMIDO DE MILHO - 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.				
22	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1	10620.0	Quilograma	7,13	75.720,60
	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.				
23	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1	6970.0	Quilograma	7,32	51.020,40
	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 - ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 - LONGO FINO COM GRÃOS INTEIROS, LIVRE DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE TER COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E IMPERMEÁVEL. ACONDICIONADO EM FARDOS DE ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 (UM) ANO.				
24	CEREAL INFANTIL	4740.0	Pacote	7,32	34.696,80
	CEREAL INFANTIL - COM PROBIÓTICO SABORES VARIADOS (ARROZ, ARROZ E AVEIA, MILHO E MULTICEREAIS). ENRIQUECIDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM DE 180G. ROTULO COM ESPECIFICAÇÕES DOS VALORES NUTRICIONAIS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SABORES VARIADOS.				
25	FARELO DE AVEIA	1440.0	Pacote	8,75	12.600,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	FARELO DE AVEIA - INGREDIENTES: FARELO DE AVEIA INTEGRAL. FONTE DE FIBRAS, BAIXO TEOR DE GORDURA, FARELO CONCENTRADA DE AVEIA, FIBRA ALIMENTAR BETA GLUCANA. ZERO GORDURA TRANS. EMBALAGEM: PRODUTO ACONDICIONADA EM CAIXA DE 165G A 170G, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. ALÉRGICO: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA, PODE CONTER TRIGO, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÉM.				
26	FARINHA DE MANDIOCA	1440.0	Quilograma	6,25	9.000,00
	FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA - TIPO "1" DE PRIMEIRA QUALIDADE, REGIONAL, TORRADA, GRUPO SECO, SUBGRUPO MÉDIA, CLASSE AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E LARVAS, SEM FERMENTAÇÃO OU RANÇO, SEM BOLORES OU LEVEDURAS. EMBALAGEM DE 1KG, TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA.				
27	FARINHA DE TRIGO - 1KG	1098.0	Quilograma	6,85	7.521,30
	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. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES.				
28	FEIJÃO CARIOCA	954.0	Quilograma	8,31	7.927,74
	FEIJÃO CARIOCA - 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 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.				
29	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1	1609.0	Quilograma	9,43	15.172,87
	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 - EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1,0 KG EM FARDOS DE 20 A 30KG, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. 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).				
30	FEIJÃO PRETO - TIPO 1	794.0	Quilograma	11,35	9.011,90
	FEIJÃO PRETO - TIPO 1- EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG. GRÃOS INTELROS, ASPECTO BRILHOSO E INTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.				
31	FLOCOS DE BATATA	948.0	Quilograma	38,30	36.308,40
	FLOCOS DE BATATA - PRODUTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DA BATATA. CONTENDO 99% DE MATERIA PRIMA EM FORMA DE FLOCOS. DESTINADO A PREPARAÇÃO DE PURÊ. O PRODUTO DEVERÁ PERMITIR O PREPARO INSTANTANEO PELA ADIÇÃO DE AGUA, LEITE, MARGARINA E SAL. PRODUTO COM RENDIMENTO SUPERIOR A 80 PORÇÕES POR CADA QUILO DO PRODUTO. CONTÉM EMULSIFICANTE E471, REGULADOR DE ACIDEZ, TEMPERO E AROMA NATURAL. EMBALAGEM PRIMARIA DE 1KG.				
32	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO)	12860.0	Pacote	2,58	33.178,80
	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO) - FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS DE PLASTICO 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.				
33	MACARRAO ARGOLINHA	3600.0	Pacote	6,81	24.516,00
	MACARRAO ARGOLINHA - DE SÊMOLA, PASTEURIZADO. EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 400G, INVIOLADA COM REGISTRO. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU O ARMAZENAMENTO. NÃO PODE ESTAR QUEBRADO DE MAIS E NEM APRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA.				
34	MACARRÃO PARAFUSO	3600.0	Pacote	7,77	27.972,00
	MACARRÃO PARAFUSO - PARAFUSO COMUM, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRO-ORGANISMOS, CAUSADORES DE DOENÇAS AO HOMEM. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM ATOXICA, INTEGRAL, NÃO VIOLADA, COM 500G. ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICO. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLUTÉN.				
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	13860.0	Pacote	6,08	84.268,80



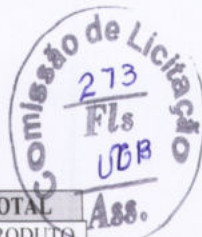
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - ESPECIFICAÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA OBTIDA PELO EMPASTO E AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO. SEM OVOS, ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ASPECTO, ODORE, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS AO PRODUTO DESCRITO. LIVRE DE UMIDADE. ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, NÃO RECICLADO, PACOTES CONTENDO 400G A 500G DO PRODUTO, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E LOTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. NÃO RECICLADO, TIPO FARDO, COM 10 PACOTES DE 400G A 500G. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.				
36	MACARRÃO ZERO GLÚTEN	382.0	Pacote	7,85	2.998,70
	MACARRÃO ZERO GLÚTEN - TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN, DE BOA QUALIDADE, UMIDADE INFERIOR A 13%. LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRO-ORGANISMOS CAUSADORES DE DOENÇAS AO HOMEM. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA, ÍNTEGRA, NÃO VIOLADA, COM 500G. ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICO. REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
37	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	3050.0	Pacote	7,44	22.692,00
	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA - 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.				
38	SARDINHA EM CONSERVA	9900.0	Unidade	6,76	66.924,00
	SARDINHA EM CONSERVA - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ENLATADA, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SARDINHA, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. NÃO CONTEM 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 CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA E INTACTAS CONTENDO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS.				
39	RAPADURA NATURAL	982.0	Quilograma	11,27	11.067,14
	RAPADURA NATURAL - ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO SÓLIDO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA. INGREDIENTES BÁSICOS: ÁGUA, MELAÇO DE CANA E AÇÚCAR. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. ISENTOS DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES E EDULCORANTES. APRESENTAÇÃO INDIVIDUAL, TABLETES DE 40 GRAMAS. PACOTE PLÁSTICO DE 520G CONTENDO APROXIMADAMENTE 13 UNIDADES DO PRODUTO.				
40	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G	7210.0	Pacote	8,69	62.654,90
	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G - BISCOITO DOCE, TIPO MARIA - BISCOITO SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, PESO DE 05 (CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, BICARBONATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, AÇÚCAR, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO E FERMENTO BIOLÓGICO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 300G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4,2 KG OU 8,4 KG. PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES				
41	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE	720.0	Pacote	19,39	13.960,80
	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE - COM DESCRIÇÃO DA AUSÊNCIA DE LACTOSE. DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, CROCANTE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, ZERO GORDURA TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR MASCADO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO DE MILHO, SAL, AROMATIZANTE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE 350 A 400G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DOS INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE DE ATÉ 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE. NÃO CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.				
42	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	4960.0	Pacote	8,22	40.771,20
	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				



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 300G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO.				
43	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G	9560.0	Pacote	7,50	71.700,00
	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G - BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - BISCOITO SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, PESO DE 05 (CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, CROCANTE, DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, BICARBONATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, AÇÚCAR, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO E FERMENTO BIOLÓGICO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4,2 KG OU 8,4 KG. PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES.				
44	PÃO MASSA FINA VITAMINADO	14400.0	Pacote	8,98	129.312,00
	PÃO MASSA FINA VITAMINADO - PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, MELHORADOR DE FARINHA, COMPOSTO LÁCTEO, SAL, MULTI VITAMINAS PP (NICOTINAMIDA), VITAMINAS B6, B2 E B1 E FERRO. CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO (10 UNIDADES). ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
45	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G	720.0	Pacote	10,09	7.264,80
	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/ MARGARINA E ÁGUA, 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.				
46	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ZERO LACTOSE	720.0	Pacote	8,59	6.184,80
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE, AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CORANTE CARAMELO, AMIDO DE MILHO, SAL IODADO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHOCOLATE, CACAU EM PÓ. LIVRE DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 300G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE ATÉ 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.				
47	BATATA INGLESA	7200.0	Quilograma	9,93	71.496,00
	BATATA INGLESA - 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.				
48	CEBOLA	7200.0	Quilograma	5,90	42.480,00
	CEBOLA - 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.				
49	CENOURA	4900.0	Quilograma	8,44	41.356,00
	CENOURA. 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.				
50	PIMENTÃO	2320.0	Quilograma	9,88	22.921,60
	PIMENTÃO: PROCEDENTE DE ESPÉCIE Sã, FRESCA, NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHOS				
51	MELANCIA:	8200.0	Quilograma	4,86	39.852,00
	MELANCIA: DE TAMANHO REGULAR, DE IA QUALIDADE, REDONDA, CASCA LISA, GRAUDA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECIMENTO A GRANEL SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA				
52	LARANJA	8200.0	Quilograma	5,57	45.674,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	LARANJA. BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.				
53	TOMATE	3456.0	Quilograma	7,28	25.159,68
	TOMATE - DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATUREZAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.				
54	MAÇÃ NACIONAL	5800.0	Quilograma	12,28	71.224,00
	MAÇÃ NACIONAL FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME COM GRAU DE MATUREZAÇÃO ADEQUADO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, ISENTOS DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. PRODUTO À GRANEL. ACONDICIONADO EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTADOS. APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.				
55	MELÃO	7200.0	Quilograma	7,42	53.424,00
	MELAO, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, GRAU DE MATUREZAÇÃO ADEQUADO, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, IDENTIFICAÇÃO DO PESO, ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS				
56	MAMÃO	8200.0	Quilograma	7,57	62.074,00
	MAMÃO FORMOSA. DEVE ESTAR COM MATUREZAÇÃO "DA VEZ", POLPA FIRME AO TOQUE, SEM DEFORMIDADES NA CASCA. SEM AMOLECIMENTO, ISENTOS DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. MATÉRIA TERROSA, IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.				
57	CHUCHU	3456.0	Quilograma	4,70	16.243,20
	CHUCHU - DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.				
58	REPOLHO LISO	1260.0	Quilograma	6,96	8.769,60
	REPOLHO LISO - ÓTIMA QUALIDADE; SEM DEFEITO; FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO; INTACTA; FIRME E BEM DESENVOLVIDA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM DEFORMAÇÕES, DANOS.				
59	POLPA DE ACEROLA	1786.0	Quilograma	12,37	22.092,82
	POLPA DE ACEROLA - POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
60	POLPA DE CAJA	1786.0	Quilograma	19,73	35.237,78
	POLPA DE CAJA - POLPA DE FRUTA, SABOR CAJA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
61	POLPA DE CAJU	1786.0	Quilograma	10,58	18.895,88
	POLPA DE CAJU - POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
62	POLPA DE GOIABA	1786.0	Quilograma	12,36	22.074,96
	POLPA DE GOIABA - POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
63	POLPA DE MANGA	1786.0	Quilograma	12,93	23.092,98
	POLPA DE MANGA - POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
64	AÇAFRÃO (CÚRCUMA)	800.0	Pacote	6,85	5.480,00
	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) - ESPECIARIA AROMÁTICA E CORANTE EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO INGREDIENTE, ISENTOS DE BLORES E UMIDADE E CONTEÚDO COM COR CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ OU SACO PLÁSTICO CONTENDO 100 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
65	ALHO	864.0	Quilograma	33,02	28.529,28
	ALHO - ALHO A GRANEL - BULBO INTEIRIÇO, 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, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS. COR, ODOR E SABOR - CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE - SABOR PRÓPRIO.				
66	COLORÍFICO	5280.0	Pacote	2,80	14.784,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	COLORÍFICO - INGREDIENTES: URUCUM , SEM ADIÇÃO DE SAL. (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE 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 Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.				
67	EXTRATO DE TOMATE	4320.0	Unidade	9,40	40.608,00
	EXTRATO DE TOMATE - PRODUTO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR (MÁXIMO DE 1%), SAL (MÁXIMO DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO), ISENTO DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVE INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ CONTENDO DE 300G DO PRODUTO.				
68	MARGARINA CREMOSA	1555.0	Unidade	16,16	25.128,80
	MARGARINA CREMOSA, INTERESTERIFICADA, COM SAL, COM NO MÍNIMO 70% DE LÍPIDIOS, P – MARGARINA CREMOSA, SEM SAL, COM NO MÍNIMO 70% DE LÍPIDIOS, POTE CONTENDO 500G				
69	MILHO VERDE EM CONSERVA	1648.0	Unidade	4,64	7.646,72
	MILHO VERDE EM CONSERVA - EMBALAGEM EM LATA DE 200G – MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM EM LATA				
70	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1680.0	Unidade	11,05	18.564,00
	ÓLEO DE SOJA REFINADO - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. 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: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ML DO PRODUTO.				
71	SAL	1440.0	Quilograma	1,33	1.915,20
	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.				
72	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO)	1960.0	Unidade	4,92	9.643,20
	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO) – SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INGREDIENTES: VINAGRE, ALHO, CEBOLA, LOURO, COENTRO, CRAVO, COMINHO E ÓLEO VEGETAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500ML, COM VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.				
73	TEMPERO DESIDRATADO	850.0	Pacote	12,60	10.710,00
	TEMPERO DESIDRATADO - MIX DE VEGETAIS PARA PREPAROS CULINÁRIOS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, TOMATE, SALSA, CENOURA, SOLUÇÃO NATURAL A BASE DE CURCUMA, CEBOLA EM PÓ E ALHO.. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 60 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
74	VINAGRE DE ALCOOL 500 ML	1680.0	Unidade	3,20	5.376,00
	VINAGRE: fermentado, acético de álcool e água, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido, acondicionado em garrafa plástica de 500 ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega				

2.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

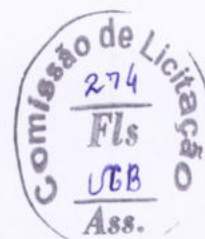
2.3. A estimativa de valores para esta contratação fora elaborada através de pesquisas de preços realizadas a partir dos parâmetros e métodos descritos no Art. 54 do Decreto Municipal nº 030102/2023 de 01 de março de 2023, tudo visando à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade.

2.4. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

2.4.1. Da Justificativa para exigência de amostra:

I) A exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação se baseia em diversos motivos que visam garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos à realidade do órgão licitante. Entre os principais pontos que justificam essa exigência, podemos destacar:

- Verificação da qualidade e das características do produto
- Adequação do produto à realidade do órgão ou entidade
- Padronização da qualidade dos produtos



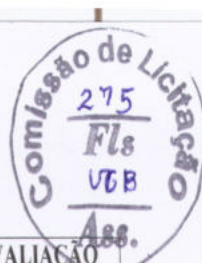
- d) Promoção da concorrência leal
 e) Ampliação da transparência do processo licitatório
 f) Prevenção de fraudes e falhas na entrega
 g) Melhoria do planejamento das compras
 h) Eficiência na gestão dos contratos

II) Em resumo, a exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação é uma medida fundamental para garantir a qualidade, a segurança, a adequação e a padronização dos produtos fornecidos, além de promover a concorrência leal, a transparência e a eficiência na gestão dos contratos públicos.

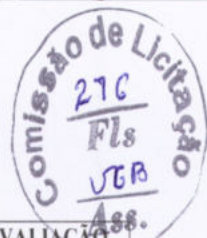
2.4.2. Deverá ser exigido, dos licitantes declarados vencedores, 01 (uma) amostra de cada gênero alimentício especificado no item 2.2 deste Termo de Referência, sob pena de desclassificação, conforme Acórdão 2368/2013-Plenário, TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013.

2.4.3. Os itens em que serão solicitadas amostras estão previstos na tabela abaixo:

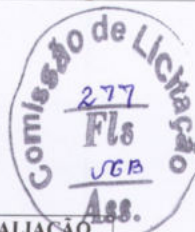
ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	5677.0	Pacote	SIM	-
2	BEBIDA LÁCTEA	8926.0	Litro	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
3	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%.	920.0	Quilograma	SIM	-
4	CREME DE LEITE - 200 GRAMAS	1672.0	Unidade	SIM	-
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	7200.0	Quilograma	SIM	-
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE	1840.0	Pacote	SIM	-
7	LEITE UHT INTEGRAL	14400.0	Litro	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
8	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ	240.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
9	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA	4160.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
10	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA	4160.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
11	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	7940.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
12	CARNE DE CHARQUE BOVINA	2040.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
13	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)	8340.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e



ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
					microbiológico e ficha técnica
14	FIGADO BOVINO EM BIFE	1680.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
15	FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO	8340.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
16	FRANGO INTEIRO CONGELADO	3900.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
17	OVOS (VERMELHO)	4800.0	Bandeja	SIM	Avaliação orgalopética
18	PERNIL SUINO EM BIFES	1950.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
19	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	5940.0	Quilograma	SIM	-
20	ALMÔDEGAS BOVINAS AO MOLHO	10800.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
21	AMIDO DE MILHO	1440.0	Unidade	SIM	-
22	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1	10620.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
23	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1	6970.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
24	CEREAL INFANTIL	4740.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
25	FARELO DE AVEIA	1440.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
26	FARINHA DE MANDIOCA	1440.0	Quilograma	SIM	-
27	FARINHA DE TRIGO - 1KG	1098.0	Quilograma	SIM	-
28	FEIJÃO CARIOCA	954.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
29	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1	1609.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
30	FEIJÃO PRETO - TIPO 1	794.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico,



ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
					bromatológico e microbiológico e ficha técnica
31	FLOCOS DE BATATA	948.0	Quilograma	SIM	-
32	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO)	12860.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
33	MACARRÃO ARGOLINHA	3600.0	Pacote	SIM	-
34	MACARRÃO PARAFUSO	3600.0	Pacote	SIM	-
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	13860.0	Pacote	SIM	-
36	MACARRÃO ZERO GLÚTEN	382.0	Pacote	SIM	-
37	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	3050.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
38	SARDINHA EM CONSERVA	9900.0	Unidade	SIM	Avaliação orgalopética
39	RAPADURA NATURAL	982.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
40	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G	7210.0	Pacote	SIM	-
41	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE	720.0	Pacote	SIM	-
42	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	4960.0	Pacote	SIM	-
43	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G	9560.0	Pacote	SIM	-
44	PÃO MASSA FINA VITAMINADO	14400.0	Pacote	SIM	-
45	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G	720.0	Pacote	SIM	-
46	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ZERO LACTOSE	720.0	Pacote	SIM	-
47	BATATA INGLESA	7200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
48	CEBOLA	7200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
49	CENOURA	4900.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
50	PIMENTÃO	2320.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
51	MELANCIA:	8200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
52	LARANJA	8200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
53	TOMATE	3456.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
54	MAÇÃ NACIONAL	5800.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
55	MELÃO	7200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
56	MAMÃO	8200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
57	CHUCHU	3456.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
58	REPOLHO LISO	1260.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
59	POLPA DE ACEROLA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
60	POLPA DE CAJA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
61	POLPA DE CAJU	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico,



ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
					bromatológico e microbiológico e ficha técnica
62	POLPA DE GOIABA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
63	POLPA DE MANGA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
64	AÇAFRÃO (CÚRCUMA)	800.0	Pacote	SIM	Avaliação Orgalopética
65	ALHO	864.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
66	COLORÍFICO	5280.0	Pacote	SIM	Avaliação Orgalopética
67	EXTRATO DE TOMATE	4320.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
68	MARGARINA CREMOSA	1555.0	Unidade	SIM	Avaliação Orgalopética
69	MILHO VERDE EM CONSERVA	1648.0	Unidade	SIM	Avaliação Orgalopética
70	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1680.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
71	SAL	1440.0	Quilograma	SIM	-
72	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO)	1960.0	Unidade	SIM	-
73	TEMPERO DESIDRATADO	850.0	Pacote	SIM	-
74	VINAGRE DE ALCOOL 500 ML	1680.0	Unidade	SIM	-

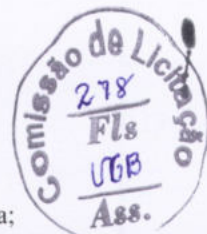
2.4.4. As amostras deverão ser apresentadas em até 24 (vinte e quatro horas), após solicitação do pregoeiro no chat da plataforma promotora do pregão, as quais deverão ser apresentadas no Setor da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, situado à Rua Farmacêutico José Rodrigues nº 229, no Centro desta cidade de Uruburetama/CE, no horário de 08:00h (oito horas) as 14:00h (quatorze horas).

2.4.5. As amostras serão submetidas a avaliação organolépticas (aparência, cor, odor, sabor e textura), testes de preparo, rendimento e qualidade avaliadas pelo responsável do Setor da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste Termo de Referência e os resultados destes testes;

2.4.6. A licitante deverá apresentar sua amostra e demais documentações em embalagem semelhante à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por profissional qualificado e acompanhado de **ficha técnica, laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico de laboratório qualificado, quando solicitado.**

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

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



2.4.9. 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.

2.4.10. O não cumprimento dos prazos estabelecidos no item 2.4.4, como também o não cumprimento dos critérios do item 2.4.9, serão motivos de desclassificação da proposta.

3. A JUSTIFICATIVA

3.1. Considerando a inovação da NLLC, e em atendimento ao Art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/21, a instauração do presente processo se faz necessário para contratação de empresas do ramo pertinente para fornecimento de gêneros alimentícios para suprir a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, a fornecer alimentação saudável aos alunos da rede municipal de ensino.

3.2. Considerando que o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar é o mais antigo programa social do Governo Federal na área da Educação e repassa recursos para alimentar estudantes de toda a educação básica, matriculados em escolas públicas e filantrópicas durante os 200 dias do ano letivo (calendário escolar 2025).

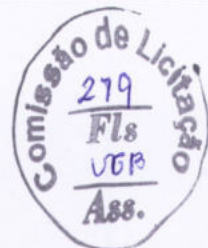
3.3. Considerando o intuito de atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

3.4. Considerando que a presente aquisição visa ainda 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-CE, 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.

3.5. Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Uruburetama, afim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Vejamos:

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.6. A contratação em apreço justifica-se ainda tendo em vista que a merenda escolar é essencial para garantir a nutrição adequada dos estudantes, ao adquirir gêneros alimentícios, é possível oferecer uma variedade de alimentos saudáveis e equilibrados, que contribuem para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de melhorar seu desempenho no processo de ensino aprendizagem, estimulando a concentração, a memória e o rendimento escolar.



3.4. JUSTIFICATIVA DA NÃO EXCLUSIVIDADE PARA ME E EPP

É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o Art. 47, da Lei Complementar nº 123/2006 e Art. 6º do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional, CF 1988, Art. 170, IX, sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Nesse sentido, o Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos, enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC Nº 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que, caso na localidade não seja possível segregar ao menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, então a Administração poderá aplicar as regras excludentes do art. 49, II da LC nº 123/2006, permitindo a participação dos demais fornecedores interessados.

Nesse ponto, cabe registrar que não foi encontrado, em pesquisa de mercado realizada para obter cotações válidas para balizar esta contratação, o número mínimo de três fornecedores locais com a qualificação de micro e pequena empresa. Ademais, não se identificou ferramenta, cadastro ou outro instrumento seguro apto a sustentar a tomada de decisão desta Secretaria, acerca da vantajosidade de se garantir a exclusividade para as ME e EPP.

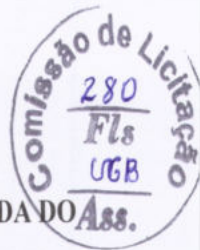
Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição, concedendo exclusividade, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, podendo, a Administração conduzir uma licitação ineficaz, com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores, podendo a unidade demandante, ser levada a repetir o procedimento licitatório, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao município.

Não se desconhece que a razão de ser da norma, é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, conforme Art. 47 da LC nº 123/2006). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei nº 14.133/2021. A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, esta licitação não será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local ou regionalmente, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição da necessidade da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação.



5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

6.1. O item supracitado tem natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. O fornecimento de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar é enquadrado como continuado, tendo em vista que ausência destes insumos acarretará em prejuízos para a promoção da serviço público municipal, uma vez que os gêneros alimentícios destinados a merenda escolar são fundamentais e imprescindíveis, objetivando atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, considerando ainda que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, do Governo Federal, é aplicado e desenvolvido de forma permanente junto as escolas municipais de Uruburetama.

6.3. A empresa vencedora quando do recebimento/conferência de qualquer produto for constatado produtos defeituosos, este produto deverá, ser imediatamente substituído.

6.4. O prazo de entrega do objeto licitado deverá ser de até 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da ordem de compra ou nota de empenho, podendo ser prorrogado por solicitação devidamente justificada.

6.5. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.6. A (s) empresa (s) contratada (s) deverão, quando for o caso, apresentar produto constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, além de atentar para as exigências da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

6.7. A (s) contratada (s) deverá (ão) obedecer (em) às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. O prazo de execução do objeto contratual até o dia **31 (trinta e um) de dezembro do exercício financeiro vigente**, a ser iniciado na data de assinatura do contrato.

7.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Condições de execução:

7.2.1. Os itens deverão ser entregues no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, obedecendo a um cronograma de execução, a partir das características que se apresentam nos quantitativos discriminados na ORDEM DE COMPRA pela administração, no local, dia e horário estabelecidos pela Unidade Gestora, podendo haver dilatações de prazos a pedido da empresa vencedora quando firmado o termo de contrato;

7.2.2 A execução dos fornecimentos será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da Unidade Gestora;

7.2.3 LOCAL DE ENTREGA: deverão ser entregues no horário de 08:00h (oito horas) as 14:00h (quatorze horas) no Setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Uruburetama sito à Rua Farmacêutico José Rodrigues nº 229, no Centro desta cidade de Uruburetama, estado do Ceará, CEP 62.650-000.



7.2.5 O objeto será executado de acordo com necessidade da unidade gestora, conforme emissão de nota de fornecimento enviada para o contratado que deverá cumprir os prazos estabelecidos.

7.2.5.1. **PRAZO DE ENTREGA:** As entregas serão parceladas conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, sendo que os itens deverão ser entregues no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis** a contar da autorização de fornecimento.

7.2.6. Verificada a desconformidade de algum dos itens, a licitante será notificada e deverá reparar de maneira imediata, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

7.2.6.1. O item a ser entregue deverá ser adequadamente, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

8 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

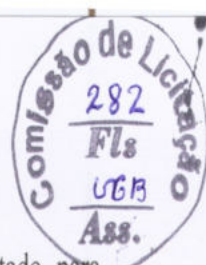
8.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

8.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

8.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ORDEM DE COMPRA, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.



8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.9.1. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.9.2. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

8.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8.11. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

8.12. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9. CRITÉRIOS DE REEBIMENTO E DE PAGAMENTO

9.1 – Recebimento

9.1.1 - Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.1.2 - Os bens 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 de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.3 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.1.4 - O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

9.1.5 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.1.6 - O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.1.7 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9.2 – Liquidação

9.2.1 - Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

9.2.2 - O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de



que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.3 - Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) - o prazo de validade;
- b) - a data da emissão;
- c) - os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) - o período respectivo de execução do contrato;
- e) - o valor a pagar; e
- f) - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.2.4 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.2.5 - A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no SICAF, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.6 - A Administração deverá realizar consulta ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.2.7 - Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.2.8 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.2.9 - Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.2.10 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

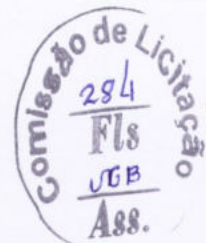
9.3 – Pagamento

9.3.1 - Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

9.3.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice IGP-M de correção monetária.

9.3.3 - O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.3.4 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para



pagamento.

9.3.5 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, conforme o caso.

9.3.6 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

10.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

10.2. O regime de execução do contrato será **Empreitado por Preço Unitário**. Modo de Disputa: Aberto e Fechado.

10.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

10.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a). Representante legal: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

b). Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

c). Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

d). Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

e). Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

f). Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

g). Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

h). Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

i). Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.3.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a). Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;



- b). Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c). Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d). Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;
- e). Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f). Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- g). Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h). Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- i). Declaração da Licitante em papel timbrado e assinado pelo representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. – ou seja, de que não utiliza trabalho de menor de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de trabalho de menor de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.
- j). Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991;
- k). O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- l). Declaração de pleno cumprimento dos requisitos do edital e seus anexos.

10.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a). Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.
- a.1). Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.
- b). Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- c). As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- d). Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- e). Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao SPED, quando a empresa for optante ou obrigada pelo regime adotado.



10.4.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A). Comprovação de aptidão para execução de fornecimento equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

B) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

b.1) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência deste edital, conforme o caso.

b.2) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item "a", instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectivo ao qual o atestado faz vinculação.

b.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

C) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10.5.1. DA PARTICIPAÇÃO DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS:

10.5.1.1. As MICROEMPRESAS, ou EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, deverão apresentar comprovação de enquadramento em um dos regimes, para que possa ter o benefício do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, junto aos documentos de habilitação.

10.5.1.2. Será exigida a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, mesmo que esta apresente alguma restrição. Neste caso, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial se dará no momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, consoante o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

10.5.1.3. Na forma do que dispõe o art. 42 da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, a comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

10.5.1.4. Para efeito do disposto no item acima, as ME e EPP, por ocasião de participação neste procedimento, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

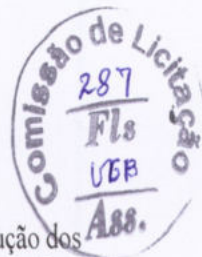
10.5.1.5. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 10 (dez) dias úteis (Lei nº 123/2006 e suas alterações), contado a partir do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.5.1.6. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

11.1. O custo estimado total da contratação é de **RS 4.229.578,30 (quatro milhões, duzentos e vinte e nove mil, quinhentos e setenta e oito reais e trinta centavos)** conforme custos unitários apostos na tabela constante do subitem, 2.2 deste termo. Com base nas pesquisas de preços realizadas na forma do regulamento.

11.2 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado.



11.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;
- Os preços inicialmente contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes das eventuais contratações que poderão advir desta licitação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal vigente, inerente à Secretaria Contratante, nas seguinte Dotação Orçamentária:

UNIDADE ADMINISTRATIVA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	ELEMENTO DE DESPESAS
08.02 - Fundo Municipal de Educação	12.368.0181.2.059.0000 - Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE – MDE.	3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

Uruburetama/CE, 06 de dezembro de 2024.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência:


Celma Maria Marques da Silva
Diretora Financeira Orçamentária - SME