

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por finalidade o registro de preço para "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR VISANDO A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO"

Nº	LOTE 01 - MASSAS	QUANT.	UNIDADE
1	MACARRÃO PARAFUSO (500G) Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. 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.	50.000	PACOTE
2	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (500G) Contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e glúten.Informação nutricional por porção de 80g de 287kcal, 59g de carboidrato; 8,5g de proteínas; 0,9g de gorduras totais; 2,2g de fibra alimentar e 3,5g de ferro.Características organolépticas: aspecto, cor, odor, sabor, textura característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE
3	MASSA PARA SOPA, TIPO ARGOLINHA (500G) Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. 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.	50.000	PACOTE
4	MASSA PARA SOPA, TIPO LETRINHAS (500G) Macarrão letrinhas com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico,. 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.	50.000	РАСОТЕ
5	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE (500G) Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. 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.	1.000	PACOTE
		V	4 .
Nº	LOTE 02 - CARNES	QUANT.	UNIDADE
6	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moído coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO
7	CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleta sem osso. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	QUILO



8	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de frango embalagem individual por kg, sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,0 a 1,8 kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem ser mantidos sobre congelamento a – 18°C e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO
9	FILÉ DE PEIXE CORVINA, GÓ, PESCADA AMARELA, CONGELADO INTERFOLHADO - Filé limpo, grande, de corvina, gó, pescada amarela, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso e sem espinhos, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Sem gordura. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de visceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e deve apresentar selo de SIF, SIE ou SIM e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	15.000	QUILO
No	LOTE 03 - POLPAS	QUANT.	UNIDADE
10	POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADO - Polpa de açaí médio congelada pasteurizada produzida com fruta natural, apresentando congelamento inferior a -15°C e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	QUILO
11	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de cupuaçu, apresentando congelamento inferior a -15ºC e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
12	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	10.000	QUILO
	<u> </u>		
Nº	LOTE 04 - BISCOITOS	QUANT.	UNIDADE
		0	
13	BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE
14	BISCOITO DOCE, TIPO MINI MAISENA, SABOR FARINHA LACTEA (PACOTE DE 350G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha láctea, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE



15	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN (PACOTE DE 100G) Polvilho, gordura vegetal hidrogenada, ovos e sal refinado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Apresentando 0 de gordura trans.	2.000	PACOTE
16	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE E SEM GLUTEM, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	60.000	PACOTE
		ľ	
Nº	LOTE 05 - FEIJÃO	QUANT.	UNIDADE
17	FEIJÃO CARIOQUINHA Tipo 1; Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto, Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO
18	FEIJÃO PRETO Tipo 1; Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	40.000	QUILO
Nº	LOTE 06 - PÃES	QUANT.	UNIDADE
19	PÃO DE HAMBURGUER Produto de origem vegetal, produzido com farinha de trigo integral, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-	500.000	UNIDADE
	primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	i i	



20	PÃO DE HAMBURGUER SEM GLUTEN Produto de origem vegetal, produzido com farinha integral SEM GLUTEM, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias- primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	1.000	UNIDADE
		7	
Nº	LOTE 07 - IORGUTES	QUANT.	UNIDADE
21	IORGUTE SABORES DIVERSOS (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabores variados. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega; e prazo de validade mínimo de 45 dias.	20.000	BANDEJA
22	IORGUTE SEM LACTOSE E SEM CORANTE SABOR COCO (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabor coco. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 45 (dias) meses a contar da data de entrega.	200	BANDEJA
			7
Νō	LOTE 08 - FRUTAS IN NATURA	QUANT.	UNIDADE
23	ABACAXI Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO
24	GOIABA Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO
25	LIMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.000	QUILO
26	MAÇÃ Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO
27	MAMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	² QUILO
28	MELÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO



29	PEPINO IN NATURA Fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO
30	TOMATE De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO
31	CHUCHU IN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO
32	BANANA PRATA IN NATURA- Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	80.000	QUILO
		140	
Nº	LOTE 09 - TEMPEROS E CONDIMENTOS	QUANT.	UNIDADE
33	AÇAFRÃO (100G) Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previam ente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. 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.	16.000	UNIDADE
34	CACAU EM PÓ Produto deve conter 100% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
35	COLORAU EM PÓ (100G) Colorau de boa qualidade, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, produto constituído pela mistura de fubá de milho, semente de urucum, sal refinado e óleo de palma (dendê), não contém glúten, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE
36	COMINHO (100G) Cominho em pó, 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.	16.000	UNIDADE
37	MANJERICÃO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do manjericão, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em deverá apresentar-se com coloração marrom intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. 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.	16.000	UNIDADE
38	OREGANO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do oregano, dessecadas e isentas de radicais cianeto. 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.	16.000	UNIDADE



39	SAL REFINADO IODADO Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Sódio 390mg e lodo 20ug a 40ug. Produzido e embalado conforme a legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	10.000	QUILO
Νº	LOTE 10 - AÇUCARES, FARINHAS E DERIVADOS DE CEREAIS	QUANT.	UNIDADE
40	AÇUCAR CRISTAL Contendo sacarose de cana de açúcar, branco peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, odores estranhos e substâncias nocivas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO
41	ARROZ PARBOILIZADO Qualidade tipo 1, beneficiado, parboilizado, longo fino, construídos de grãos inteiros com porção de 100g de proteínas de mínimo 6,4g e fibra alimentar de mínimo 1,2g. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg em sacos plásticos de polietileno transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO
42	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Tipo 1, sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
43	FARINHA GROSSA DE MANDIOCA Ausência de residuos de impurezas, bolor ou cheiro não características. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO
44	MILHO BRANCO CANJICA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. E deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	PACOTE
45	MILHO DE PIPOCA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	PACOTE
•••		01165:-	
Nō	LOTE 11 - ÓLEOS, MOLHOS E EXTRATOS	QUANT.	UNIDADE



46	AZEITE DE DENDÊ (500ML) Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE
47	EXTRATO DE TOMATE (SACHE DE 190G) Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE
48	OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimentício refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE
49	VINAGRE DE ALCOOL (500ML) Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	UNIDADE
Nō	LOTE 12 - LATICÍNIOS E DERIVADOS	QUANT.	UNIDADE
50	CREME DE LEITE ((200G) Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE
51	LEITE DE COCO LIQUIDO (500ML) Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE
52	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL (200G) Produto em pó, fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	80.000	PACOTE
53	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (200G) Produto em pó, SEM LACTOSE fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral sem lactose Valor energético	2.000	PACOTE



Νº	LOTE 13 - HORTIFRUTI (PRODUTOS IN NATURA)	QUANT.	UNIDADE
54	ALHO In natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	8.000	QUILO
55	BATATA INGLESA Legume de primeira qualidade; Lavada - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	30.000	QUILO
56	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	10.000	QUILO
57	CEBOLA Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO
58	CENOURA Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	10.000	QUILO
59	REPOLHO Primeira qualidade, limpo, sem folhagem, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	5.000	QUILO
		3.7	
Νº	ITEM DIVERSO	QUANT.	UNIDADE
60	OVO BRANCO Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deve conter obrigatoriamente o registro do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega	900.000	UNIDADE

SALINOPOLIS



1.1. ORGÃO PARTICIPANTE:

- a) Secretaria Municipal de Educação- SEMED
- **1.2.** Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da lei 14.133/2021.
- **1.3.** O objeto a ser contratado será por ITEM e deverá atender ao quantitativo e às especificações mínimas exigidas, com todas as funcionalidades apontadas, conforme quadro do item 1.1.
- 1.4. A presente Contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- **1.5.** O prazo de vigência da contratação é de 12 meses podendo haver prorrogação de acordo com o art. 107 da lei 14.133/2021, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício Financeiro. Com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- **2.1.** A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação dos alunos regularmente matriculados nas escolas da rede pública municipal e estadual de ensino do Município de Salinópolis, durante o ano letivo de 2025.
- **2.2.** A alimentação escolar é um direito assegurado aos estudantes da educação básica pública e uma obrigação do Estado, conforme estabelece a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tais normativos impõem aos entes federativos o dever de garantir alimentação adequada, saudável e contínua no ambiente escolar.
- 2.3. No âmbito local, por meio de pactuação entre o Município de Salinópolis e o Governo do Estado, ficou estabelecido que a execução do serviço de alimentação escolar das escolas estaduais localizadas no território municipal será de responsabilidade do Município, com o respectivo repasse de recursos financeiros para custeio. Tal medida visa garantir maior eficiência administrativa, otimização logística, uniformidade no cardápio e no padrão de qualidade dos alimentos, além de permitir um controle mais eficaz da distribuição e fiscalização do fornecimento às unidades escolares.
- **2.4.** A contratação se justifica, portanto, como medida indispensável para assegurar a continuidade da política pública de alimentação escolar, atender às exigências legais, promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos e cumprir as metas de aprendizagem e permanência escolar. A ausência do fornecimento comprometeria seriamente o funcionamento das unidades escolares e o direito fundamental à alimentação escolar..
- **2.5.** O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:



- I) ID PCA no PNCP: 05149166000198-0-000001/2025;
- II) Id do item no PCA: 75
- IV) Classe/Grupo: 8940- Alimentos especiais dietéticos e preparados alimentícios
- V) Identificador da Futura Contratação: 980523-47/2025
- 2.6. A presente aquisição tem por objetivo garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, variados e seguros, destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da rede pública municipal e estadual do Município de Salinópolis durante o ano letivo de 2025. A iniciativa visa promover uma alimentação saudável e equilibrada, contribuindo para o pleno crescimento e desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, melhorando seu rendimento escolar, assegurando sua saúde e garantindo o direito à segurança alimentar e nutricional, sobretudo àqueles em situação de vulnerabilidade social. Ressaltase, ainda, a necessidade de atender às exigências nutricionais específicas, respeitando as diferenças biológicas entre faixas etárias e as particularidades de cada estudante, conforme diretrizes estabelecidas por nutricionista responsável.
- 2.7. A oferta de uma alimentação escolar de qualidade é fator essencial no contexto educacional, funcionando como um alicerce indispensável para o desenvolvimento integral do estudante. A merenda escolar não apenas supre as necessidades nutricionais diárias, como também influencia diretamente no processo de aprendizagem, na permanência e no desempenho escolar dos alunos, promovendo o bem-estar físico, social e emocional.
- 2.8. Em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a alimentação escolar deve ser saudável, adequada, diversificada e segura, respeitando os hábitos alimentares, a cultura local e as necessidades nutricionais de cada faixa etária. O programa também preconiza a inclusão de alunos que requerem atenção alimentar específica, assegurando igualdade no acesso à alimentação escolar.
- 2.9. Estudos comprovam que uma alimentação equilibrada contribui para a melhora da concentração, da memória e do desempenho cognitivo. Alunos bem nutridos apresentam maior capacidade de aprendizagem e maior disposição para as atividades escolares. A merenda escolar, portanto, representa uma estratégia eficaz para a promoção da saúde, prevenção de doenças e estímulo ao bom desempenho educacional.
- **2.10.** Além disso, a alimentação escolar atua como um fator motivacional para a frequência regular dos alunos às aulas, especialmente em comunidades marcadas por fragilidades socioeconômicas. O fornecimento de refeições nutritivas e adequadas ajuda a combater a evasão escolar e a reduzir desigualdades, assegurando o direito de todos os estudantes a uma nutrição digna,



independentemente de sua condição social.

- **2.11.** A merenda escolar também representa uma oportunidade para promover a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar. Através dela, é possível orientar os alunos sobre a importância de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, incentivando escolhas conscientes que impactam positivamente a saúde ao longo da vida. Além disso, contribui para um ambiente escolar mais acolhedor, inclusivo e propício ao aprendizado.
- **2.12.** No Município de Salinópolis, serão atendidos com alimentação escolar um total de 11.377 alunos (onze mil, trezentos e setenta e sete) alunos, 7.326 nas escolas municipais e 4.051 nas escolas estaduais, distribuídos entre 35 escolas das redes municipal e estadual, localizadas tanto na zona urbana quanto na zona rural. A seguir, listam-se as escolas contempladas:

ESCOLAS MUNICIPAIS:

- 1 E M E I F ARGEMIRO SANTA BRIGIDA
- 2 E M E I F RAIMUNDA LOULA DA SILVA
- 3 E M E I F IOLANDA QUADROS RAYOL
- 4 EMEFTEMISTOCLES RAIOL
- 5 E M E I F EUGENIO MARCELINO FERREIRA
- 6 E M E F ELEONOR FONTELLES SANTA BRIGIDA
- 7 E M E I F CHAPEUZINHO VERMELHO
- 8 E M E I F JOSE RIBAMAR BARROS MONTEIRO
- 9 E M E F GERONCIO ALVES DIAS
- 10 E M E I F JOSE LEONARDO DA FONSECA
- 11 E M E I MARLUCIA DE SOUZA NUNES
- 12 E M E I E F JALILE SANJAD SOUZA
- 13 EMELESAO BENTO
- 14 E M E I F EDUARDO GUIMARAES
- 15 EMEIFPROFORLANDO MOISES CORREA
- 16 EMEIFRAIMUNDO NAZARE DA COSTA
- 17 E M E I F ADOLFO NAZARENO CORREA SANTA BRIGIDA
- 18 E M E I F LINDALVA FERREIRA DIAS
- 19 E M E F CECILIA DE NAZARE DA FONSECA
- 20 E M E I F OSCARINA MAIA DIAS
- 21 E M E I F JULIANO MONTEIRO DE SOUZA
- 22 E M E I F NOSSA SRA AUXILIADORA
- 23 E M E I F MODESTO DA ENCARNAÇÃO RODRIGUES
- 24 E M E I F SAO PEDRO
- 25 E M E I F MANOEL RODRIGUES DA ROCHA



26 ERC CRECHE DA AMIZADE

ESCOLAS ESTADUAIS:

- 1- EEEF ADRIANO SANTA BRIGIDA
- 2- EEEF EURIDES BRITO
- 3- EEEF LAURA VICUNÃ
- 4- EEEFM DOM BOSCO
- 5- EEEFM TEODATO DE REZENDE
- 6- EEEF PADRE DUBOIS
- 7- EEEF TIRADENTES
- 8- EEEM DR MIGUEL DE SANTA BRIGIDA
- 9- EEEM PROFA ARACY ALVES DIAS
 - 2.12. Em síntese, a merenda escolar vai muito além de satisfazer as necessidades nutricionais dos estudantes: ela é parte integrante da política educacional do município, promovendo inclusão, equidade, saúde, desempenho escolar e formação cidadã. A aquisição dos gêneros alimentícios é, portanto, essencial para a efetividade dessas políticas públicas, garantindo o direito de aprender com dignidade, saúde e qualidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório será formalizada mediante Ata de registro de preço – ARP e termo de contrato. Os pedidos serão de forma parcelada e deverá ser fornecido de acordo com a solicitação da secretaria e conforme as especificações do termo de referência, em consonância com o artigo 107 da Lei 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- **4.1.** Modalidade de licitação escolhida para a realização da contratação, cujo critério de julgamento será o menor valor Global por item.
 - **4.2.** Poderão participar deste processo qualquer pessoa jurídica especializada descriminados acima, que satisfaçam as exigências do edital e seus anexos, que forneça os itens compatíveis com o objeto da contratação e realize, efetivamente, o os itens ofertados.
 - **4.3.** Para a contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros Alimentícios, os eventuais interessados deverão ser pessoa jurídica, comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da lei n" 14.13312021.
 - I- Jurídica;
 - II Técnica:
 - III Fiscal, social e trabalhista
 - IV Econômico-financeira.

5. Sustentabilidade

5.1. Quanto aos critérios de sustentabilidade, a empresa a ser contratada deverá se comprometer a promover o respeito a diversidade e a equidade, de forma a combater a discriminação que se baseia em preconceito e envolva distinção, exclusão e preferência que tenham o efeito de anular a igualdade



de tratamento ou oportunidades, contribuir para erradicação do trabalho infantil e para proteger o adolescentes do trabalho ilegal, contribuir para eliminação de todas as formas de trabalho forçado ou compulsório, bem como promover a saúde ocupacional prevenindo riscos e doenças relacionadas ao trabalho.

Subcontratação

5.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

5.3. Não será exigida garantia contratual para a assinatura do contrato, conforme o disposto no art. 96, caput, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto contratado e a conveniência administrativa.

Vistoria

5.4. Não há necessidade de realização

Amostras

- **5.5.** Se necessário, o fornecedor deverá apresentar amostras dos produtos ofertados, para análise da equipe técnica e da nutricionista responsável, poderá ser solicitado ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente **AMOSTRA(S)** do(s) item(ns), no prazo máximo de **02(DOIS) DIAS ÚTEIS**, para fins de verificar a conformidade com as especificações estabelecidas no Anexo I Termo de Referência e consequente aceitação da proposta, no local e prazo indicado no edital;
 - 5.5.1. Não será aceita a proposta da licitante que tiver AMOSTRA <u>rejeitada</u>, ou que <u>não enviar</u> AMOSTRA, ou que <u>não a apresentar</u> no prazo estabelecido.
- **5.6.** A **AMOSTRA** deverá ser encaminhada em sua embalagem original e estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade, sua marca, número de referência, código, modelo, e número do ITEM;
- **5.7.** Os licitantes deverão colocar à disposição da administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso;
- 5.8. Será considerada aprovada a AMOSTRA que atender aos seguintes critérios citados nos Anexos I e II, sendo que a recusa do item ofertado será efetivada através de relatório técnico que integrará o processo administrativo.

6. EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo, local e condições de entrega

6.1. PRAZO PARA A ENTREGA: A contratada deverá entregar os bens no prazo de 10 (dez) dias uteis após o recebimento da nota de empenho e de acordo com a solicitação formal do órgão no seguinte endereço: Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Localizado à Rodovia Pá 124 nº1020 - Bairro Atlântico II, Salinópolis, Estado do Pará CEP 68721-0000, Zona Urbana, conforme cronograma estabelecido de acordo com a ordem de fornecimento que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar, em dias úteis, no horário das 08h às 12h, de 2ª a 6ª-feira, para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a nota fiscal correspondente, que depois de conferida e atestada será paga até 30 dias.



- **6.2.** A Nutricionista Responsável Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, fornecerá o cronograma de entrega dos produtos que serão de responsabilidade da empresa entregar de porta a porta nas escolas junto com um funcionário do departamento, devidamente assinada na qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.
- **6.3.** Os produtos deverão serem entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
- **6.4.** Gêneros perecíveis e não perecíveis (carnes e derivados e produtos congelados): serão entregues mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Depósito Central do Departamento de Alimentação Escolar. No ato das entregas, as mesmas deverão serem entregues de porta a porta por caminhão frigorífico em temperatura ambiente para armazenamento e transporte dos produtos congelados da própria empresa fornecedora e na presença de um funcionário do Departamento de Alimentação Escolar.
- **6.5.** Gêneros não perecíveis (alimentos estoque seco): serão entregues semanalmente direto no Departamento de Alimentação Escolar ou de acordo com a capacidade de estocagem do depósito central do departamento.
- **6.6.** Não será aceito serviço diferente do especificado neste TR, fora dos prazos mínimos estipulados e de qualidade inferior;
- 6.7. A empresa vencedora deverá comunicar a entrega na data e o horário previsto na Secretaria Requisitante, no horário de expediente, com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
- **6.8.** O item deste Termo de Referência a serem adquiridos deverão ser novos e de primeiro uso e que estejam na linha de produção atual do fabricante e, em perfeitas condições de uso, nos termos da legislação vigente;
- **6.9.** O recebimento e a aceitação dos itens estarão condicionados após avaliação pelo responsável técnico da Secretaria requisitante, sendo atestados, mediante avaliação técnica favorável.
- 6.10. Todos os itens deverão ser entregues devidamente embalados e acompanhados de nota fiscal, manual do usuário, certificado/termo de garantia, contendo as informações sobre os mesmos em língua portuguesa, nos termos do art. 31 do Código de Defesa do Consumidor.
- **6.11.** Caso os itens sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos por este Termo de Referência, ou em quantidade inferior ao estabelecido, o fornecedor deverá providenciar a substituição em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, contadas da constatação da ocorrência.
- **6.12.** O prazo de garantia será de 12 (doze) meses, contra defeito de fabricação, contados a partir da data da entrega.
- **6.13.** É vedado ao fornecedor cobrar pela substituição ou conserto dos itens, durante prazo de vigência da garantia.
- **6.14.** Os itens que apresentarem defeitos/vícios deverão ser substituídos ou consertados pelo fornecedor no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados da data de emissão da Ordem de Serviço (OS), sob pena de rescisão contratual, devolução dos valores pagos e aplicação das penalidades cabíveis.



- **6.15.** A garantia no prazo mínimo aqui estipulado consiste na prestação pela **CONTRATADA**, de todas as obrigações estabelecidas no Código de Defesa do Consumidor (e suas alterações), bem como dos encargos previstos à **CONTRATADA** neste instrumento, durante este período os reparos e substituições porventura necessários deverão ser realizados pela **CONTRATADA**, sem ônus para a **CONTRATANTE**.
- **6.16.** A CONTRATADA deverá prestar o fornecimento sem qualquer custo adicional de frete, transporte, mão de obra ou qualquer outro encargo.
- **6.17.** Caso a empresa CONTRATADA verifique a impossibilidade de cumprir o fornecimento, deverá encaminhar a Secretaria requisitante o pedido de prorrogação de prazo de entrega, da qual deverão constar: motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado, e o novo prazo previsto para entrega.
- **6.18.** A comprovação de que trata esta cláusula deverá ser promovida não apenas pela alegação da empresa CONTRATADA, mas, por meio de documento que relate e justifique a ocorrência que ensejará o descumprimento de prazo, tais como: carta do fabricante/fornecedor, laudo técnico de terceiros, Boletim de Ocorrência de Sinistro, ou outro equivalente.
- **6.19.** A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela Secretaria Municipal de Salinópolis na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à empresa da decisão proferida.
- **6.20.** Em caso de negação da prorrogação do prazo de entrega, e caso não cumpra o prazo inicial, o fornecedor ficará sujeito às penalidades previstas para atraso na entrega.
- **6.21.** Se eventualmente, for detectado problema na prestação de serviço, será feito o registro formal e a CONTRATADA será notificada pelo Gestor/ Fiscal do contrato para providenciar as correções, que deverão ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas, contados da data de recebimento da notificação.
- **6.22.** Se for necessário a estipulação do prazo de prorrogação para regularização da pendência ficará a cargo da Fiscalização, consoante a complexidade da solução que deva ser adotada.
- **6.23.** Reserva-se a Secretaria requisitante o direito de não aceitar os itens cuja qualidade seja comprovadamente baixa ou inferior ao especificado neste Termo de Referência.

7. GESTÃO DE CONTRATO

- **7.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- **7.2.** 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.



- **7.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- **7.4.** O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- **7.5.** 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Rotina de fiscalização

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização tecnica

- **7.7.** 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- **7.8.** 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- **7.9.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (<u>Decreto nº 11.246</u>, de 2022, art. 22, III);
- **7.10.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);
- **7.11.** 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. (<u>Decreto nº</u> 11.246, de 2022, art. 22, V);
- **7.12.** 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 (<u>Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII</u>).
- **7.13.** Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração,



devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

- **7.14.** O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- **7.15.** O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
- **7.16.** A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- **7.17.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- **7.18.** É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.
- **7.19.** O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 7.20. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (IN05/17 art. 62)
- **7.21.** A fiscalização do contrato não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.
- **7.22.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato

convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

8.1. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento



convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

9. FORMA E CRITERIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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**.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- **9.2. PESSOA FÍSICA:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.3. EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- **9.4. 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;
- 9.5. 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;
- 9.6. 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.
- **9.7. SOCIEDADE SIMPLES**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8. 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;
- **9.9.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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



- **9.11.** 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.
- 9.12. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- **9.13.** 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 <u>Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;</u>
- **9.14.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- **9.15.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- **9.16.** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- **9.17.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.
- **9.18.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na <u>Lei Complementar n. 123, de 2006</u>, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação econômico-financeira

- **9.19.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 9.20. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Demonstração do Resultado do Exercício (DRE).
- **9.21.** Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um) comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = rac{Ativo\ Circulante + Realiz ext{avel}\ a\ longo\ prazo}{Passivo\ Circulante + Passivo\ n ext{ao}\ Circulante}$$

$$LC = rac{Ativo\ Circulante}{Passivo\ Circulante}$$
 $SG = rac{Ativo\ Total}{Passivo\ Circulante + Passivo\ n ext{ao}\ Circulante}$



- **9.22.** 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- **9.23.** 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.
- **9.24.** 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.
- **9.25.** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.
- **9.26.** O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.
- **9.27.** O Balanço Patrimonial das Sociedades Anônimas ou por Ações deverá ser o aprovado em Assembleia e a respectiva Ata registrada na Junta Comercial, devidamente publicada, sendo que o das de Capital Aberto deverá, ainda, vir acompanhado de Parecer de Auditor (es) Independente (s);
- 9.28. O Balanço Patrimonial das demais empresas deverá ser o transcrito no "Livro Diário", contendo identificação completa da empresa, de seu titular e de seu responsável técnico contábil, acompanhado de seus respectivos Termos de Abertura e Encerramento, devidamente registrados na Junta Comercial OU Cartório de Títulos e Documentos OU no Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), com seu respectivo Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital;

Qualificação técnica

- 9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento dos serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao item pretendido, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;
 - 9.29.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;
 - 9.29.2. Certificação de inspeção para produtos de origem animal: SIF, SIE ou SIM (para os itens que couber).
 - 9.29.3. Registro no Orgão de Vigilância Sanitária (Alvará Sanitario)
- **9.30.** O fornecedor 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.
- 9.31. Serão consideradas inabilitadas as licitantes que deixarem de apresentar a documentação



solicitada ou a apresentarem com vícios.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 18.751.676,00 (dezoito milhões setecentos e cinquenta e um mil seiscentos e setenta e seis reais), conforme custos unitários apostos no Anexo abaixo:

Nō	LOTE 01 - MASSAS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	MACARRÃO PARAFUSO (500G) Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. 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.	50.000	PACOTE	R\$ 8,62	R\$ 431.000,00
2	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (500G) Contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e glúten.Informação nutricional por porção de 80g de 287kcal, 59g de carboidrato; 8,5g de proteínas; 0,9g de gorduras totais; 2,2g de fibra alimentar e 3,5g de ferro.Características organolépticas: aspecto, cor, odor, sabor, textura característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	50.000	PACOTE	R\$ 5,11	R\$ 255.500,00
3	MASSA PARA SOPA, TIPO ARGOLINHA (500G) Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. 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.	50.000	PACOTE	R9 6,95	R\$ 347.500,00
4	MASSA PARA SOPA, TIPO LETRINHAS (500G) Macarrão letrinhas com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico,. 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.	50.000	РАСОТЕ	R\$ 7,21	R\$ 360.500,00
5	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE (500G) Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico. 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.	1.000	PACOTE	R\$ 13,92	R\$ 13.920,00
	SALING	PO	IS	TOTAL LOTE 01	R\$ 1.408.420,00
Nº	LOTE 02 - CARNES	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$



6	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moído coxão mole ou patinho. Sem excesso de gordura. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	25.000	QUILO	R\$ 57,50	R\$ 1.437.500,00
7	CARNE BOVINA SEM GORDURA, COLCHÃO MOLHE OU PALETA SEM OSSO CONGELADO - Carne bovina coxão mole ou paleta sem osso. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa de cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	QUILO	R\$ 55,95	R\$ 1.119.000,00
8	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO. (EMBALAGEM INDIVIDUAL POR KG) Filé de frango embalagem individual por kg, sem osso semiprocessado, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, parasitas, vermes. Sendo tolerado a variação de 8% no peso líquido do produto descongelado Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico pesando 1,0 a 1,8 kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiqueta de identificação validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem ser mantidos sobre congelamento a — 18ºC e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente	25.000	QUILO	R\$ 30,13	R\$ 753.250,00
9	Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. FILÉ DE PEIXE CORVINA, GÓ, PESCADA AMARELA, CONGELADO INTERFOLHADO - Filé limpo, grande, de corvina, gó, pescada amarela, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso e sem espinhos, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Sem gordura. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de visceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e deve apresentar selo de SIF, SIE ou SIM e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	15.000	QUILO	R\$ 49,35 TOTAL LOTE 02	R\$ 740.250,00 R\$ 4.050.000,00
N∘	LOTE 03 - POLPAS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
10	POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADO - Polpa de açaí médio congelada pasteurizada produzida com fruta natural, apresentando congelamento inferior a -15°C e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	QUILO	R\$ 31,75	R\$ 952.500,00



11	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - Polpa pasteurizada produzida com fruta natural de cupuaçu, apresentando congelamento inferior a -15°C e Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 20,76	R\$ 103.800,00
12	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	10.000	QUILO	R\$ 19,11	R\$ 191.100,00
	12.5	<u>ي</u>	3	TOTAL LOTE 03	R\$ 1.247.400,00
Νº	LOTE 04 - BISCOITOS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
13	BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácida fólico, SEM LACTOSE, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE	R\$ 11,90	R\$ 1.190.000,00
14	BISCOITO DOCE, TIPO MINI MAISENA, SABOR FARINHA LACTEA (PACOTE DE 350G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha láctea, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	100.000	PACOTE	R\$ 10,27	R\$ 1.027.000,00
15	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN (PACOTE DE 100G) Polvilho, gordura vegetal hidrogenada, ovos e sal refinado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Apresentando 0 de gordura trans.	2.000	PACOTE	R\$ 10,34	R\$ 20.680,00
16	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE/COCO/CHOCOLATE (PACOTE DE 300G) Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM LACTOSE E SEM GLUTEM, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	60.000	PACOTE	R\$ 8,48	R\$ 508.800,00
	SALING	PO	<u> S</u> _	TOTAL LOTE 04	R\$ 2.746.480,00
Nº	LOTE 05 - FEIJÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$



	1				
				TOTAL LOTE 06	R\$ 677.330,00
	sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	PO			
20	perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em	1.000	UNIDADE	R\$ 17,33	R\$ 17.330,00
ď	PÃO DE HAMBURGUER SEM GLUTEN Produto de origem vegetal, produzido com farinha integral SEM GLUTEM, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias- primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em		_/	1	A
19	produzido com farinha de trigo integral, óleo, sal, gordura vegetal. Apresentando 0 de gordura trans. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Acompanhar embalagem para distribuição individual. Validade mínima de 08 dias a contar da entrega.	500.000	UNIDADE	R\$. 1,32	R\$ 660.000,00
Nº	LOTE 06 - PÃES PÃO DE HAMBURGUER Produto de origem vegetal,	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
				TOTAL LOTE 05	R\$ 686.000,00
	externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	ýĒ.)))	18	Ĭ
18	material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter	40.000	QUILO	R\$ 8,87	R\$ 354.800,00
	meses a contar da data de entrega. FEIJÃO PRETO Tipo 1; Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de		78		
17	de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: Validade mínima de 12 (doze)	40.000	QUILO	R\$ 8,28	R\$ 331.200,00
	constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima				



	PREFEITURA IVIUNICIP	AL DE SALI	TOI OLIS		
21	IORGUTE SABORES DIVERSOS (BANDEJA COM 6 UNIDADES) Sabores variados. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega ; e prazo de validade mínimo de 45 dias.	20.000	BANDEJA	R\$ 14,09	R\$ 281.800,00
22	IORGUTE SEM LACTOSE E SEM CORANTE SABOR COCO (BANDEJA COM 6 UNIDADES) sabor coco. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 05°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 45 (dias) meses a contar da data de entrega.	200	BANDEJA	R\$ 13,78	R\$ 2.756,00
		Ų.	Œ	TOTAL LOTE 07	R\$ 284.556,00
Nº	LOTE 08 - FRUTAS IN NATURA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
23	ABACAXI Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 12,40	R\$ 124.000,00
24	GOIABA Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 14,97	R\$ 149.700,00
25	LIMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.000	QUILO	R\$ 6,83	R\$ 34.150,00
26	MAÇÃ Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO	R\$ 18,75	R\$ 375.000,00
27	MAMÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10.000	QUILO	R\$ 12,67	R\$ 126.700,00
28	MELÃO Boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	20.000	QUILO	R\$ 18,22	R\$ 364.400,00
29	PEPINO IN NATURA Fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO	R\$ 9,01	R\$ 45.050,00
30	TOMATE De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	15.000	QUILO	R\$ 16,96	R\$ 254.400,00



31	CHUCHU IN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	5.000	QUILO	R\$ 6,97	R\$ 34.850,00
32	BANANA PRATA IN NATURA- Boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	80.000	QUILO	R\$ 8,74	R\$ 699.200,00
		30	78	TOTAL LOTE 08	R\$ 2.207.450,00
Νº	LOTE 09 - TEMPEROS E CONDIMENTOS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
33	AÇAFRÃO (100G) Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previam ente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. 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.	16.000	UNIDADE	R\$ 14,22	R\$ 227.520,00
34	CACAU EM PÓ Produto deve conter 100% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 34,87	R\$ 174.350,00
35	COLORAU EM PÓ (100G) Colorau de boa qualidade, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, produto constituído pela mistura de fubá de milho, semente de urucum, sal refinado e óleo de palma (dendê), não contém glúten, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16.000	UNIDADE	R\$ 4,05	R\$ 64.800,00
36	COMINHO (100G) Cominho em pó, 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.	16.000	UNIDADE	R\$ 6,56	R\$ 104.960,00
37	MANJERICÃO DESIDRATADO (100G) produto obtido pela ligeira torração do manjericão, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em deverá apresentar-se com coloração marrom intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. 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.	16.000	UNIDADE	R\$ 4,36	R\$ 69.760,00
38	OREGANO DESIDRATADO (100G) Produto obtido pela ligeira torração do oregano, dessecadas e isentas de radicais cianeto. 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.	16.000	UNIDADE	R\$ 11,24	R\$ 179.840,00
39	SAL REFINADO IODADO Beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Sódio 390mg e lodo 20ug a 40ug. Produzido e embalado conforme a legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entregão	10.000	QUILO	R\$ 2,17	R\$ 21.700,00
				TOTAL	R\$



				LOTE 09	842.930,00
Nο	LOTE 10 - AÇUCARES, FARINHAS E DERIVADOS DE CEREAIS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
40	AÇUCAR CRISTAL Contendo sacarose de cana de açúcar, branco peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, odores estranhos e substâncias nocivas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO	R\$ 6,53	R\$ 391.800,00
41	ARROZ PARBOILIZADO Qualidade tipo 1, beneficiado, parboilizado, longo fino, construídos de grãos inteiros com porção de 100g de proteínas de mínimo 6,4g e fibra alimentar de mínimo 1,2g. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg em sacos plásticos de polietileno transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade: Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	60.000	QUILO	R\$ 6,43	R\$ 385.800,00
42	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Tipo 1, sem fermento enriquecida com ferro e ácido fólico , 100% pura de excelente qualidade , pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 9,58	R\$ 47.900,00
43	FARINHA GROSSA DE MANDIOCA Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1kg. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	5.000	QUILO	R\$ 17,17	R\$ 85.850,00
44	MILHO BRANCO CANJICA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. E deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	20.000	PACOTE	R\$ 6,70	R\$ 134.000,00
45	MILHO DE PIPOCA (500G) Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies de produtos. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados sem avarias, conforme rege o Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade: O produto deve conter a data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	PACOTE	R\$ 6,75	R\$ 20.250,00
				TOTAL LOTE 10	R\$ 1.065.600,00



	10-544 51-50 14011100 5-57-51-50			VALOR	on - 0 nd
Nº	LOTE 11 - ÓLEOS, MOLHOS E EXTRATOS	QUANT.	UNIDADE	UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
46	AZEITE DE DENDÊ (500ML) Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE	R\$ 15,46	R\$ 46.380,00
47	EXTRATO DE TOMATE (SACHE DE 190G) Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 4,25	R\$ 42.500,00
48	OLEO DE SOJA REFINADO (900ML) Produto alimenticio refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal; 0g de carboidratos; 0g de proteínas; 12g de gorduras totais, 1,8g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 2,8 de gorduras monoinsaturadas; 7,3g de gorduras poli-insaturadas; 0mg de colesterol; 0g de fibra alimentar; 0mg de sódio e 3,1mg de vitamina E. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 12,16	R\$ 121.600,00
49	VINAGRE DE ALCOOL (500ML) Produto translúcido de cor, sabor e odor característico. Valor energético de 3kcal; 0,028g de carboidrato; 0,6g de proteínas; 0g de gorduras totais; 0g de gorduras saturadas; 0g de gorduras trans; 0g de fibras; 0g de sódio. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	30.000	UNIDADE	R\$ 5,25	R\$ 157.500,00
))	TOTAL LOTE 11	R\$ 367.980,00
Νº	LOTE 12 - LATICÍNIOS E DERIVADOS	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
50	CREME DE LEITE ((200G) Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	3.000	UNIDADE	R\$ 5,49	R\$ 16.470,00
51	LEITE DE COCO LIQUIDO (500ML) Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	10.000	UNIDADE	R\$ 14,72	R\$ 147.200,00
52	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL (200G) Produto em pó, fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada, características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g, gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade:	80.000	PACOTE	R\$ 10,55	R\$ 844.000,00



	Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.				
			e .		
	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (200G) Produto em pó,				
	SEM LACTOSE fino, uniforme e homogêneo. Isento de partículas			350	
	queimadas e de substâncias estranhas. Cor: branca/amarelada,	П.		L 445	-
	características de sabor e odor agradável, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: Leite integral sem lactose			R\$	R\$
53	Valor energético 127kcal, proteínas 7g, gorduras totais 6,5g,	2.000	PACOTE	17,28	34.560,00
	gorduras saturadas 4,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio, 124mg, cálcio 228mg e carboidratos 10g. Devem estar de			7.7	
	acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e			. 7	
	Abastecimento. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.				217
			5 C	TOTAL	
				LOTE 12	R\$ 1.042.230,00
				1	1.042.230,00
Nº	LOTE 13 - HORTIFRUTI (PRODUTOS IN NATURA)	QUANT.	UNIDADE	VALOR	VALOR TOTAL R\$
	AMBX P.4		_	UNITÁRIO R\$	
	ALHO In natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem danos				TA.
	mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar			R\$	R\$
54	condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e	8.000	QUILO	57,20	457.600,00
	fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias			10.00	T
	após a data de entrega do produto.				
	BATATA INGLESA Legume de primeira qualidade; Lavada - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de			R\$	R\$
55	germinação, sem manchas esve <mark>r</mark> deadas; isenta de sujida <mark>des e</mark>	30.000	QUILO	11,58	347.400,00
	objetos estranhos.	/			
	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em			2.3	800 II 840 II
56	perfeito estado de desenvolvimen <mark>to. Não serão permitidos danos</mark>	10.000	QUILO	R\$	R\$
	que lhe alterem a conformação e <mark>aparência. Isento de: sujidade,</mark> insetos parasitas, larvas, rachadur <mark>as, cortes e perfurações. Peso e</mark>	10.000	Q0120	12,18	121.800,00
	tamanho padrão.				1
	CEBOLA Legume de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e			ρ¢	R\$
57	coloração uniforme, isentam de enfer <mark>midade material terroso e umidad</mark> e externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriun <mark>dos</mark>	15.000	QUILO	R\$ 8,23	123.450,00
	de manuseio e transporte.			0,23	123.430,00
1	CENOURA Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme,			R\$	R\$
58	isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e	10.000	QUILO	ης 7,73	77.300,00
	transporte.	4 F4 3%	16	///	77.300,00
	REPOLHO Primeira qualidade, limpo, sem folhagem, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de	7 F W			DÇ
59	enfermidade material terroso, larvas e/ou parasitas e	5.000	QUILO	R\$ 8,75	R\$ 43.750,00
	umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		الزيزة	0,73	43./30,00
				TOTAL	R\$
				LOTE 13	1.171.300,00
Nº	ITEM DIVERSO	QUANT.	UNIDADE	VALOR	VALOR TOTAL R\$
.4-	TIENT DIVERSO	QUAIT.	SHIDADL	UNITÁRIO R\$	TALOR TOTAL NO



60	OVO BRANCO Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deve conter obrigatoriamente o registro do Serviço de Inspeção Municipal — SIM. Validade mínima de 15 (quinze) días a contar da data de entrega	900.000	UNIDADE	R\$ 1,06	R\$ 954.000,00
----	--	---------	---------	-------------	-------------------





11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA

- 11.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista na dotação orçamentárias da Prefeitura Municipal de Salinópolis e órgãos participantes para o exercício de 2025, na licitação para registro de preço não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para formalização do contrato ou outro instrumento hábil.
- 11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

SECRETARIA	PROJETO/ATIVIDADE	FONTE	ELEMENTO
FUNDO DE EDUCAÇÃO	12 306 0004 2.027 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	15520000 15000000	33903000
FUNDO DE EDUCAÇÃO	12 362 0097 2.035 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	15760000	33903000
FUNDO DE EDUCAÇÃO	12 361 0004 2.028 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	150010 <mark>0</mark> 1 15730000	. 33903000
FUNDO DE EDUCAÇÃO	1 <mark>2</mark> 361 0004 2.030 SALARIO EDUCAÇÃO	155000 <mark>0</mark> 0	33903000

12. PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

- **12.1.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados com data de liquidação a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, devidamente a
- **12.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- **12.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.
- 12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer





ônus para a Contratante.

12.5. Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento,

Liquidação

- **12.6.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, 32º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- **12.7.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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
- **12.8.** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 12.8.1. o prazo de validade;
 - 12.8.2. a data da emissão;
 - 12.8.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 12.8.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 12.8.5. o valor a pagar; e
 - 12.8.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 12.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;
- **12.10.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- **12.11.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- **12.12.** Constatando-se, junto ao SICAF, 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.



- **12.13.** 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.
- **12.14.** 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.
- **12.15.** 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 SICAF.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADO

- **13.1.** Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 13.1.1. Efetuar a entrega do objeto (ou realização dos serviços), em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
 - 13.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 1990).
 - 13.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa, ou dolo na execução do contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a Fiscalização ou o acompanhamento da Prefeitura e suas secretarias.
 - 13.1.4. Responsabi<mark>lizar-se pelas despesas dos tributos,</mark> encargos trabalhistas previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
 - 13.1.5. Emitir Notas Fiscais/faturas dos serviços efetivamente prestados, discriminando no corpo das mesmas, a descrição do produto ou serviço, a que se refere as notas, além do número e objeto do respectivo contrato a ser celebrado. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
 - 13.1.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
 - 13.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 13.1.8. Prestar informação ao fiscal do contrato designado pela Secretaria Municipal de Saúde.



- 13.1.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 13.1.10. Fornecer os produtos objeto deste Termo de Referência, observando todas as condições e prazos estabelecidos e, se necessário, reparar, corrigir, remover ou substituir, às expensas próprias, no total ou em parte, o objeto deste Termo de Referência em que se verifiquem vícios ou defeitos resultantes da sua fabricação ou fornecimento, que o torne inadequado ou impróprio para os fins a que se destina;
- 13.1.11. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF e SIM).

14. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 14.1. São obrigações da Contratante:
- **14.2.** O acompanhamento e a Fiscalização da execução do contrato e recebimento do objeto consistem na verificação da conformidade do fornecimento e da alocação dos recursos necessários, de forma â assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos artigos 177 e 140 da Lei no 14.133/2021, e do art. 11 do Decreto nº 9.507, de 2018.
- 14.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- **14.4.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade os serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo
- **14.5.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido
- **14.6.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- **14.7.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;
- **14.8.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por



qualquer dano

causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.9. Aplicar à empresa vencedora, penalidades quando for o caso.

15. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 15.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 15.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 15.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 15.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 15.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 15.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 15.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 15.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 15.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 15.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 15.1.5. Fraudar a licitação
- 15.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 15.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 15.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 15.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 15.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 15.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- **15.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 15.2.1. advertência;
- 15.2.2. multa:



- 15.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 15.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- **15.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 15.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 15.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 15.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 15.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 15.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **15.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 15.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 15.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- **15.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- **15.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 15.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- **15.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 15.8.1. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.



- **15.9.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- **15.10.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- **15.11.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- **15.12.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **15.13.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE

16.1. Declaramos que este Termo de Referência está de acordo com a Lei nº 14.133/21, e legislação em vigor.

Salinópolis/PA, de 24 de setembro de 2025

Elaborado por:

PAMELA DA SILVA PEREIRA Nutricionista Responsável Técnica Coordenadora da Alimentação Escolar CRN 7^a – 11158

Aprovado por:

LUANA GOMES CARVALHO

Decreto Municipal nº 023/2025

Secretária Municipal de Educação