



ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

COMPRAS

PROCESSO Nº 01/2024

ÓRGÃO REQUISITANTE: Escola Estadual de Ensino Fundamental Desembargador Amaro Beltrão

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, nos termos da tabela constante no **anexo I deste termo de referência**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante nos autos do processo.

O prazo de vigência da contratação será até 30/12/2024, contados na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada na **justificativa da contratação constante nos autos do processo licitatório**.

O objeto da contratação está inserido no processo de assistência e garantia e dever do Estado, condições fixadas na Lei de Diretrizes e Base da Educação – LDB, onde estabelece que o atendimento ao educando, no ensino fundamental público, deve ser realizado por meio de programas suplementares de alimentação, onde se encontram inclusos nesse contexto, o PNAE e PAAE. Desta forma, todo processo de aquisição ora estabelecido, encontra-se fundamentado nas premissas de uma educação com maior qualidade e efetividade, com maior permanência do aluno em sala de aula e participação na escola, considerando a existência de uma alimentação (merenda escolar) eficaz e boa qualidade durante todo o exercício. Assim, justifica-se a aquisição dos itens ora selecionados nesta demanda, viabilizando a realização concreta da aquisição dos gêneros alimentícios que compõem as condições necessárias para a oferta da qualidade de execução dos programas de execução da alimentação escolar nesta Unidade Escolar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada a seguir:

3.1.1 O processo de aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para Escola Estadual de Ensino Fundamental Desembargador Amaro Beltrão, se dá em função do processo de fornecimento de alimentação escolar para os alunos matriculados no ano de 2024, garantindo o fornecimento e qualidade na execução nos programas PNAE e PAAE. Após observadas as condições técnicas estabelecidas na estrutura atual da Educação no Estado da Paraíba, verifica-se que o fornecimento do processo de alimentação escolar estabelecido, contempla a existência de equipe de profissionais (merendeiras e auxiliares) disponíveis no quando de servidores pertencentes a esta Unidade Escolar, qualificando a possibilidade da execução do processo de manipulação de alimentos (cocção) e fornecimento, atendendo minimamente as necessidades de fornecimento de uma

alimentação pontual, nos quantitativos estabelecidos dia, em horários correspondentes ao funcionamento na escola, considerando a disponibilidade financeira dos programas que fomentam todo processo de alimentação escolar, seguindo orientações técnicas nutricionais necessárias.

3.1.2 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- Menor presença de materiais perigosos ou tóxicos
- Preferência por fornecedores locais
- Maior eficiência ecológica
- Maior geração de empregos
-

INCLUIR AQUI OS SUBITENS COM AS INFORMAÇÕES

Da vedação de contratação de marca ou produto

Diante das conclusões extraídas do processo de aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a Escola Estadual Nota DEZ, não aceitará o fornecimento de produtos com as seguintes características:

a – Produtos sem identificação do fabricante nas embalagens;

b – Embalagens avariadas

c – Fora do prazo de validade ou validade inferior a 30 (trinta) dias da data de entrega do item;

d – Produtos em desacordo com a descrição (detalhamento) da demanda;

Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), dos autos do processo licitatório.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias corridos, contados do(a) da assinatura do contrato OU ordem de compra, em remessa parcelada, conforme detalhamento neste documento.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02(dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de entrega, para que seja analisado pela direção da Escola e Conselho Escolar, sempre observando situações de caso fortuito e força maior.

Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Endereço da Escola Estadual de Ensino Fundamental Desembargador Amaro Beltrão, de 2ª, 3ª e 4ª feira, nos turnos da manhã ou tarde,

acompanhados da cópia da Ordem de Compra e Nota Fiscal correspondente aos itens entregues. (Rua Monte Alegre, 23, Centro, Mulungu – PB, CEP: 58.354-000).

Os produtos deverão ter mínimo de 90 (noventa) dias de prazo de validade no ato da entrega.

A empresa terá prazo de até 02 (dois) dias úteis para realizar a substituição de produtos que estejam fora das especificações.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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.

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.

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.

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

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.

Fiscalização

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 Técnica

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 Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, VI);

6.8 O fiscal técnico do contrato anotar 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 Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, II);

6.9 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, III);

6.10 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, IV).

6.11 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, V).

- 6.12 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, VII).

Fiscalização Administrativa

- 6.13 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 25, I e II).
- 6.14 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ((Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 25, IV)).
- 6.15 *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*
- 6.15.1 *Fará avaliação trimestral dos quantitativos e qualidade dos produtos entregues, bem como da aceitabilidade por parte dos alunos, devendo informar em instrumento próprio, notificações devidas.*

Gestor do Contrato

- 6.16 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, IV).
- 6.17 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, II).
- 6.18 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, III).
- 6.19 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, III).
- 6.20 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, X).
- 6.21 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, III).

- 6.22 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 7.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a **nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente**, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.8 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, §3º da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).
- 7.8.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.9 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- a) o prazo de validade;
 - b) a data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão contratante;

- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

f.1) Se o destaque de retenção de imposto de renda se enquadra nas hipóteses da IN RFB nº 1.234/2012.

7.9.1 Se o fornecedor/contratado for empresa do Estado da Paraíba, não Optante pelo Simples, os responsáveis pelo recebimento e pagamento verificarão se o documento fiscal foi emitido nos termos do Art. 6º do Decreto nº 37.237, de 2017 (Isenção do ICMS), com a demonstração expressa do valor correspondente à isenção do ICMS deduzido do preço ofertado constante da proposta vencedora da licitação, rejeitando-o quando não atender ao referido normativo.

7.9.1.1 O valor da nota fiscal deverá ser idêntico ao valor do preço líquido demonstrado na planilha anexada à proposta final apresentada na licitação.

7.9.2 Observar as disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SEAD/CGE Nº 01/2016 (SIGBP PB).

7.9.3 No caso de bens adquiridos com entregas parceladas, a liquidação e pagamento deverão observar as disposições da PORTARIA CONJUNTA Nº 001/2022-CGE-SEAD-SEFAZ, de 04 de agosto de 2022.

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

7.11 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou SIREF/PB ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.12 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou SIREF/PB e ao Cadastro de Fornecedores Impedido de licitar e Contratar – CAFIL/PB para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13 Constatando-se, junto ao SICAF ou SIREF e ao CAFIL/PB, 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.

7.14 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.

7.15 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.

- 7.16 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 ou SIREF e ao CAFIL/PB.

Prazo de pagamento

- 7.17 O pagamento será efetuado no prazo de até 03 (três) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).
- 7.18 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.19 O pagamento será efetuado por meio de transferência eletrônica ou pagamento via (maquineta) após conferência dos produtos entregues, conferidos e atestados, conforme dados bancários indicados pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente, consideradas as disposições do Decreto Estadual nº 37.693, de 2017.
- 7.20 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a Autorização de Pagamento.
- 7.21 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.21.1 Observar se a retenção do IR se enquadra nas hipóteses previstas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.
- 7.21.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.21.2 Será retido para o Fundo Empreender 1,6% das empresas de médio porte ou superior e 1% das empresas de pequeno porte, nos termos do inciso II, do art. 7º, da Lei nº 10.128/2013.
- 7.22 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**

8.2 Forma de fornecimento

- 8.3 O fornecimento do objeto será parcelado, conforme detalhes no documento DFD;

- 8.4 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- 8.4.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão

domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

- 8.4.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.4.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.4.4 O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);
- 8.4.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.4.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.4.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação está definido no [anexo I deste Termo de Referência](#).

- 9.1.1 *decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*
- 9.1.2 *serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*
- 9.1.3 *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

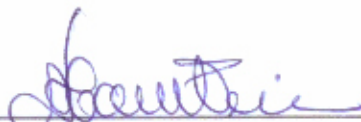
A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: **Escola Estadual Nota Dez;**
- II) Fonte de Recursos: Recurso Federal e Recurso Estadual PNAE E PAAE;
- III) Programa de Trabalho: PNAE E PAAE
- IV) Elemento de Despesa: 339030
- V) A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

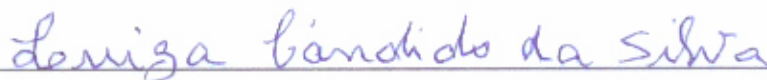
10. ANEXO I DO Termo de Referência.

11.1 Anexo I – tabela com itens a serem licitados e valor estimado da contratação.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

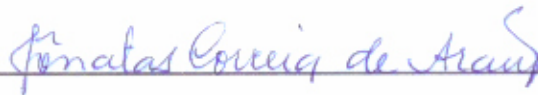


MARIA DO CARMO LIMA PEREIRA
Diretora da Escola



LUIZA CÂNDIDO DA SILVA

Presidente do Conselho Escolar



JÔNATAS CORREIA DE ARAÚJO

Presidente da Comissão de Licitação

Anexo I - do Termo de Referência

Unidade Escolar – EEEF Desembargador Amaro Beltrão

Detalhamento: Relação de itens a serem adquiridos para alimentação escolar 2024

Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	MILHO em grão inteiros para o preparo de mungunzá, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas acondicionados em saco plástico transparente pesando 500g. Na embalagem deve conter, data de fabricação, validade, número de lote, informações nutricionais, marca do fornecedor	UN	230
02	CANELA em pó, com 30g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UN	120
03	LEITE de coco, homogenizado, padronizado de 9 a 11% de gordura embalagem de 200ml, com dados do fornecedor, prazo de validade, fabricação, lote, informações nutricionais e marca do produto	UN	250
04	SAL iodado, refinado, com 1 kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UN	60
05	OVO de granja, extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriada (30 unidades, com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, <i>nao pode estar com casca trincada ou quebrada, de primeira</i> qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e inspeção sanitária.	UN	150
06	AÇÚCAR cristal, branco, com 1 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UN	350
07	FLOCÃO de milho, precoceado, grão de milho moído, produto industrializado. Novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	UN	1.010
08	ÓLEO de soja refinado, com aproximadamente 900ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UN	160
09	PROTEÍNA texturizada de soja, granulada, cor clara, sabor carne, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresnetar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g, dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote.	UN	250
10	CARNE de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1Kg com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF)	Kg	110
11	CARNE bovina moída, dianteira, congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em pacotes de 1Kg. Na embalagem deve constar impresso de forma indelével, dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mimina de 30 dias a partir da data da entrega, selo do	KG	217,790909091



	serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) número do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada		
12	ALHO, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos tomanho e cor uniforme bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagens transparente	KG	20
13	COLORAU, em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sabor próprio, em pacotes de 100g contendo identificação do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional, prazo de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega.	PCT	180
14	MACARRÃO tipo espaguete de sêmola, com 500g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade	UN	770
15	TEMPERO completo (misto), em pó fino, destinado a temperar alimentos, contendo os seguintes igredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta do reino. Acondicionado em embalagem original do fabricante de 100g, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	30
16	PEITO DE FRANGO – congelado, apresentando aspto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria sem manchas esverdeadas. Cheiro e sabor próprios. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com pacotes de 1 kg. Sendo tolerado a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Deverá constar na embalagem rótulo impresso de forma indelével: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade (peso) do produto, número do registro no SIF, SIE ou SIM, prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar. Entrega parcelada.	KG	290
17	ARROZ parboilizado, longo fino, tipo 1, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade	UN	720
18	VINAGRE de álcool com 500ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação dor produto, data de fabricação e prazo de validade.	UN	140
19	IOGRUTE líquidos lácteos (iogurte – origem bovina) – iogurte de frutas sabores variados. Igrredientes: leite integral, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta, sem pedaços de frutas, com adição de polpas (sabor escolhido), obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme. Produto próprio para o consumo humano. Normal de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. E de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas de Padrões para Alimentos – CNNPA. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, impresso de forma idelével, a identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e embalagem de 1L, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou do Selo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega	L	400
20	PÃO francês com sal, 50g depois de assado, fresco do dia da entrega, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos.	KG	210
21	QUEIJO de coalho: em peça pré-cozido, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóximo, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continete ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote e data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/SIE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	50



22	BOLO inglês composto de: açúcar, fermento, manteiga, leite, sal e ovos, elaborado com farinha de trigo especial. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade	KG	90
23	PÃO HOT DOG – (cachorro quente), tamanho médio, alongado, superfície lisam macia, com miolo consistente e sedoso. Produto fresco do dia, 50g, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega.	KG	120
24	FRANGO Inteiro congelado: congelado, sem pés, cabeça, pescoço, e vísceras, sem miudos, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa auterá-la ou encobrir alguma auteração, odor e sabor próprios em porções individuais em embalagens atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nº de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio por unidade 2kg. De acordo com as Portárias da ANVISA, no do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM.	KG	250
25	FEIJÃO Macassar, feijão tipo macassa, tipo 1, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiro, sádios, novos, com umidade permitida de 15% isento de material terroso. Produtos com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	UND	150