

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1.** Registro de Preços para aquisição de **Gêneros Alimentícios**, destinados ao atendimento do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), visando suprir as necessidades nutricionais dos alunos da Rede Pública Municipal de ensino de Boa Vista do Ramos – AM, de acordo com as justificativas, especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	QNT	UND
1	ABACATE	ABACATE, IN NATURA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM 100% DE MATURAÇÃO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	1200	KG
2	AÇAFRÃO	AÇAFRÃO - SEM SAL E ADITIVOS, EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: UND/PACOTE 50G	400	PT
3	AÇÚCAR	AÇÚCAR - APRESENTAÇÃO: CRISTAL, EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DE 1ª QUALIDADE, UNIDADE DE FORNECIMENTO: FARDO COM 30 UNIDADES DE 1KG.	800	FD
4	ALFACE	ALFACE, IN NATURA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM 100% DE MATURAÇÃO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE, FORNECIMENTO: MAÇO	4200	MC
5	ALHO	ALHO - GRUPO: BRANCO, TIPO: EXTRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. FORNECIMENTO: KG	1000	KG
6	ALMONDEGA	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA - ENLATADA COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM 420G. FORNECIMENTO: UND/LATA	3000	LA
7	AMIDO DE MILHO	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE 200G. O RÓTULO DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E, PESO. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FORNECIMENTO: UND/200G	3200	UN
8	ARROZ	ARROZ (EXCETO PARBOILIZADO) - APRESENTAÇÃO: AGULHINHA, LONGO FINO, POLIDO, TIPO: 1, EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA, UNIDADE DE FORNECIMENTO: FARDO COM 30 UNIDADES DE 1KG.	980	FD

9	AVEIA EM FLOCOS	AVEIA EM FLOCOS - APRESENTAÇÃO: AVEIA EM FLOCOS, PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, EMBALAGEM 200G, FORNECIMENTO: CX COM 24 UNIDS	1800	CX
10	BATATA DOCE	BATATA DOCE - ESPÉCIE ROSADA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, COM A AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. FORNECIMENTO: KG	4500	KG
11	BATATA INGLESA	BATATA INGLESA IN NATURA - COM CASCA HIGIENIZADA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	3500	KG
12	BETERRABA IN NATURA	BETERRABA IN NATURA - COM CASCA HIGIENIZADA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	2500	KG
13	BOLACHA CREAM CRACKER	BOLACHA CREAM CRACKER - TIPO: CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, SAL REFINADO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE AMÔNIO E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA PACOTE COM 400G - FORNECIMENTO: CAIXA COM 20 UNIDS.	900	CX
14	BOLACHA MARIA	BOLACHA MARIA: PACOTE COM 400 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. FORNECIMENTO: CAIXA COM 20 UNIDS	900	CX
15	BOLO COMUM	BOLO COMUM BOLO SIMPLES , COM DIÂMETRO APROXIMADO DE 20 CM, PREPARADO COM INGREDIENTES BÁSICOS (FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, LEITE E FERMENTO QUÍMICO), APRESENTANDO TEXTURA MACIA, MIOLO UNIFORME E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. DEVE ESTAR DEVIDAMENTE ASSADO, SEM SINAIS DE QUEIMA OU CRU, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. FORNECIMENTO: BOLO INTEIRO	2500	UN
16	BRÓCOLIS	BRÓCOLIS, DE COLHEITA RECENTE, SEM PONTOS ESTRAGADOS OU AMASSADOS, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS E LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. APRESENTAÇÃO KG.	1200	KG

17	CACAU EM PÓ SOLÚVEL	CACAU EM PÓ SOLÚVEL - INGREDIENTES: 100% CACAU EM PÓ. EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE. FORNECIMENTO: PACOTE COM 200G	1300	PT
18	CAFÉ	CAFÉ - "CAFÉ TORRADO E MOÍDO DE PRIMEIRA QUALIDADE (250G), FABRICADO POR EMPRESA QUALIFICADA NO PROGRAMA DE QUALIDADE DE CAFÉ DA ABIC, ACONDICIONADO EM FARDO COM 20 UNIDADES CADA, CONSTANDO NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS, DE FORMA LEGÍVEL, O NOME DO FABRICANTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DO PRODUTO, MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. CARACTERÍSTICAS: 1.1. ESPÉCIE: 100% DE CAFÉ ARÁBICA; 1.2. BEBIDA (SABOR) DO TIPO INTENSO, BEBIDA PURA; COM TORRA DO TIPO CLÁSSICA OU ESCURA; 1.3. EMBALAGEM: FARDO COM 20 PACOTES DE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS) CADA, TIPO ALMOFADA; 1.4. EMBALAGEM 100% RECICLÁVEL, COM SELO DE CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL FSC; 1.5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA G/100G): UMIDADE EM 5%, NO MÁXIMO, RESÍDUO MINERAL FIXO EM 5%, NO MÁXIMO, CAFEÍNA EM 0,7%, NO MÍNIMO, EXTRATO AQUOSO EM 25% NO MÍNIMO, EXTRATO ETÉREO EM 8,0% NO MÍNIMO. FORNECIMENTO: FARDO COM 20 UNIDADES	600	FD
19	CANJICA	MILHO BRANCO PARA MUGUNZÁ (CANJICA) - CLASSE BRANCO, TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE CONTENDO A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 500G. FORNECIMENTO: FARDO	500	FD
20	CARNE BOVINA - ALCATRA	CARNE BOVINA (ALCATRA) - DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 1 A 5 KG CADA PEÇA, EMBALADAS À VÁCUO. FORNECIMENTO: KG	4500	KG
21	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE	CARNE BOVINA COXÃO MOLE DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 1 A 5 KG CADA PEÇA, EMBALADAS À VÁCUO. FORNECIMENTO: KG	4500	KG
22	CARNE MOIDA	CARNE MOIDA - CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ACONDICIONADO EM	780	CX

		EMBALAGEM APROPRIADA, TUDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. FORNECIMENTO: CAIXA DE 10KG C/20 UNIDS DE 500G		
23	CARTELA DE OVOS	OVOS DE GALINHA IN NATURA - OVOS BRANCOS OU VERMELHO, EXTRA, TIPO GRANDE, COM PESO MÍNIMO DE 60 G POR UNIDADE, ISENTOS DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. ACONDICIONADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES, INSPECIONADOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF OU SIE). AS BANDEJAS DEVEM SER EMBALADAS E VEDADAS COM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. AS BANDEJAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 BANDEJAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS NO ATO DO RECEBIMENTO. FORNECIMENTO: CARTELA COM 30 OVOS	600	CTL
24	CEBOLA BRANCA	CEBOLA BRANCA - NACIONAL SECAS, LIMPAS, GRAÚDAS, SADIAS, BOA QUALIDADE E APRESENTAÇÃO. SEM VESTÍGIOS DE PRAGAS, INSETOS E ROEDORES. CASCA E POLPA ÍNTEGRAS. TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO MÉDIO POR UNIDADE DE 120G. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA. VALIDADE SEMANAL. FORNECIMENTO: KG	3800	KG
25	CENOURA	CENOURA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, COM CASCA HIGIENIZADA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	3500	KG
26	CHARQUE PONTA DE AGULHA	CHARQUE PONTA DE AGULHA - INGREDIENTES BÁSICOS: CARNE BOVINA SEM GORDURA, SALGADA E DESSECADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, TUDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. FORNECIMENTO: KG	2500	KG
27	COLORAU EM PÓ	COLORAU EM PÓ - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 97 GR. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DO MOMENTO DA FABRICAÇÃO. FORNECIMENTO: PACOTE	1800	PT
28	COMINHO	COMINHO , EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE	4000	AS

		VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: 50G (SACHE/PACOTE)		
29	CONDIMENTO MISTO	CONDIMENTO MISTO - SAL, COMINHO, PIMENTA DO REINO E CORANTE CARAMELO. APRESENTAÇÃO: PACOTE	5000	PT
30	COUVE	COUVE - FOLHAS IN NATURA, DE COLHEITA RECENTE, SEM PONTOS ESTRAGADOS E AMASSADOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. APRESENTAÇÃO: KG.	1800	KG
31	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE -APRESENTAÇÃO: HOMOGENEIZADO, 100 CREME DE LEITE, PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA DE 16, PROCESSADO TIPO UHT, EMBALAGEM TIPO TETRA PACK, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; VALIDADE: MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES CONTADO A PARTIR DA ENTREGA; FORNECIMENTO: CAIXA COM 24 UNIDADES DE 200G.	600	CX
32	EXTRATO DE TOMATE	EXTRATO DE TOMATE -INGREDIENTES BÁSICOS: TOMATE, AÇÚCAR E SAL, CADA UNIDADE DEVERÁ TER NO MÍNIMO 190G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. FORNECIMENTO: CAIXA COM 24 UNIDADES,	600	CX
33	FARINHA DE BRANCA	FARINHA DE FAROFA - FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1. SECA, BRANCA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES. FORNECIMENTO: FARDO (COM 25 a 30 UNIDADES).	800	FD
34	FARINHA DE TAPIOCA	FARINHA DE TAPIOCA - NATURAL, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM RESISTENTE E ATÓXICA DE 500G, CONTENDO COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. FORNECIMENTO: FARDO (COM 25 a 30 UNIDADES).	400	FD
35	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA - CONSTITUÍDO DE GRÃO INTEIROS E SÃOS, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS E UMIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICAS E TRANSPARENTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG FORNECIMENTO: FARDO (COM 25 a 30 UNIDADES), ATÓXICA E TRANSPARENTE.	420	FD
36	FEIJÃO DA PRAIA TIPO I	FEIJÃO DA PRAIA TIPO I , CLASSE CORES, GRUPO 1 - FEIJÃO COMUM, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: FARDO (COM 25 a 30 UNIDADES DE 1KG).	400	FD

37	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO (TIPO 1) - FEIJÃO, TIPO PRETO, TIPO 01, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE COM PESO LÍQUIDO DE 30KG, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO NACIONAL. FORNECIMENTO: FARDO (COM 25 a 30 UNIDADES DE 1KG).	350	FD
38	FÍGADO BOVINO	FÍGADO BOVINO - EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA, PROCESSADA POR ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO OFICIAL, COM DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES GERAIS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: 1KG	1800	KG
39	FLOCÃO DE MILHO	FLOCÃO DE MILHO - PRODUTO NATURAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PACOTE DE 500 G. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM PACOTES DE 500G (FARDO COM 20 UNIDADES).	350	FD
40	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL - DE SEGUIMENTO INDICADA PARA CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS DE IDADE, APRESENTADA EM LATA METÁLICA CONTENDO 800 G. PRODUTO DESENVOLVIDO PARA COMPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO INFANTIL, CONTENDO DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS E PREBIÓTICOS. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN, ELABORADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS À NUTRIÇÃO INFANTIL. NÃO INDICADO PARA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FAIXA ETÁRIA INDICADA: 1 A 3 ANOS , APRESENTAÇÃO: LATA COM 800 G, TIPO: FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENT CONTÉM: DHA, ARA, NUCLEOTÍDEOS E PREBIÓTICOS (NÃO CONTÉM GLÚTEN) , EMBALAGEM: LATA METÁLICA DEVIDAMENTE LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL, CONTADO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANLAC COMFOR NESTLÉ, OU EQUIVALENTE/SIMILAR, DESDE QUE ATENDA INTEGRALMENTE ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	460	LA

		DESCRIÇÃO NESTE TERMO DE REFERÊNCIA. FORNECIMENTO: LATA 800G		
41	FRANGO INTEIRO CONGELADO	FRANGO INTEIRO CONGELADO (COM OU SEM MIÚDOS) - CARNE FIRME, COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ODORES DESAGRADÁVEIS E CONTAMINAÇÃO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE (PRIMÁRIA) EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA). PESO DE 2,2KG A 2,8KG, CARIMBO SIF, CONGELAMENTO A -18°C (0°F) OU INFERIOR, MÁXIMO DE 6% DE PERDA NO DEGELO. EMBALAGEM: CAIXA COM 20KG.	600	CX
42	FRANGO - PEITO	FRANGO, CORTE, FILÉ DE PEITO - (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, SEM OSSO E SEM PELE). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. PROCESSADA POR ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO OFICIAL. DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES GERAIS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: 1KG	6000	KG
43	FRANGO - SOBRE COXA	FRANGO, CORTE COXA E SOBRE COXA - (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. PROCESSADA POR ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO OFICIAL. DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES GERAIS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: 1KG	4700	KG
44	GOMA DE MANDIOCA	GOMA DE MANDIOCA - A BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA, HIDRATADA, SEM SAL, CONSERVANTES E GLÚTEN, EMBALAGEM COM 01 KG - FORNECIMENTO: 1KG	1500	KG
45	LEITE EM PÓ DESNATADO	LEITE EM PÓ DESNATADO , EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: PACOTE 200G.	600	PT
46	LEITE INTEGRAL	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400 GR. RÓTULO CONTENDO PROCEDÊNCIA DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, 400MG, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. FORNECIMENTO: FARDO COM 25UNDS	700	FD
47	LEITE SEM LACTOSE	LEITE SEM LACTOSE - COM PROTEÍNA VEGETAL, ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DA SOJA, PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES ESPECIAIS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, PRAZO DE	180	LA

		VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. MARCA SUPRA SOY. FORNECIMENTO: LATA		
48	MACARRÃO ESPAGUETE	MACARRÃO ESPAGUETE - COM OVOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FORNECIMENTO: FARDO COM 20 UNIDS DE 500G	800	FD
49	MACARRÃO PARAFUSO	MACARRÃO PARAFUSO - COM OVOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FORNECIMENTO: FARDO COM 20 UNIDS DE 500G	650	FD
50	MAÇÃ VERMELHA	MAÇÃ VERMELHA - TIPO FUJI, CASCA HIGIENIZADA, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	13000	KG
51	MAMÃO IN NATURA	MAMÃO, IN NATURA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM 100% DE MATURAÇÃO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	6000	KG
52	MANGA IN NATURA	MANGA, IN NATURA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM 100% DE MATURAÇÃO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	4500	KG
53	MANJERICÃO DESIDRATADO	MANJERICÃO DESIDRATADO - SEM SAL E ADITIVOS, EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: KG	100	KG
54	MANTEIGA	MANTEIGA - APRESENTAÇÃO: ORIGEM ANIMAL, DERIVADA DA NATA DO LEITE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; VALIDADE: MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES CONTADO A PARTIR DA ENTREGA; FORNECIMENTO: UNIDADE DE 500G.	1400	UN

55	MELÃO IN NATURA	MELÃO IN NATURA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM 100% DE MATURAÇÃO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	4500	KG
56	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA - EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: UND/PACOTE 500G	1000	PT
57	ÓLEO DE SOJA	ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL - PURO, REFINADO, SEMCOLESTEROL, RICO EM VITAMINA E. FRASCOTIPO PET COM 900 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. FORNECIMENTO: CAIXA COM 20 UNIDADES DE 900ML CADA.	450	CX
58	ORÉGANO	ORÉGANO - SEM SAL E ADITIVOS, EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: PACOTE 50G	2000	PT
59	PÃO DE FORMA	PÃO DE FORMA FATIADO - LIVRE DE FUNGOS, BEM ASSADO, SEM PONTOS QUEIMADOS, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: PACOTE DE 500G COM 20 FATIAS DE 25G CADA.	3500	PT
60	PÃO DE FORMA INTEGRAL	PÃO DE FORMA INTEGRAL - PÃO PRODUZIDO COM FARINHA INTEGRAL, RICO EM FIBRAS E NUTRIENTES ESSENCIAIS. LIVRE DE FUNGOS, BEM ASSADO, SEM PONTOS QUEIMADOS, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. FORNECIMENTO: PACOTE DE 400G COM 20 FATIAS DE 20G CADA.	2500	PT
61	PAO DOCE	PÃO DOCE - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO, COM CAPACIDADE MÁXIMA DE 2 KG POR EMBALAGEM. DEVE ESTAR ASSADO DE FORMA UNIFORME, FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL E ÁGUA. CARACTERIZA-SE POR APRESENTAR CASCA CROCANTE, DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA, E MIOLO DE COR BRANCO-CREME, COM TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. DEVE SER PRODUZIDO NO DIA DE SUA DISTRIBUIÇÃO, ATENDENDO À RESOLUÇÃO RDC Nº 90/2000 DA ANVISA. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS,	30000	UN

		ADMITINDO-SE VARIAÇÃO DE ±10%. FORNECIMENTO: UNIDADE		
62	PÃO HAMBURG	PÃO MASSA FINA (REDONDO) - TIPO HAMBURG, LIVRE DE FUNGOS, BEM ASSADO, SEM PONTOS QUEIMADOS, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 30G FORNECIMENTO: UNIDADE	40000	UN
63	PÃO MASSA FINA	PÃO MASSA FINA - TIPO HOT DOG, LIVRE DE FUNGOS, BEM ASSADO, SEM PONTOS QUEIMADOS, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 50G FORNECIMENTO: UNIDADE	30000	UN
64	PÃO MASSA GROSSA/FRANCES	PÃO MASSA GROSSA - TIPO FRANCÊS, LIVRE DE FUNGOS, BEM ASSADO, SEM PONTOS QUEIMADOS, PRONTO PARA O CONSUMO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 50G, FORNECIMENTO: UNIDADE	42800	UN
65	PEIXE - FILÉ	PEIXE - FILÉ DE PEIXE - SEM ESCAMAS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO, EMBALAGEM DE PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE. DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES GERAIS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. PROCESSADO POR ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO OFICIAL. DE ACORDO COM O CALENDÁRIO DE DEFESO; ESPÉCIES: PESCADA, PIRARUCU, ARUANÃ. (SIF, SIE OU SIM). APRESENTAÇÃO: 1KG	3500	KG
66	PEIXE - PICADINHO	PEIXE - PICADINHO DE PEIXE - SEM ESCAMAS, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO EM PACOTES DE 01KG. EMBALAGEM DE PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE. DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES GERAIS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. PROCESSADO POR ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO OFICIAL. DE ACORDO COM O CALENDÁRIO DE DEFESO; ESPÉCIES: JARAQUI, TAMBAQUI, ARUANÃ. (SIF, SIE OU SIM). FORNECIMENTO: 1KG	3500	KG
67	PEPINO IN NATURA	PEPINO, IN NATURA - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	1800	KG
68	PÊRA IN NATURA	PÊRA, FRUTA IN NATURA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. FORNECIMENTO: KG	2500	KG

69	POLPA DE AÇAÍ	POLPA DE AÇAÍ - CONGELADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, IDENTIFICAÇÃO DA FRUTA, PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM E SELODE INSPEÇÃO OFICIAL. FORNECIMENTO: 1KG	2500	KG
70	POLPA DE FRUTA - ACEROLA	POLPA DE FRUTAS (ACEROLA) 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERA ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS. FORNECIMENTO: 1KG	1800	KG
71	POLPA DE FRUTA - GOIABA	POLPA DE FRUTAS (GOIABA) 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERA ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS. FORNECIMENTO: 1KG	1850	KG
72	POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ	POLPA DE FRUTAS (MARACUJÁ) 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERA ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE	1850	KG

		VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS. FORNECIMENTO: 1KG		
73	POLPA DE FRUTAS - CUPUAÇU	POLPA DE FRUTAS (CUPUAÇU) 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS. FORNECIMENTO: 1KG	1850	KG
74	QUEIJO MUÇARELA	QUEIJO MUÇARELA - FATIADO, RESFRIADO, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE VISIVELMENTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM E SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL. FORNECIMENTO: 1KG	1900	KG
75	REPOLHO BRANCO	REPOLHO BRANCO - DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, COM FOLHAS VERDES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	2600	KG
76	REPOLHO ROXO	REPOLHO ROXO - DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, COM FOLHAS ROXAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: 1KG	2600	KG
77	SAL	SAL IODADO REFINADO - LIVRE DE IMPUREZAS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE)	300	FD

		MESES. FORNECIMENTO: FARDO COM 30 PACOTES DE 1 KG,		
78	SARDINHA	SARDINHA EM CONSERVA - SARDINHA EM CONSERVA, EVISCERADA, DESCAMADA E ENLATADA. INGREDIENTES: SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO VEGETAL DE SOJA E SAL. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM SAIS MONOSSÓDICOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, DEVENDO SER PRÉ-COZIDO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM LATA METÁLICA DE 125 G (GRAMAS), DE ABERTURA FÁCIL QUE DISPENSE O USO DE ABRIDOR, INVOLÁVEL, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADA, ISENTA DE ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, AMASSAMENTO, FERRUGEM, PERFURAÇÕES OU OUTRAS DANIFICAÇÕES. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. FORNECIMENTO: CAIXA COM 50 UNIDADES.	450	CX
79	SUCO PRONTO	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA 500ml - SABORES DIVERSOS: ABACAXI, LARANJA, GOIABA, UVA E CAJU. DEVE SER PRODUZIDO A PARTIR DE POLPA OU SUCO DA FRUTA, PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADO EM GARRAFA RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. FORNECIMENTO: CAIXA COM 12 UNIDADES DE 500ML CADA.	400	CX
80	TOMATE IN NATURA	TOMATE IN NATURA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, HIGIENIZADOS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS, LARVAS E RESÍDUO DE FERTILIZANTE. SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS CAUSADOS POR MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	4500	KG
81	UVA NIAGARA	UVA NIAGARA - TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. FORNECIMENTO: KG	2500	KG
82	VINAGRE DE MAÇÃ	VINAGRE DE MAÇÃ - ACIDEZ 4, ASPECTO FÍSICOLÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEMDEPÓSITOS/PARTÍCULAS SEDIMENTADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	100	CX

		EPROCEDÊNCIA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. (PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO). EMBALAGEM DE 500ML, FORNECIMENTO: CAIXA COM 12 UND.		
--	--	---	--	--

- 1.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.2. O contrato, a ata de registro de preços ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.3. A presente contratação será realizada por itens, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, em conformidade com os princípios da competitividade, economicidade e eficiência administrativa. O parcelamento do objeto mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos para atendimento da Rede Municipal de Ensino de Boa Vista do Ramos/AM.
- 1.4. A divisão da licitação em itens possibilita a ampliação da competitividade, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, que poderão concorrer apenas aos itens compatíveis com sua capacidade de fornecimento.
- 1.5. O critério de julgamento por item favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, possibilitando a seleção dos melhores preços para cada produto individualmente, sem restringir a participação de interessados.
- 1.6. O Sistema de Registro de Preços permite que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, de acordo com a necessidade da Administração, evitando estoques excessivos, reduzindo perdas de produtos perecíveis e proporcionando melhor gestão dos recursos públicos.
- 1.7. A adoção do SRP proporciona maior flexibilidade na execução contratual, permitindo o atendimento das demandas das unidades escolares ao longo da vigência da ata, conforme cronograma e necessidade efetiva de consumo.
- 1.8. A busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública não se restringe ao menor preço unitário, mas contempla a economicidade global da contratação, sendo que o parcelamento do objeto em itens contribui para:

- Ampliação da concorrência e aumento da participação de fornecedores especializados em determinados produtos;

- Obtenção de preços mais competitivos para cada item licitado;
- Melhor gestão do fornecimento, permitindo contratações conforme a demanda real da Administração;
- Redução dos riscos de desperdício, especialmente em relação aos produtos perecíveis.

1.9. O parcelamento do objeto em itens está em consonância com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, por representar a solução mais adequada para garantir ampla competitividade, seleção da proposta mais vantajosa e atendimento eficiente das necessidades da Administração.

1.10. Em suma, a realização da licitação por itens, mediante Sistema de Registro de Preços, atende ao interesse público da Rede Municipal de Ensino de Boa Vista do Ramos/AM, promovendo maior competitividade, economicidade, eficiência administrativa e flexibilidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

1.11. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.11.1. Compete à Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos/AM, por meio da Secretaria Municipal de Educação e demais órgãos competentes, o planejamento, o gerenciamento, a solicitação e a fiscalização do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da legislação vigente e das diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

1.11.2. Os gêneros alimentícios objeto deste Termo de Referência destinam-se ao atendimento das unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM, com a finalidade de garantir a oferta regular e adequada da alimentação escolar aos alunos matriculados, durante o período letivo, assegurando o atendimento às necessidades nutricionais e contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e o rendimento escolar dos estudantes.

1.11.3. A estimativa dos quantitativos necessários para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE foi realizada pela Administração Municipal, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e dos setores responsáveis, considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, o calendário escolar, o histórico de consumo, os cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico e a previsão de atendimento durante o período de vigência da contratação.

1.11.4. Considerando que os quantitativos de cada item podem variar ao longo do período letivo, em razão de fatores como variação no número de alunos, ajustes nos cardápios nutricionais e necessidades específicas das unidades escolares, a utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se o instrumento mais adequado, por possibilitar maior flexibilidade,

economicidade e eficiência na aquisição dos gêneros alimentícios, conforme as demandas efetivamente apresentadas pela rede municipal de ensino.

1.11.5. Nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) à conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destinam-se à aquisição de gêneros da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, mediante chamada pública, na forma da resolução do FNDE que disciplina a execução do Programa. Desse modo, a presente contratação, por Sistema de Registro de Preços, contempla exclusivamente a parcela dos gêneros alimentícios não atendida pela aquisição direta da agricultura familiar.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

2.1.1.A solução proposta consiste no Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a serem utilizados nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM, observadas as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo FNDE e a legislação sanitária vigente. Os produtos deverão apresentar adequada qualidade, condições apropriadas de acondicionamento, prazos de validade compatíveis com o consumo durante o período letivo e conformidade com as especificações técnicas e nutricionais exigidas.

2.1.2.O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada e programada, conforme a demanda das unidades escolares e o planejamento da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de ordem de fornecimento. Tal sistemática visa assegurar a regularidade da alimentação escolar, preservar as condições adequadas de armazenamento e conservação dos alimentos, reduzir perdas e desperdícios, bem como garantir a eficiência, a economicidade e a continuidade do atendimento aos alunos ao longo de todo o ciclo de vida da contratação.

2.2. Requisitos da contratação:

2.2.1. Qualidade e Conformidade

- a) Todos os gêneros alimentícios deverão ser próprios para o consumo humano, novos quanto ao processo de fabricação, íntegros, acondicionados em embalagens adequadas, observando as especificações técnicas deste Termo de Referência e a legislação sanitária vigente;

- b) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas de segurança, saúde ocupacional e meio ambiente, quando aplicável;
- c) Os produtos deverão atender às normas expedidas pela ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais órgãos competentes, quando aplicáveis.
- d) Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente não inferior a 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade indicado pelo fabricante, ressalvados os produtos perecíveis, cuja validade deverá ser compatível com o cronograma de consumo da Secretaria Municipal de Educação e com as características do produto.

2.2.2.Características e Descrição

- a) Cada item deverá atender rigorosamente às especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, incluindo composição, dimensões, tipo, embalagem, apresentação e finalidade de uso;
- b) Os produtos deverão apresentar qualidade compatível com o consumo humano e adequada à finalidade de alimentação escolar.
- c) O fornecedor vencedor dos itens que demandem transporte refrigerado ou congelado deverá realizar a entrega em veículo apropriado, garantindo a manutenção da cadeia de frio durante todo o transporte, de modo a preservar a qualidade, a segurança e a integridade dos produtos, sempre que se tratar de itens que exijam controle de temperatura.

Embalagem e Rotulagem

- a) As embalagens internas e externas deverão estar íntegras, lacradas e devidamente identificadas, contendo, no mínimo: nome do fabricante ou fornecedor, data de fabricação, prazo de validade (quando aplicável), demais informações exigidas pela legislação vigente.

2.2.3. Requisitos de Entrega

- a) **Prazo máximo de entrega:** 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da ordem de fornecimento, admitida prorrogação por até 05 (cinco) dias, mediante justificativa apresentada antes do término do prazo e aceita pela Administração.
- b) **Local de entrega:** As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação, ou em local indicado pela Administração no momento da emissão da ordem de fornecimento.
- c) **Forma de entrega:** Os produtos deverão ser entregues embalados, com identificação individual por tipo de insumo.

2.3. O transporte até o local de destino será de responsabilidade da contratada, sem custos adicionais ao contratante.

2.4. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas de higiene e conservação. Produtos perecíveis devem ser entregues refrigerados ou congelados quando necessário. Poderão ser rejeitados itens com sinais de deterioração, embalagens violadas ou fora do padrão de qualidade.

2.5. Requisitos de Garantia e Qualidade:

2.5.1. Garantia de Qualidade

A contratada responderá pela qualidade, integridade, conservação e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos durante todo o prazo de validade do produto.

Não serão aceitos produtos:

- a) vencidos;
- b) com prazo de validade inferior ao estabelecido neste Termo de Referência;
- c) com embalagem violada ou danificada;
- d) com alterações de cor, odor, sabor ou textura;
- e) impróprios para consumo;
- f) em desacordo com as especificações técnicas.

Todos os materiais fornecidos deverão ser novos, originais de fábrica, livres de defeitos de fabricação e adequados ao uso.

A contratada responderá pela qualidade dos produtos fornecidos durante todo o período de garantia.

2.5.2. Garantia de Validade

- a) Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente não inferior a 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade indicado pelo fabricante na embalagem, observados os prazos mínimos específicos fixados na descrição de cada item e ressalvados os gêneros perecíveis, cuja entrega observará prazo compatível com o consumo, conforme o cardápio e a programação da Secretaria Municipal de Educação.
- b) Não serão aceitos produtos com etiquetas adulteradas, apagadas ou com data de validade ilegível.

2.6. Garantia de Substituição

2.6.1. A contratada deverá garantir:

A contratada deverá substituir, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, ou em prazo inferior quando se tratar de alimento perecível, qualquer produto recusado pela fiscalização em razão de:

- a) vencimento;
- b) deterioração;
- c) embalagem violada;
- d) descongelamento inadequado;
- e) desconformidade com o Termo de Referência;
- f) inadequação ao consumo humano;
- g) divergência quanto à marca, apresentação ou especificação contratada.

2.7. Garantia de Integridade e Conservação (quando aplicável)

- a) Os produtos que exijam condições especiais de conservação deverão ser entregues em embalagem íntegra, lacrada e devidamente identificada.
- b) Os produtos deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, observadas as normas sanitárias vigentes.
- c) Os produtos perecíveis deverão ser mantidos sob refrigeração ou congelamento sempre que exigido por sua natureza.
- d) Caso a integridade ou a conservação do produto seja comprometida durante o transporte ou manuseio, será obrigatória a troca imediata.

2.8. Garantia de Procedência e Rastreabilidade

A contratada deverá assegurar a identificação dos produtos mediante informações constantes da embalagem, incluindo fabricante, lote, data de fabricação e validade, bem como os registros sanitários exigidos pela legislação, quando aplicáveis.

2.9. A fornecedora deverá apresentar documentação que assegure:

- a) Origem do produto (fabricante e distribuidor);
- b) Número de lote e data de fabricação;
- c) Certificados de conformidade quando exigidos;
- d) Sistema de rastreabilidade que permita identificar rapidamente lotes com problemas.

2.10. Vigência da Garantia

- a) A garantia mínima dos materiais de consumo vigorará durante todo o período de validade do produto;
- b) Para os gêneros não perecíveis, a garantia observará o prazo de validade estampado na

embalagem, respeitado o prazo mínimo estabelecido neste Termo de Referência.

2.11. Penalidades por Descumprimento da Garantia

2.12. O descumprimento dos requisitos de garantia implicará:

- a) Recusa do material entregue;
- b) Aplicação de multas previstas no contrato ou legislação;
- c) Possível rescisão contratual;
- d) Comunicação aos órgãos de controle e registro de ocorrências.

2.13. Vigência da Garantia

2.14. A garantia mínima deverá vigorar durante todo o período de validade do produto, independente da data de entrega.

2.15. Garantia da Proposta

2.16. No momento da apresentação da proposta serão exigidas as prestações de garantia na forma do artigo 58 da Lei nº 14.133/2021 como requisito de pré-habilitação, no patamar de 1,0% (um por cento) do valor estimado da contratação.

2.17. A empresa deverá apresentar garantia da proposta relativo a 1% (um por cento) da aquisição no valor de R\$ 50.000,36 (cinquenta mil reais e trinta e seis centavos). A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

2.18. Serão aceitas as seguintes modalidades de garantia:

2.19. CAUÇÃO EM DINHEIRO – a licitante fará a comprovação mediante a apresentação de depósito, em dinheiro, em Documento de Arrecadação Municipal – DAM, em nome da Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos, referente ao Pregão Eletrônico SRP nº 014/2026.

2.20. CAUÇÃO EM TÍTULOS DA DÍVIDA PÚBLICA – a garantia deverá vir acompanhada, obrigatoriamente, das seguintes comprovações:

2.21. Origem/aquisição mediante documento respectivo e lançamento contábil por meio de registro no balanço patrimonial da licitante;

2.22. Apresentar documento, emitido por entidade ou organização oficial, dotado de fé pública, demonstrando a correção atualizada monetariamente do título;

2.23. Serão aceitos apenas e tão somente títulos com vencimentos passíveis de resgate incontestável sob nenhum aspecto, até a data correspondente ao prazo de validade da proposta

de preços.

- 2.24.** Presume-se autênticos os títulos oferecidos pela licitante, a Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos se reserva o direito de averiguar a sua autenticidade, em se constatando indícios de fraude, se obriga a oferecer denúncia ao Ministério Público.
- 2.25.** FIANÇA BANCÁRIA – A licitante entregará o documento original fornecido pela instituição que a concedeu, no qual constará;
- 2.26.** Beneficiário: Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos;
- 2.27.** Objeto: Pregão Eletrônico/ SRP nº 014/2026 5.21 Valor: R\$ 50.000,36 (cinquenta mil reais e trinta e seis centavos)
- 2.28.** Que a liberação será feita mediante a devolução pela Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos/AM, do documento original ou, automaticamente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.
- 2.29.** SEGURO-GARANTIA – através de apólice em nome da Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos.
- 2.30.** Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770/2004).
- 2.31.** Origem/aquisição mediante documento respectivo e lançamento contábil por meio de registro no balanço patrimonial da licitante
- 2.32.** Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento:
- 2.33.** Os itens serão especificados para sua execução da seguinte forma:
- I. **Item Especificação:** Este modelo de execução tem como objetivo assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no âmbito da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM, ocorra de forma eficiente, transparente e em conformidade com as diretrizes legais, nutricionais e administrativas aplicáveis. A execução compreenderá todas as etapas, desde a formalização da contratação até o seu encerramento, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e nutricional dos produtos fornecidos, bem como o cumprimento dos prazos, quantitativos e especificações estabelecidos neste Termo de Referência, de modo a assegurar a continuidade da alimentação escolar durante o período letivo.

2.34. A execução do material, objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue da seguinte forma:

II. **Etapas de entrega:** A entrega dos gêneros alimentícios será realizada conforme as diretrizes estabelecidas neste Termo de Referência e no edital da licitação, observadas as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A contratada deverá assegurar que os produtos sejam entregues em estrita conformidade com as especificações técnicas, nutricionais e os padrões de qualidade definidos, atendendo à legislação sanitária vigente e às demais normas aplicáveis. A entrega deverá ocorrer dentro dos prazos estipulados, diretamente nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM ou em locais previamente definidos pela Administração, garantindo a integridade, a qualidade, a segurança alimentar e a adequada apresentação dos produtos fornecidos

2.35. São obrigações da contratada:

- 2.35.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e seus anexos, assumindo integralmente os riscos e despesas relacionados à correta e completa execução do objeto, além de observar as seguintes obrigações:
- 2.35.2.** Caso solicitado, manter um preposto aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;
- 2.35.3.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade;
- 2.35.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;
- 2.35.5.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 2.35.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 2.35.7.** Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis;

- 2.35.8.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 2.35.9.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 2.35.10.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 2.35.11.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 2.35.12.** Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 2.35.13.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 2.35.14.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 2.35.15.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações constantes deste Termo de Referência ou instrumento congênere;
- 2.35.16.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 2.35.17.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 2.35.18.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 2.35.19.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 2.35.20.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e

incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

2.35.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

2.35.22. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;

2.35.23. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante;

2.35.24. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

2.35.25. Estar registrada ou inscrita no Conselho Profissional competente, quando necessário, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade;

2.35.26. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;

2.35.27. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos durante a execução do objeto;

2.35.28. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações;

2.35.29. Cumprir com todas as demais obrigações contidas no termo de referência e estudo técnico preliminar.

2.36. São obrigações do contratante:

2.36.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

2.36.3. Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas.

2.36.4. Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às

suas expensas;

2.36.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

2.36.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

2.36.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

2.36.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

2.36.9. Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

2.36.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

2.36.11. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

2.36.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

2.36.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

2.36.14. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

2.36.15. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

2.36.16. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

2.36.17. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

2.36.18. Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será

acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade:

- 2.36.19.** O presente objeto 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 responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 2.36.20.** 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 (e-mail) para esse fim;
- 2.36.21.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 2.36.22.** A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos materiais, e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicada multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;
- 2.36.23.** Após a entrega dos materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento;
- 2.36.24.** Junto à nota fiscal, deverá ser apresentado documento de forma que haja comprovação dos trabalhos realizados para o Município, se for o caso;
- 2.36.25.** 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).
- 2.36.26.** Critérios de medição e de pagamento:
- 2.36.27.** A forma de pagamento se dará pelo seguinte objeto, com a certificação do fiscal e do gestor do contrato, além do Secretário da Pasta poderá ser efetuada a liquidação da despesa e pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica;
- 2.36.28.** Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;
- 2.36.29.** Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- 2.36.30.** Não haverá sob-hipótese alguma, pagamento antecipado;
- 2.36.31.** Após a prestação de serviços/entrega de materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento, juntamente com documento comprobatório das ações realizadas para o Município;
- 2.36.32.** A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o município deve passar a reter o IR Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e prestação serviços;
- 2.36.33.** Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelo fiscal e Gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter

técnico e administrativo.

2.36.34. 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 seja pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

2.36.35. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

2.36.37. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da finalização da liquidação da despesa, observada a ordem cronológica de que trata o art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

2.37. Forma de Pagamento

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

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

2.40. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

2.41. 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.

2.42. 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.

2.43. Recebimento

2.44. 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.

- 2.45.** 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 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 2.46.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
- 2.47.** 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.
- 2.48.** 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 2.49.** 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.
- 2.50.** 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.
- 2.51.** As atividades de transporte, descarregamento e acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios no local de entrega correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto
- 2.52.** Forma e critérios de seleção do fornecedor:
- 2.53.** Quanto à Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:
- 2.54.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade Pregão, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, e a forma de julgamento, sendo o MENOR PREÇO POR ITEM.
- 2.55.** O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.
- 2.56. Quanto à Habilitação jurídica:**

- 2.57.** no caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 2.58.** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 2.59.** No caso de sociedade empresária ou de sociedade limitada unipessoal: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial- da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores
- 2.60.** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 2.61.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 2.62.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 2.63.** Os documentos acima indicados, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva e deles deverá constar, entre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatível com o objeto deste Pregão.
- 2.64.** Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:
- 2.65.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.66.** Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, compatível com o objeto;
- 2.67.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, em validade;
- 2.68.** Para fins de comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal, deverá ser apresentada a Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pelo Ministério da Fazenda/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, admitindo-se que seja emitida via Internet, no original, e em validade; sendo que essa pode ser retirada através do site: www.receita.fazenda.gov.br;
- 2.69.** Prova de Comprovação de Regularidade perante o FGTS, em validade.

2.70. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 10 de maio de 1943, em validade

2.71. Quanto à Qualificação Econômico-Financeira

2.71.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, o licitante deverá apresentar Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, nos termos do inciso II do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.72. Cópia do Balanço Patrimonial e das demonstrações contábeis da licitante, dos 02 (dois) últimos exercícios social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data de apresentação da documentação e proposta de preços.

2.73. O Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício deverão estar devidamente registrados na forma da legislação aplicável, observando-se a natureza jurídica da empresa.

2.74. Para as empresas não obrigadas à Escrituração Contábil Digital – ECD, a documentação contábil deverá ser apresentada na forma prevista na legislação vigente.

2.75. A comprovação da boa situação de liquidez corrente será feita através da demonstração, com base no balanço e através de memória de cálculo assinada por profissional devidamente habilitado em contabilidade, de que atende aos seguintes índices financeiros:

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

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

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

2.76. As licitantes deverão comprovar índices iguais ou superiores a 1,00 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) e capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor global da proposta inicial, nos termos do art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

2.77. No caso de empresa constituída no mesmo exercício financeiro, a exigência será atendida

mediante apresentação do Balanço de Abertura. Empresariais, deverão apresentar, até o dia 30 de abril do ano subsequente ao encerramento do exercício social, balanço patrimonial e as demonstrações contábeis respectivas, conforme dispõe o art. 1.078 da Lei 10.406/2002, caso a empresa utilize o Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), deverá apresentar até o último dia útil do mês de junho do ano subsequente ao encerramento exercício social.

2.78. A Administração poderá promover diligências para verificar a autenticidade da documentação contábil apresentada, inclusive mediante consulta aos sistemas oficiais ou solicitação de documentos complementares, observado o disposto no art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.79. O licitante deverá apresentar Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da pessoa jurídica, em plena validade. A certidão deverá ter sido emitida há, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data da sessão pública, salvo se o próprio documento estabelecer prazo de validade diverso, hipótese em que prevalecerá o prazo nele consignado.

2.80. Quanto à Qualificação Técnica:

2.80.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica, o licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.80.2. Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, será admitida a apresentação de um ou mais atestados que demonstrem a execução anterior de quantitativo correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) das quantidades estimadas para o(s) item(ns) licitado(s), percentual fixado abaixo do teto autorizado pelo § 2º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, em prestígio à ampliação da competitividade.

2.80.3. Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, desde que demonstrem a execução de fornecimentos compatíveis com o objeto da contratação.

2.81. Os atestados deverão conter, no mínimo:

- I – identificação da pessoa jurídica emitente;
- II – identificação da empresa contratada;
- III – descrição do objeto fornecido;
- IV – período de execução ou fornecimento;

V – quantitativos executados;

VI – declaração de que o fornecimento foi executado de forma satisfatória.

- 2.82.** A Administração poderá promover diligências para verificar a autenticidade, a veracidade e a compatibilidade das informações constantes dos atestados apresentados, podendo solicitar documentos complementares, tais como contratos, notas fiscais, ordens de fornecimento, notas de empenho, termos de recebimento ou quaisquer outros documentos aptos a comprovar a efetiva execução do objeto, observado o disposto no art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 2.83.** Caso sejam constatadas inconsistências ou fundada dúvida quanto à autenticidade dos documentos apresentados, o licitante será convocado para prestar os esclarecimentos e apresentar a documentação complementar necessária, no prazo estabelecido pelo Agente de Contratação, sob pena de inabilitação.
- 2.84.** Os documentos exigidos para fins de qualificação técnica poderão ser apresentados em original ou por meio de cópia digital, desde que seja possível verificar sua autenticidade por meio eletrônico ou outro meio legalmente admitido.
- 2.85.** A ausência de apresentação dos documentos exigidos para comprovação da qualificação técnica, bem como a apresentação de documentos incompatíveis com o objeto da contratação ou que não atendam às exigências deste Termo de Referência, acarretará a inabilitação do licitante, mediante decisão devidamente fundamentada.
- 2.86.** Quando exigido para determinado item, o licitante deverá apresentar documentação que comprove a regularidade do produto perante os órgãos competentes, tais como registro, licença, autorização de funcionamento, certificado ou documento equivalente emitido pelos órgãos de fiscalização sanitária, observada a legislação aplicável, especialmente as normas da ANVISA.
- 2.87.** O licitante deverá apresentar, ainda, Alvará de Localização e Funcionamento em validade, emitido pelo órgão competente da sede ou domicílio, do qual constem atividades pertinentes ao objeto desta contratação.
- 2.88.** Para os produtos de origem animal, o licitante deverá declarar que os produtos ofertados possuem carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), na forma dos arts. 3º e 4º, alíneas a e b, da Lei nº 1.283/1950.
- 2.89.** A Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial exigida para fins de qualificação econômico-financeira deverá ter sido expedida nos 30 (trinta) dias anteriores à data de abertura da sessão pública, ou estar dentro do prazo de validade nela expresso.

2.90. O licitante deverá apresentar, juntamente com a proposta de preços, Declaração de Compromisso informando que, caso seja declarado vencedor e convocado para o fornecimento, disponibilizará representante/preposto devidamente identificado para acompanhar, fiscalizar e prestar o suporte necessário durante todas as entregas dos produtos, permanecendo no local até a conferência quantitativa e qualitativa dos itens pela Administração.

2.91. O acompanhamento pelo preposto será obrigatório, em especial, nas entregas de gêneros alimentícios, devendo o representante estar apto a solucionar eventuais divergências constatadas no ato da entrega.

2.92. A ausência do representante/preposto no momento da entrega poderá ensejar a recusa do recebimento provisório dos materiais, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no edital e no contrato, quando caracterizado descumprimento das obrigações assumidas.

3. Será desclassificada a proposta do licitante que:

3.1. Deixar de apresentar a documentação técnica solicitada no prazo estabelecido pelo Agente de Contratação;

3.2. apresentar documentação técnica insuficiente ou incompatível com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

3.3. apresentar documentação técnica referente a produto diverso daquele ofertado na proposta;

3.4. apresentar produto que, após análise técnica ou eventual avaliação de amostra, não atenda às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência.

3.5. Será considerada aprovada a documentação técnica do licitante que demonstrar o atendimento integral às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

3.6. Na hipótese de reprovação da documentação técnica do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, o Agente de Contratação convocará o licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação da respectiva documentação técnica, aplicando-se os mesmos procedimentos e critérios previstos neste Termo de Referência.

3.7. Integram este Termo de Referência todas as exigências de habilitação, julgamento, diligências, recebimento, fiscalização e demais condições constantes do Edital, prevalecendo interpretação harmônica entre os documentos.

3.8. Do reajuste: os preços registrados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data de apresentação da proposta, após o que poderão ser reajustados pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo IBGE, ou por índice que venha a substituí-lo, sem prejuízo do direito à revisão dos preços registrados e ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, nos termos dos arts. 124, II, alínea d, e 130 da Lei nº 14.133/2021.

3.9. Da subcontratação: é vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, dada a natureza do fornecimento e a necessidade de identificação inequívoca da responsabilidade sanitária pelos gêneros alimentícios entregues.

3.10. Das infrações e sanções administrativas: aplicam-se à execução da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes as infrações e as sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, observados os parâmetros de dosimetria, os prazos de defesa e os recursos disciplinados no capítulo próprio do Edital, que integra este Termo de Referência para todos os fins.

3.11. Adequação orçamentária: A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

3.12. Estimativa do Valor Da Contratação: O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após a fase de lances.

3.13. Disposições Finais

As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação.

Boa Vista do Ramos - Am, 22 de julho de 2026.

KENDRIA KYELLEN PAZ DA SILVA
CRN 7 - 19179
Nutricionista – SEMED

ISAAC GADELHA MAIA
PORTARIA Nº 005/2025-GPMBVR
Secretário Municipal de Educação – SEMED