



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO.

**REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA E SECRETARIA DO MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO PARÁ.**

### 2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE.

Considerando a necessidade de assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência na prestação dos serviços públicos essenciais à população do Município de São Francisco do Pará, justifica-se a contratação de empresa especializada para o **fornecimento de gêneros alimentícios**, por meio do sistema de registro de preços, nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os gêneros alimentícios constituem insumos indispensáveis ao funcionamento regular das atividades administrativas, institucionais e operacionais da Prefeitura Municipal e de suas Secretarias, sendo essenciais para o atendimento de demandas internas, apoio às ações administrativas, bem como para a execução de programas, projetos e serviços públicos que envolvam o consumo regular de alimentos.

A adoção do sistema de registro de preços possibilita aquisições de forma parcelada e conforme a real necessidade das unidades administrativas, garantindo fornecimento contínuo, adequado e econômico, com maior eficiência, previsibilidade orçamentária e racionalização dos recursos públicos, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público.

Dessa forma, a contratação pretendida apresenta-se como a alternativa mais vantajosa e compatível com a realidade administrativa do Município de São Francisco do Pará, assegurando o atendimento tempestivo das necessidades da Administração Pública, com segurança jurídica e respeito ao interesse coletivo.

#### 2.1. SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

A Secretaria Municipal de Infraestrutura necessita do **fornecimento regular de gêneros alimentícios** para atender às demandas administrativas e operacionais de suas atividades, especialmente no apoio às equipes técnicas, servidores e colaboradores envolvidos na execução de obras, manutenção de serviços públicos e demais ações sob sua responsabilidade.

O fornecimento adequado de gêneros alimentícios contribui para a organização, o bem-estar e a eficiência das rotinas administrativas e operacionais da Secretaria, assegurando condições

apropriadas para o desenvolvimento das atividades institucionais e o cumprimento das atribuições voltadas à infraestrutura do Município de São Francisco do Pará.

## 2.2. SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA

A Secretaria Municipal de Cultura necessita do **fornecimento de gêneros alimentícios** para atender às demandas administrativas e de apoio às ações culturais desenvolvidas no Município de São Francisco do Pará. Esses gêneros destinam-se ao suporte de reuniões, eventos culturais, oficinas, capacitações, atividades institucionais e demais ações promovidas pela Secretaria.

O fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios contribui para a organização, o acolhimento do público e a eficiência na execução das atividades culturais, garantindo melhores condições de trabalho aos servidores e apoio às iniciativas voltadas à promoção, valorização e fortalecimento da cultura local.

## 2.3. SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE

A Secretaria Municipal de Esporte necessita do **fornecimento de gêneros alimentícios** para atender às demandas decorrentes do planejamento, execução e acompanhamento de programas, projetos e eventos esportivos promovidos pelo Município de São Francisco do Pará.

Os gêneros alimentícios destinam-se ao apoio de atividades esportivas, treinamentos, competições, eventos institucionais, reuniões e ações voltadas ao esporte e ao lazer, contribuindo para a organização, o bem-estar dos participantes e a adequada execução das políticas públicas esportivas. O fornecimento contínuo assegura melhores condições operacionais e administrativas, garantindo eficiência e continuidade nas ações desenvolvidas pela Secretaria.

## 2.4. SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

A Secretaria Municipal de Finanças necessita do **fornecimento de gêneros alimentícios** para atender às demandas administrativas e institucionais relacionadas ao funcionamento regular de seus setores, incluindo reuniões técnicas, capacitações, atividades internas, eventos institucionais e ações de apoio às rotinas de gestão orçamentária, financeira e contábil.

Os gêneros alimentícios destinam-se a garantir melhores condições de trabalho aos servidores e colaboradores durante o desenvolvimento das atividades administrativas, contribuindo para a eficiência, organização e continuidade dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Finanças no âmbito da Administração Pública Municipal.

## 2.5. GABINETE DO PREFEITO

O Gabinete do Prefeito necessita da contratação de empresa para o fornecimento de **gêneros alimentícios**, por meio de registro de preços, com a finalidade de atender às demandas administrativas, institucionais e operacionais da Prefeitura e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, garantindo o suporte adequado às atividades desenvolvidas no âmbito da gestão municipal.



## **2.6. SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

A Secretaria Municipal de Administração necessita da contratação de empresa para o fornecimento de **gêneros alimentícios**, por meio de registro de preços, a fim de atender às demandas da Prefeitura e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, garantindo o suporte às atividades administrativas, institucionais e ao funcionamento regular da estrutura administrativa municipal.

## **2.7. SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA**

A Secretaria Municipal de Agricultura necessita da contratação de empresa para o fornecimento de **gêneros alimentícios**, por meio de registro de preços, visando atender às necessidades da Prefeitura e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, garantindo o suporte às atividades administrativas, institucionais e ao desenvolvimento das ações e políticas públicas voltadas ao setor agrícola.

## **2.8. SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

A Secretaria Municipal de Assistência Social necessita da contratação de empresa para o fornecimento de **gêneros alimentícios**, por meio de registro de preços, a fim de atender às necessidades da Prefeitura e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, garantindo o suporte às atividades administrativas, institucionais e às ações desenvolvidas no âmbito da política de assistência social.

## **2.9. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

A Secretaria Municipal de Educação necessita da contratação de empresa para o fornecimento de **gêneros alimentícios**, por meio de registro de preços, com o objetivo de atender às necessidades da Prefeitura e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, garantindo o suporte às atividades administrativas, institucionais e ao funcionamento regular da rede municipal de ensino.

## **2.10. SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE**

A Secretaria Municipal de Meio Ambiente necessita da contratação de empresa para o fornecimento de **gêneros alimentícios**, por meio de registro de preços, com o objetivo de atender às necessidades da Prefeitura e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, garantindo suporte às atividades administrativas, institucionais e à execução das políticas públicas voltadas à gestão ambiental.

## **2.11. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

A Secretaria Municipal de Saúde necessita da contratação de empresa para o fornecimento de **gêneros alimentícios**, por meio de registro de preços, com o objetivo de atender às necessidades da Prefeitura e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, garantindo suporte às atividades administrativas, institucionais e ao funcionamento das unidades de saúde, UBS, postos, setores de vigilância sanitária e epidemiológica, contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços prestados à população.



### 3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SER CONTRATADAS.

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base em critérios técnicos e administrativos, considerando o histórico de consumo, a demanda recorrente das unidades administrativas, secretarias e órgãos vinculados, bem como a necessidade de reposição contínua de **gêneros alimentícios** ao longo da vigência da contratação.

Os quantitativos definidos refletem a real necessidade da Administração Pública Municipal, observando-se a diversidade dos itens alimentícios, a frequência de utilização e a essencialidade desses produtos para o adequado funcionamento das atividades administrativas, institucionais e operacionais da Prefeitura Municipal de São Francisco do Pará e de suas Secretarias.

A definição das quantidades levou em consideração o princípio do planejamento, de modo a evitar tanto a formação de estoques excessivos quanto o risco de desabastecimento, assegurando equilíbrio entre economicidade, eficiência e continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios no âmbito do serviço público municipal.

### 4. PRAZO E PRORROGAÇÃO.

O prazo de vigência e de execução do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração Pública, a existência de dotação orçamentária suficiente e a manutenção das condições inicialmente pactuadas, tudo em estrita observância às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

### 5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Os produtos a serem adquiridos deverão atender às seguintes especificações mínimas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	ABACAXI IN NATURA: procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	300
2	ABOBORA REGIONAL IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	400



3	ABOBORA REGIONAL, TIPO JAPONESA IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	300
4	ACHOCOLATADO EM PÓ: produto composto de cacau e açúcar, maltodextrina, sal e estabilizante lecitina de soja. Não apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, ou misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Produto com 17 g de carboidrato, com até 15 g de açúcar na porção de 20 g. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. A embalagem deverá está intacta e bem vedada. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 400g	PCT	600
5	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo externamente dados de identificação e procedência, lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 Kg	KG	8000
6	ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO DIETÉTICO: A base de aspartame, não apresentar na composição xilitol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. Embalagem contendo externamente identificação e procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto. Registro no ministério da saúde. Validade superior a 10 meses. Embalagem contendo 100 ml.	FRASCO	550
7	ALFACE IN NATURA: fresco, com coloração característica, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalados em maços de 500g e transportados de forma adequada.	MAÇO	500
8	ALHO IN NATURA: cabeça inteira, os dentes bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transportados de forma adequada.	KG	300
9	AMIDO DE MILHO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS: Produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. Embalado em pacote de papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g	UND	300
10	ARROZ BRANCO AGULHINHA TIPO I: Polido, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistente. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem: 01 kg.	KG	8000
11	AZEITE DE DENDÊ: embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade	UND	150



	mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Em embalagens de 1 litro		
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	UND	200
13	BANANA PRATA IN NATURA: banana com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada	KG	500
14	BATATA DOCE IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	250
15	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	400
16	BEBIDA LÁCTEA UHT SABORES VARIADOS: Bebida láctea é o produto obtido do leite ou do leite reconstituído, cuja base representa no mínimo 51% do total de seus componentes. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Conter rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 03 meses a partir da entrega. Embalagem de 200 ml.	UND	800
17	BETERRABA IN NATURA: procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	200
18	BISCOITO CREAM CRACKER 1ª QUALIDADE: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentares. Salgado que contém cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado além das substâncias normais. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Embalagem primária atóxica resistente com 100g. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 400g.	PCT	6000



19	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, açúcar invertido, lecitina de soja, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou féculas de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, acidulante ácido láctico e aromatizantes. Aparência de massa torrada; cor, odor, sabor próprio. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Embalagem primária atóxica resistente com 100g. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	3500
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico, aparência de massa torrada; cor, odor, sabor próprio. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Embalagem primária atóxica resistente com 100g. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	5000
21	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE: produto tipo rosquinha sabor chocolate, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, lecitina de soja, açúcar invertido, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	3000
22	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO: produto tipo rosquinha sabor coco, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, lecitina de soja, amido de milho, leite de coco, coco ralado, gordura vegetal, aroma artificial de coco, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	3950
23	BISCOITO RECHEADO – SABOR CHOCOLATE: composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 X 65 g com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	PCT	300
24	BISCOITO SALGADO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO RETANGULAR: contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto.	PCT	5000



	Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, resistente. Validade mínima: 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 156g		
25	<b>BOMBONS FRUTAS:</b> Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. Acondicionado em embalagem com 100 unidades	PCT	1200
26	<b>CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO:</b> Procedente de grãos sãos, torrado e moído, limpos isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado a vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 250g.	PCT	10000
27	Caldo de carne com 2 cubos de 19g	UND	200
28	Caldo de galinha c/2 cubos de 19g	UND	200
29	<b>CANELA EM PÓ:</b> Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 meses a contar da entrega. Embalagem mínima de 35g	UND	150
30	<b>CARNE BOVINA COM OSSO, TIPO PONTA DE AGULHA:</b> Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	3500
31	<b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO ALCATRA:</b> Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	3500



32	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO MÚSCULO: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	3500
33	CARNE BOVINA TIPO MUSCULO: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	3500
34	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	3500
35	CARNE EM CONSERVA : embalado em lata, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 340G	UND	5000
36	CEBOLA IN NATURA: Cebola branca, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	600
37	CENOURA IN NATURA: Cenoura, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	400
38	CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ: Alimentação a base de arroz pré-cozido, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante. Acondicionado em embalagem íntegra, vedada hermeticamente, resistente e limpa. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, número de registro. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.	LATA	300



39	CEREAL A BASE DE FARINHA DE MILHO: Alimentação à base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante, acondicionado em embalagem íntegra, resistente, limpa, vedada hermeticamente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, número de registro. Validade mínima: de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.	LATA	200
40	CHARQUE PONTA DE AGULHA: preparado com carne bovina de boa qualidade salgada curada seca de consistência firme, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos, embalado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos e resistentes e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	2200
41	CHEIRO VERDE IN NATURA: fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalados em maços de 500g e transportados de forma adequada.	MAÇO	650
42	CHUCHU IN NATURA: pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	300
43	COLORAU: Colorífico, produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 100g.	PCT	400
44	CONDIMENTO MISTO: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 meses a contar da entrega. Embalagem mínima de 100g	PCT	400
45	COUVE FLOR IN NATURA: fresca, limpa, com coloração característica, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas	KG	250
46	COUVE MANTEIGA IN NATURA: fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO	200



	Embalados e transportados de forma adequada. Embalados em maços de 300g.		
47	CREME DE LEITE: Embalado em lata ou tetra Pack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 300g	UND	300
48	DUETO ERVILHA E MILHO: Produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem contendo peso drenado de 200 g	UND	400
49	EXTRATO DE TOMATE: embalado em lata ou tetra Pack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 300g	UND	300
50	FARINHA DE MANDIOCA SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1: Embalagem plástica, transparente, limpa, não violada, resistente, acondicionada em fardos, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg	KG	1200
51	FARINHA DE MANDIOCA SECA, SUBGRUPO GROSSA, TIPO 1: Embalagem plástica, transparente, limpa, não violada, resistente, acondicionada em fardos, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg	KG	1500
52	FARINHA DE MILHO: Embalagem de 500g, plástica, transparente, limpa, não violada e resistente, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem contendo no mínimo 500g.	PCT	500
53	FARINHA DE TAPIOCA DE 1ª QUALIDADE: Produto de 1ª qualidade, classe granulada tipo 1. Embalagem com rótulo contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200g.	PCT	800
54	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1ª QUALIDADE: Especial com fermento, procedente de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida e fermentada, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, garantindo a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 3 meses a partir da entrega. Embalagem de 01	KG	1000



	kg		
55	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1ª QUALIDADE: Especial com fermento, procedente de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida e fermentada, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, garantindo a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 3 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg	KG	350
56	FEIJÃO CARIOCA: Embalado, em saco plástico transparente, apresentando grãos de mesma coloração, isento de sujidades e parasitas ou fungos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos, lacrados, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	3500
57	FEIJÃO PRETO TIPO 1: Classe preta, embalado em saco plástico, transparente, isenta de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	3000
58	FILE DE PEIXE CONGELADO (DOURADA): De 1ª qualidade; integro sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; embalado em saco plástico e caixa de papelão, contendo dados do fabricante, prazo de validade. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de 01 kg.	KG	3000
59	FRANGO - CORTE COXA E SOBRE COXA: congelado, não temperado: Apresentar-se congelada, livre de parasitos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto acondicionado em caixas lacradas, contendo externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de 01 kg.	KG	3200
60	FRANGO CORTE PEITO COM OSSO: congelado, não temperado: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, acondicionados em caixas lacradas conter externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de 01 Kg.	KG	3530
61	GOIABADA: Em massa sólida, tipo para corte, acondicionada em embalagem de polietileno, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, limpa, secas e lacradas, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade,	UND	200



	quantidade do produto. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem de 600g		
62	KETCHUP: composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagens de 200g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UND	300
63	LEITE CONDENSADO: Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose. Embalagem limpa, resistente, que garanta a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 395 g.	UND	300
64	LEITE DE COCO: Obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 200 ml.	UND	300
65	LEITE EM PÓ DESNATADO: Composição máxima de 1,5% de gordura, embalado em pacote aluminizado, limpo, não violado, resistente, acondicionados em caixa ou saco de papelão lacrado, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 200g.	PCT	700
66	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em pacote aluminizado limpo, não violado, resistente, acondicionada em caixas ou sacos lacrados, contendo rótulo com identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 200g.	PCT	7000
67	LIMÃO REGIONAL TIPO JAPONÊS: procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	300
68	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: resfriada, industrialmente embalada, com SIF, embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, contendo informações sobre o fabricante e datas de processamento e validade. Validade mínima: data de validade não inferior a 12 meses. Será comprado por gramas	KG	2500
69	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL IN NATURA: maçã sem a presença de avarias na casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	350



70	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	3000
71	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	2846
72	MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA OU ARGOLINHA: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	2565
73	MACAXEIRA IN NATURA: mandioca tenra, graúda, procedente de espécies genuínas e sãs, necessário ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	300
74	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL: composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagens, tipo bisnaga de 200g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	UND	300
75	MAMÃO PAPAÍ IN NATURA: gênero de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada	QUILO	300
76	MANTEIGA COM SAL: produto de 1ª qualidade, gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, acondicionado em pote de poliestireno impresso, com tampa, rotulagem nutricional. Validade superior: a 150 dias a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 500g.	UND	600



77	MARGARINA COM SAL: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Com máximo de 80% de lipídios, e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Atender especificações técnicas, conter rótulo, envasada com materiais adequados para as condições. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 250g.	UND	1500
78	MELANCIA IN NATURA: gênero de 1ª qualidade, redonda, graúda, de cor verde, rajada, suculenta e doce. Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	350
79	MELÃO IN NATURA: gênero de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada	KG	200
80	MILHO BRANCO: Constituído de milho que contenha no mínimo 95% em peso de grãos brancos, processado em grãos crus, inteiros, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Validade mínima de 18 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	500
81	ÓLEO DE SOJA REFINADO: De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, fabricação, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 900ml.	UND	2000
82	OVO DE GALINHA BRANCO: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Validade mínima: 20 dias a contar no ato da entrega. Embalagem com 30 unidades.	CUBA	3700
83	PÃO DE CHÁ: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 50 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega.	UND	30000
84	PÃO DE FORMA - Tipo: Tradicional / Branco (pode ser ajustado para integral, sem casca etc.) - Apresentação: Fatiado - Peso Líquido: 450g a 500g (ou conforme necessidade)	PACOTE	2000



85	PÃO: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 50 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega.	UND	29000
86	PEPINO COMUM IN NATURA: pepino de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	350
87	PERA IN NATURA: sem a presença de avarias na casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	150
88	PIMENTÃO VERDE IN NATURA: casca íntegra; tamanho médio, com coloração uniforme, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	200
89	PIMENTINHA VERDE IN NATURA: casca íntegra; tamanho médio, com coloração uniforme, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	300
90	Pipoca doce pacote com 20 unidades	PCT	300
91	Pipoca salgada pacote com 20 unidades	PCT	300
92	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ABACAXI): embalagem plástica transparente, atóxica, industrialmente embalada.	KG	1600
93	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ACEROLA): embalagem plástica transparente, atóxica, industrialmente embalada.	KG	1600
94	POLPA DE FRUTA REGIONAIS (CUPUAÇU): embalagem plástica transparente, atóxica, industrialmente embalada.	KG	1600
95	PRESUNTO FATIADO: sem gordura acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, não reutilizável, com informações sobre o fabricante e datas de validade e de processamento.	KG	600
96	QUEIJO FATIADO, TIPO MUSSARELA: 1ª qualidade: Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação,	KG	600



	procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado		
97	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE: sabores cola / uva / laranja ou guaraná, com água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, acondicionada em pet com tampa de rosca. Embalagem contendo 2 litros	UND	3000
98	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE: sabores cola / uva / laranja ou guaraná, com água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, acondicionada em pet com tampa de rosca. Embalagem contendo 600 ml.	UND	3000
99	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE: sabores cola / uva / laranja ou guaraná, com água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, Embalagem contendo 2 litros, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, acondicionada em pet com tampa de rosca. Fardo com 6 Und com Embalagem Contendo 2 Litros	FARDO	2813
100	REPOLHO BRANCO IN NATURA: fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	250
101	SAL IODADO REFINADO: Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionada em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado e limpo. A embalagem deverá conter externamente identificação, procedência, lote, data de fabricação, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 01 kg.	KG	300
102	SALSICHA BOVINA TIPO HOT DOG: acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, não reutilizável, com informações sobre o fabricante e datas de validade e de processamento.	KG	3200
103	SARDINHA COM ÓLEO: Produto composto de sardinha inteira fresca, limpa e eviscerada. Água de constituição óleo comestível e sal, acondicionada em lata, contendo rótulo com informação nutricional, data de validade e registro em órgão competente. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem com peso líquido de 125 g	UND	3500
104	Tempero em pó sachê para arroz, feijão e carne pct c/ 12 sachês sachê de 60g	PCT	200
105	TOMATE IN NATURA: procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	400



106	UVA IN NATURA: sem a presença de avarias, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	250
107	VINAGRE: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas consumo alimentar, acondicionando em embalagem plástica transparente, com capacidade de 500 ml, devidamente lacrada, resistente, atóxica e com rótulo contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente. O produto deve ser elaborado a partir da fermentação natural de álcool de cereais ou vinho, com acidez mínima de 4,15%, adequado para uso culinário e compatível com o consumo humano. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. Validade mínima: 12 meses a partir da data de entrega.	UND	250

## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.**

- 6.1.** Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto.
- 6.2.** Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, tendo em vista que tal exigência poderá elevar demasiadamente o preço.
- 6.3.** A garantia dos itens objeto da contratação é definida de acordo com a legislação brasileira, principalmente pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC), que estabelece os direitos e deveres tanto do consumidor quanto do fornecedor.

## **7. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL.**

- 7.1.** Os itens serão contratados integralmente, através de ordem de serviço emitida pelo Setor de Compras.
- 7.2.** As despesas com combustível, encargos trabalhistas e danos causados a terceiros durante a execução do objeto são de inteira responsabilidade da contratada.
- 7.3.** Todo e qualquer ônus decorrente da execução do contrato serão de exclusividade do contratado.

## **8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO.**

- 8.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133. de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 8.2.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.



- 8.3.** O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 8.4.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.
- 8.5.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.
- 8.6.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.
- 8.7.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 8.8.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.
- 8.9.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 8.10.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.11.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa que deverá apresentar a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão de regularidade fiscal Estadual, Certidão de regularidade fiscal Municipal e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

## **9. PAGAMENTO.**

### **9.1. FORMA DE PAGAMENTO**

- 9.1.1.** O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.



## **9.2. PRAZO DE PAGAMENTO**

**9.2.1.** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal/fatura.

**9.2.2.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

**9.2.3.** No caso de atraso pela 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 IPGM de correção monetária.

## **9.3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**9.3.1.** O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

**9.3.2.** O prazo de validade

**9.3.3.** A data de emissão

**9.3.4.** Os dados do contrato e do órgão contratante

**9.3.5.** O período respectivo de execução do contrato

**9.3.6.** O valor a ser pago, e

**9.3.7.** Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**9.3.8.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

**9.3.9.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

**9.3.10.** Constatando-se 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 da contratante.

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



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

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

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

São obrigações da Contratante:

**10.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência.

**10.2.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

**10.3.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente de acordo com as condições estabelecidas.

**10.4.** Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato:

**10.5.** 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.

**10.6.** A Administração não responderá 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.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

A Contratada obriga-se a:

**11.1.** Executar o serviço de acordo com a proposta apresentada e alinhada com a CONTRATANTE.

**11.2.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

**11.3.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

## **12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**12.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

**12.1.1.** der causa a inexecução parcial do contrato:



**12.1.2.** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo:

**12.1.3.** der causa à inexecução total do contrato.

**12.1.4.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

**12.1.5.** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**12.1.6.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

**12.1.7.** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado:

**12.1.8.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa

**12.1.9.** durante a execução do contrato:

**12.1.10.** Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

**12.1.11.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

**12.1.12.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação

**12.1.13.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1ª de agosto de 2013.

**12.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

**12.2.1.** Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não 1 grave (art. 156, §4º, da Lei).

**12.2.2.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h. i. j. k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art, 156, §5º, da Lei).

**12.2.3.** Multa:

**12.2.3.1.** monitoria de 1% (um por cento) por dia sie atraso injustificado sobre o valor da parcela adimplida, até o limite de 30 (trinta) dias:

**12.2.3.2.** compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de Inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial:

**12.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

**12.4.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §9º)



**12.5.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

**12.6.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

**12.7.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**12.8.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133 de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**12.9.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

**12.9.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**12.9.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**12.9.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**12.9.4.** os danos que dela provierem para a Contratante;

**12.9.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**12.10.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133 de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846 de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

**12.11.** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

**12.12.** A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado de a data de aplicação da sanção informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas para fins de



publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

**12.13.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

**13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

**13.1.** As despesas decorrentes da presente contratação ocorrerão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal e Secretarias Municipais de São Francisco do Pará.

**14. DISPOSIÇÕES GERAIS.**

Fica eleito o Foro da cidade de São Francisco do Pará/PA, como o único capaz de dirimir as dúvidas oriundas do Contrato, caso não sejam dirimidas amigavelmente.

**SETOR RESPONSÁVEL**

Secretário Municipal de Administração.

**AGENTE RESPONSÁVEL**

**JOÃO VICTOR RODRIGUES DAMASCENO**  
**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

São Francisco do Pará/PA, 25 de Janeiro de 2026

**15. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE.**

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições da Instrução Normativa pertinentes.

**AUTORIDADE RESPONSÁVEL**

**VÂNIA LUCIA ALBUQUERQUE DE ALMEIDA**  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DECRETO Nº 057/2025 – GABPMSF**

São Francisco do Pará/PA, 25 de Janeiro de 2026