



GABINETE DA PREFEITA

TERMO DE REFERÊNCIA – LEI 14.133/21

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1.** Aquisição eventual e parcelada de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Secretarias Municipais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.3.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) emissão do contrato, prorrogável, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4.** Os itens são de natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Justificativa

- 2.1.** A contratação se faz necessária para garantir o suprimento regular de gêneros alimentícios às Secretarias Municipais, assegurando a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população.
- 2.2.** A justificativa como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Lote 01 – Carnes e Frios:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTIDADE
------	---------------	------	------------



GABINETE DA PREFEITA

1	POLPA DE FRUTA-SABORES VARIADOS: POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1000G, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	1.480
2	CARNE BOVINA COM OSSO (MÚSCULO) CONGELADA - CARNE BOVINA COM OSSO (MÚSCULO), CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SAL E/OU TEMPEROS. EMBALADA A VÁCUO. INSPECIONADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. COM INSPEÇÃO E ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM ATÓXICA E RESISTENTE DE 1KG.	KG	400
3	CARNE BOVINA BOVINO COXÃO MOLE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA, CORTADA EM FATIAS (BIFE) DE 60/70G, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.490
4	CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO ACÉM CONGELADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTA DE: EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL,	KG	1.095



GABINETE DA PREFEITA

	PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, À VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 1 OU 2 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
5	CARNE BOVINA – TIPO MÚSCULO, CORTADA EM CUBOS, IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.065
6	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA, CURADA, SECA, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO, PROCENDÊNCIA, LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO REGISTRO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMB. DE 5KG.	KG	1.275
7	CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE MOIDA DE 1º - MÁXIMO 10% DE GORDURA- EMBALAGEM DE 500GR A 1KG -CARNE BOVINA, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 10%). CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODO AGRADÁVEL, CARNE DIANTEIRO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG (EMBALADOS EM	KG	845



GABINETE DA PREFEITA

	PACOTES DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS, DEPOIS DE CONGELADOS, COM A ESPECIFICAÇÃO DO PESO EM CADA PACOTE). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS PELA INDÚSTRIA (FRIGORÍFICO), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
8	CARNE SUÍNA DE PERNIL-PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PELE E SEM GO - CARNE SUÍNA DE PERNIL, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PELE E SEM GORDURA.	KG	50
9	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO, SADIO, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, A VÁCUO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 01 A 05 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	100
10	COSTELA BOVINA-DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	280
11	COXA E SOBRE COXA-COXA E SOBRE DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADOS, EM EMBALAGEM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. EMBALAGEM DE 1KG	KG	1.365



GABINETE DA PREFEITA

12	LINGUIÇA CALABRESA.- LINGUIÇA SUÍNA, CALABRESA, ESPECIAL, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA. EMBALAGEM: À VÁCUO EM SACO DE POLIETILENO COM PESO DE 02 ATÉ 03KG. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO E VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	10
13	PEITO DE FRANGO -CARNE, FRANGO, PEITO, COM OSSO, SEM CARCAÇA, CONGELADA, LIMPO, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU BANDEJA COM NO MÁXIMO 5KG. DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OS ASPECTOS NORMAIS DO PRODUTO OU QUALQUER APARATO QUE VENHA ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ROTULADA E CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LIQUIDO. PODE SER CONGELADO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA OU PARTES FLÁCIDAS OU COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. O PRODUTO ENTREGUE NÃO DEVERÁ TER VALIDADE MENOR QUE SEIS MESES.	KG	90
14	PEITO DE FRANGO(SEM OSSO)-PEITO DE FRANGO CONGELADO, IN NATURA, EMBALAGEM C PESO MÉDIO DE 600g, CAIXA C 20kg, ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM, DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE, TRANSPORTE EM TEMPERATURA ABAIXO DE 5º	KG	2.230
15	PEIXE EM FILÉ DE MERLUZA-EMBALAGEM EM FILME PCV TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE ATÉ 2 KG, CONTEENDO INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VÁLIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	50
16	PEIXE EM POSTA CONGELADO DE 1º QUALIDADE SEM SAL(	KG	300



GABINETE DA PREFEITA

	DOURADO, PESCADA, MECA) ISENTA DE SUJIDADES COMO; ESCAMAS, BARBATANAS, GEURAS, VÍSERAS E POSTAS QUE ANTECEDEN A CABEÇA E O RABO. SEM SAL. O PESO DE ÁGUA PERDIDA NÃO PODE ULTRAPASSA 15% DO TOTAL DO PESO DO PRODUTO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E CAIXA DE PAPELÃO. DEVIDAEMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS OBRIGATORIAMENTE COM SELO DE SERVIÇO D INSPEÇÃO FEDERAL DO MINISTERIO DA AGRICULTURA (SIF)		
17	PRESUNTO DE PERU: PRESUNTO DE PERU COZIDO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E FECHADA, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FAB. E PRAZO DE VALIDADE. C/ 1KG	KG	240
18	QUEIJO MUSSARELA: EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E FECHADA, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FAB. E PRAZO DE VALIDADE. C/ 1KG	KG	250
19	SALSICHA – APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, EMBALADA A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE O DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA .	KG	310
20	GOMA DE MANDIOCA, PREPARO P/ TAPIOCA	KG	510
21	MANTEIGA TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO: COM SAL MANTEIGA; DE PRIMEIRA QUALIDADE; PODENDO CONTER: CREME DE LEITE PASTEURIZADO E SAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, POTES DE 200G, SEM ADITIVOS E GORDURA TRANS. ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UNID	55
22	IOGURTE SABORES VARIADOS, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA OU LÍQUIDA, ACONDICIONADA EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE PASTEURIZADO; SORO DE	LT	500



GABINETE DA PREFEITA

	QUEIJO PASTEURIZADO E DESNATADO, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA, FERMENTO LÁCTEO, E ESTABILIZANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES . ANUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA QUE DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE CONFORME EMISSÃO DE PEDIDO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR.		
--	---	--	--

Lote 02 – Hortifruti

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTIDADE
1	ABACAXI DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UND	510
2	ABÓBORA /JERIMUM MADURA, DE TAMANHOS GRANDES, UNIFORMES, SEM DEFEITOS, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, LIVRE DE TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	185
3	ALHO DE 1º IN NATURA GRUPO BRANCO, TIPO ESPECIAL. PRODUTO CABEÇA INTEIRA, DENTES GRANDES E UNIFORMES, FIRMES, COM BRILHO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, DE BOA QUALIDADE, EM SACOS PLÁSTICOS COM 1 KG OU MAIS CADA A COMBINAR. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (NORMAS TÉCNICAS PARA RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS – RESOLUÇÃO – CNNPA Nº 12, DE 1978).	KG	255
4	ALFACE IN NATURA, KG, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	UND	530



GABINETE DA PREFEITA

5	BANANA PRATA IN NATURA, KG, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	320
6	BATATA DOCE LAVADA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: ROSADA, DE BOA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES, DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA.	KG	300
7	BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	370
8	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	270
9	CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, CASCA PROTETORA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	400
10	CEBOLINHA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU D EVOLUÇÃO COMPLETO, AROMA E COR PROPRIOS, COM FOLHAS FRESCAS INTEGRAS, SEM MANCHAS OU RESSECAMENTO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	PÉS	120



GABINETE DA PREFEITA

11	CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE CONFORME EMISSÃO DE PEDIDO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR.	KG	390
12	CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	282
13	COENTRO MAÇO, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE CONFORME EMISSÃO DE PEDIDO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR.	MÇ	535
14	GOIABA DE 1ª IN NATURA, TAMANHO GRANDE, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. AROMA E COR PRÓPRIOS, SEM PERFURAÇÕES, MANCHAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	270
15	INHAME: DE BOA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO, E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, UNIFORME DE APROXIMADAMENTE 1KG	KG	100
16	LARANJA DE PRIMEIRA, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	KG	300



GABINETE DA PREFEITA

17	LIMÃO DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJICIDAS, PARASITAS E LARVAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	196
18	LOURO DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE, CHEIRO AROMÁTICO. EMBALAGEM DE 100G.	PCT	120
19	MAÇÃ DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO FUJI, VERMELHA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	286
20	MACAXEIRA DE 1ª IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO E TAMANHO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. AROMA E COR PRÓPRIOS, SEM PERFURAÇÕES, MANCHAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO C A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	390
21	MAMÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO FUJI, VERMELHA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	470
22	MANGA DE 1º QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. AROMA E COR PRÓPRIOS, SEM PERFURAÇÕES, MANÇAS, ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO C/ A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	160
23	MARACUJÁ DE 1ª IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. AROMA E COR PRÓPRIOS, SEM PERFURAÇÕES, MANCHAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO C A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	322
24	MELANCIA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. AROMA E COR PRÓPRIOS, SEM PERFURAÇÕES, MANCHAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE	KG	370



GABINETE DA PREFEITA

	ACORDO C A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.		
25	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. AROMA E COR PRÓPRIOS, SEM PERFURAÇÕES, MANCHAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, DE ACORDO C A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	370
26	PIMENTÃO VERDE DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.	KG	157
27	REPOLHO ROXO DE PRIMEIRA QUALIDADE. IN NATURA, APRESENTADO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTA A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	120
28	REPOLHO BRANCO REPOLHO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	50
29	TOMATE CARACTERÍSTICAS GERAIS TOMATE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. FRESCO. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES.	KG	370
30	ERVILHA VAGEM ERVILHA VERDE CONGELADA; 100% NATURAL; DE PRIMEIRA QUALIDADE; CONTER GRÃOS FRESCOS, VERDES E MACIOS, CONGELADO; SEM ADITIVOS. TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA DE -18°C, COM	UNID	20



GABINETE DA PREFEITA

	TOLERÂNCIA NO RECEBIMENTO DE ATÉ - 12°C; ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM DE PLÁSTICO, SEM RUPTURAS, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO CONTENDO 2 KG; COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.		
--	---	--	--

Lote 3 – Produtos industrializados

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 210G EM PÓ, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES, O CHOCOLATE DEVE SER OBTIDO DE MATERIAS PRIMAS, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERRENOSA, DE PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E DE OUTROS DETRITOS VEGETAIS. NO PREPARO DE QUALQUER QUALIDADE DE CHOCOLATE, O CACAU XORRESPONDENTE AO TIPO DEVEVERÁ ENTRAR NO MÍNIMO, A PROPORÇÃO DE 32% . NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUITES INFORMAÇÕES: INDICAÇÕES DO FARICANTE, TABELA NUTRICIONAL, IGREDIENTES, DATA DA VALIDADE E PESO. ENBALAGEM DE 210G VÁLIDADE MÍNIMA DE 06 MESES APÓS A ENTREGA.	PCT	50
2	ACHOCOLATADO EM PÓ DE 400GR COM BAIXO PERCENTUAL DE AÇÚCAR, INSTANTÂNEO, CONTENDO BASICAMENTE CACAU, AÇÚCAR, AROMATIZANTES E PODENDO CONTER LEITE EM PÓ E OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE MENCIONADOS, ENRIQUECIDO COM 6 VITAMINAS NO MÍNIMO. NÃO PODE SER ADICIONADO DE AMIDO E FÉCULAS ESTRANHAS. NA EMBALAGEM: PACOTE DE 400 GR. O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO GENÉRICA “CHOCOLATE” SEGUIDO DE CLASSIFICAÇÃO CONSTANTE NA NTA 40 – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. OBS: AS EMBALAGENS DEVEM CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	1.040



GABINETE DA PREFEITA

3	AÇUCAR COMUM - TIPO CRISTAL- CONTER NO MÍNIMO 99,3 % DE SACAROSE DEVERÁ SER FABRICADO DE SUCO DE CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE DE 1 KG. NO RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO “AÇÚCAR”, SEGUIDO DO TIPO E A CLASSIFICAÇÃO – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. OBS: AS EMBALAGENS DEVEM CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FAB. E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	1.430
4	ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO COMPOSTO POR CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA EMBALAGEM DE 100ml; INDICAÇÃO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	267
5	ALECRIM DESIDRATADO EMBALAGEM, CONTENDO NO MÍNIMO 30 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE ANORMAS E PADRÕES DE ALIMENTOS.	PCT	50
6	CACAU EM PO 100% - EMBALAGEM COM 500G.	UNID	50
7	MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE. ISENTO DE GORDURAS TRANS. - MACARRÃO DE ARROZ, TIPO ESPAGUETE. ISENTO DE GORDURAS TRANS. ISENTO DE GLÚTEN, OVOS, SOJA, CONSERVANTES, LEITE E SEUS DERIVADOS. PRODUTO 100% NATURAL. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500G.	PCTE	80
8	MASSA PARA LASANHA COM 500 GR. - MASSA PARA LASANHA, COM 500 GR.	UNID	10
9	AMIDO DE MILHO PARA O PREPARO DE MINGAUS, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 1KG	UND	400
10	ARROZ BRANCO TIPO I. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	560



GABINETE DA PREFEITA

11	ARROZ INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS E IMPUREZAS (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	140
12	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARBOILIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E IMPUREZAS (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA – EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	640
13	AVEIA EM FLOCOS 200GR DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CLARA E GRÂNULOS SOLTOS, OU SEJA, SEM SINAIS DE UMIDADE E SUJIDADES, LIVRE DE INSETOS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. A EMBALAGEM DEVE CONTER: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	430
14	AZEITE EXTRA VIRGEM (500ml)	GRF	230
15	BALAS SORTIDAS PCT C/ 500G	PCT	320
16	BATATA PALHA - Especificação : Composto por batatas textura, característica isenta de ranço. Ingredientes: batata, óleo vegetal, sal. Com validade mínima de dois (02) meses a partir da data de entrega	PCT	150
17	AZEITONA - EM UNIDADE -Especificação : Azeitona verde com caroço em conserva, devendo ser entregue em embalagem de 200g, contendo ainda registro da data de fabricação, peso e data de validade Estampadas na embalagem. VD 200G	UNID	50



GABINETE DA PREFEITA

18	BOLACHA ÁGUA E SAL EM PACOTE-Especificação : ESPECIFICAÇÃO: DUPLA EMBALAGEM, PACOTE DE 400 G, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E COM PRAZO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100
19	BISCOITO REDONDO SABOR: AVEIA E MEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: NUTRIÇÃO INFANTIL BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: AVEIA E MEL, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: NUTRIÇÃO INFANTIL OBSERVAÇÃO: BISCOITO CONTENDO CEREAL INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AVEIA, MEL, LIVRE DE GORDURA TRANS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS, DESDE QUE DECLARADAS E PERMITIDAS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO, PROPORCIONANDO SEGURANÇA, PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO, 200 GRAMAS POR UNIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	75
20	BARRAS DE CHOCOLATES DE 1 KG (PARA CONFECÇÃO DE OVOS DE PASCOA E TRUFAS)	BARRA	210
21	BISCOITO DE COCO (SEQUILO) EMBALAGEM C 400mg, IDENTIFICAÇÃO NO FABRICANTE; INDICAÇÃO DE VALIDADE; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C/ LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	430
22	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA ROSQUINHA, SABORES VARIADOS (CHOCOLATE, COCO E LEITE), PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE COM 400 G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PCT	720
23	BISCOITO MAISENA A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMBALAGEM INDIVIDUALIZADA EM PAPEL CELOFANE EM CAIXAS DE PAPELÃO A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERA ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE PCT DE 400G .	PCT	340
24	BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL, DUPLA EMBALAGEM, PACOTE DE 400 G, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE.	PCT	440



GABINETE DA PREFEITA

	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E COM PRAZO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
25	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER C/ 400GR COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PCT PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. PCT C/ 400G	PCT	970
26	BISCOITO TIPO MARIA C/ 400GR- FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO) ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). NÃO DEVE APRESENTAR ENTRE OS INGREDIENTES: LEITE OU SORO DE LEITE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E EMULSIFICANTE ESTEROIL-2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	PCT	890
27	BOMBOM, TIPO SERENATA OU SIMILIAR, PACOTE C/ 850 GRAMAS	PCT	300
28	CAFÉ SOLUVÉL- GRANULADO TIPO NESCAFÉ OU SIMILAR, EMBALAGEM C 50mg, COM IDENTIFICAÇÃO NO FABRICANTE ; PRAZO DE VALIDADE; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	120



GABINETE DA PREFEITA

29	CAFÉ EM PÓ TIPO 1, TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO, COM CERTIFICADO DE SELO DE PUREZA ABIC, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICA, TIPO ALMOFADA, CONTENDO 250 GRAMAS, CERTIFICADO COM SELO DE PUREZA ABIC, 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 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	PCT	1.550
30	CANELA EM PÓ EMBALAGEM DE 40mg, INDICAÇÃO DE VALIDADE; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C/ LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	170
31	CANJIQUELHA CURAU-CANJIQUELHA AMARELA C/ 400G A CANJIQUELHA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS OU CAIXA RESISTENTES, REEMBALADOS EM FARDOS REFORÇADO. NO RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO "CANJIQUELHA". ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA.VALIDADE: NO MÍNIMO 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA, EXCETO QUANDO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR TRANSPARENTE.	PCT	120
32	CEREAL INSTANTANEO A BASE DE ARROZ 230G PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINA E, E AROMATIZANTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		430



GABINETE DA PREFEITA

33	CEREAL INSTANTANEO A BASE DE ARROZ 400G PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINA E, E AROMATIZANTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	380
34	CHÁ SABORES VARIADOS CX 24 C/10 SACHÊS CADA CAIXA	CX	180
35	COCADA DE AMENDOIM PT C/50 UND	PCT	60
36	COCO RALADO, EMBALAGEM DE 400mg, IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	110
37	COLORÍFICO - EMBALAGEM 100G-CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA DE ATÉ 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.	PCT	580
38	CREME DE LEITE. EMBALAGEM UHT CONTENDO 200G. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTE E ESTABILIZANTE. ISENTO DE GLÚTEN. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FORNECEDOR, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	UND	1.580
39	DOCE INDUSTRIALIZADO EM BARRA C/ 250G	PCT	55
40	ERVILHA EM CONSERVA EMBALAGEM COM PESO LIQUIDO 300 G E PESO DRENADO 200G, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	LATA	500



GABINETE DA PREFEITA

41	EXTRATO DE TOMATE 190GR- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM TETRA BRIK ASSÉPTIC DE ATÉ 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UND	720
42	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1, EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	333
43	FARINHA DE ROSCA-1ª QUALIDADE EM EMBALAGEM DE 1kg, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	20
44	FARINHA DE LINHAÇA PCT 1KG	KG	140
45	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO-FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO, ATÓXICA, BEM VEDADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	KG	380



GABINETE DA PREFEITA

46	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O MESMO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT 01 KG	KG	330
47	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL-FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA, MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL OU POLIETILENO, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	120
48	FARINHA LACTEA 400G-ALIMENTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS, SAL E AVEIA, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO.	LATA	750
49	FARINHA DE MILHO -GRÃO: AMARELO, TIPO: FUBÁ MIMOSO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FUBÁ MIMOSO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OBSERVAÇÃO: FUBÁ MIMOSO OBTIDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE PROCESSO TÉCNICAMENTE ADEQUADO E DE QUALIDADE, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM ADITIVOS E SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM ATÓXICA, ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PROPORCIONANDO SEGURANÇA, PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO	KG	30



GABINETE DA PREFEITA

	DO ALIMENTO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS UNITÁRIO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
50	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1- CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, MARCA DO FABRICANTE. INDUSTRIALIZADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, COM PRAZO DE VALIDADE PERTINENTE DO PRODUTO OFERTADO.	KG	230
51	FEIJÃO MACASSA - TIPO 1-CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, PACOTE CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	220
52	FEIJÃO BRANCO- TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIE. NOVO, PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, MARCA DO FABRICANTE. INDUSTRIALIZADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, COM PRAZO DE VALIDADE PERTINENTE DO PRODUTO OFERTADO.	KG	330
53	FEIJÃO PRETO TIPO 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO CLASSE PRETO, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	KG	420
54	FERMENTO BIOLÓGICO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE ATÉ 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE	PCT	20



GABINETE DA PREFEITA

	CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMACOES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMACOES NUTRICIONAIS.		
55	FLOCOS DE MILHO - 500G AMARELA EM FLOCOS: GRUPO SECA, 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 500G. O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERRAS E PARASITAS. NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO, APRESENTANDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 2 P/P E NO MÍNIMO 1,5% P/P DE PROTÍDEOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 34 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHAS – DECRETO 12.486, DE 20/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOS SOLDADA, DE 500G.	PCT	1.700
56	GELATINA EM PÓ ZERO AÇUCAR-DEVERSOS SABORES(UVA, MORANGO, MANGA, ABACAXI), EMBALAGEM COM 1KG CONTENDO: GELATINA, SAL, VITAMINA: A, B E C, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS, ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁCIO E SACARUNA SÓDIC AROMATAIZANTE E CORANTE ARITIFICIAL BORFEAUX. ISENTO DE GLUTÉN, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, TABELA NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATAS DE VÁLIDADE E PESP	UNID	20
57	GELÉIA TIPO: FRUTAS, SABOR: VARIADO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ISENTO DE AÇÚCAR - DIET GELEIA DE FRUTA SEM AÇUCAR SABOR MORANGO; PRODUTO PREPARADO COM 100% DE FRUTA; COM MORANGO; A COR, SABOR E AROMA DO PRODUTO DEVERÃO SER PRÓPRIOS, CONFORME OS INGREDIENTES UTILIZADOS; CONSISTÊNCIA CREMOSA; O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS; COM EMBALAGEM E ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E CONTENDO 250 GRAMAS.	UNID	10
58	KETCHUP EMBALAGEM DE 400mg, MOLHO DE CONSISTÊNCIA PASTOSO COMPOSTO DE TOMATE, AÇUCAR, SAL, CONDIMENTOS, SEM DEFORMIDADE OU AMASSADOS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE	FRASCO	295
59	LANCHINHO EMBALAGEM C 400mg, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	700



GABINETE DA PREFEITA

60	LEITE CONDENSADO 395G	UND	1.040
61	LEITE DE COCO GARRAFA DE 500 ML, CONTENDO INFORMES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE PESO LÍQUIDO E COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	FRASCO	90
62	LEITE EM PÓ 0% DE LACTOSE- LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE. EMBALAGEM COM A PROXIMADAMENTE 400G, DEVENDO CONTER EXTREMAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE VÁLIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VÁLIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	650
63	LEITE EM PÓ INTEGRAL 800GM- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 3,5% DE GORDURA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO ATÉ 1 KG. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 15 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTEIS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	1.100
64	LENTILHA VERDE LENTILHA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LENTILHA TIPO 1; DE PRIMEIRA; CONSTITUÍDA DE GRÃOS GRAÚDOS, INTEIROS, SECOS E SÃOS ; COM UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO ; ISENTA DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E LACRADO, CONTENDO 500 GRAMAS DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA E CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE	UNID	20



GABINETE DA PREFEITA

65	LOURO: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE, CHEIRO AROMÁTICO. EMBALAGEM DE 100G.	PCT	120
66	BISCOITO DE MAIZENA - EM PACOTE ESPECIFICAÇÃO : FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO E ENZIMA PROTEASE (INS 1101I).PACOTE 400G.	UNID	340
67	BOLACHA ÁGUA E SAL:PACOTEESPECIFICAÇÃO : ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO AMANTEIGADO,PACOTE COM 400G.	UNID	200
68	MACARRÃO ESPAGUETE 500GR. 1ª QUALIDADE. PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DA SEMOLINA OU SÊMOLA DO TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COM ÁGUA, ADICIONADO DE OVOS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO “COM OVOS” (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O PRODUTO AO SER COLOCADO EM ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR RANÇOSO O FERMENTADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 (DUAS) VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO E NÃO DEVE APRESENTAR DEFORMAÇÕES E NEM QUEBRAS NO SEU FORMATO, NEM GRANDES QUANTIDADES DE SÓLIDOS NA ÁGUA DO COZIMENTO. O SABOR DA MASSA CRUA DEVE SER AGRAVÁVEL, LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DE UM PRODUTO BEM ELABORADO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 49 (NORMAS TÉCNICAS PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO - RESOLUÇÃO – CNNPA Nº. 12, DE 1978). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, INTACTA, RESISTENTE, DE 500G E EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE FARDOS PLÁSTICOS,	PCT	1.155



GABINETE DA PREFEITA

	RESISTENTES, TERMOS SOLDADOS.		
69	MACARRÃO LASANHA EMBALAGEM DE 500mg, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLÇÃO VIGENTE	PCT	190
70	MACARRÃO CONCHINHA- TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: CONCHINHA,CARAMUJOMACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: CONCHINHA,OBSERVAÇÃO: MACARRÃO, TIPO CONCHA – SEMOLADO, PARA SOPA, CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS. SEM OVOS. SEM GORDURA TRANS PACOTE DE 500 GR; QUE DEVEM APRESENTAR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO	PCTE	20
71	MASSA PARA SOPA EM FARDO: ESPECIFICAÇÃO : ESPECIFICAÇÃO: (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) 500G - EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, EM EMBALAGENS DE ATÉ 1KG. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO DE TRÊS (3) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NO RÓTULO.	FARDO	10
72	MISTURA PARA BOLO - EM CAIXA:ESPECIFICAÇÃO : MASSA - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 450G,CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZODE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E AROMATIZANTE	UNID	15



GABINETE DA PREFEITA

73	MARGARINA VEGETAL 500G- PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, AROMATIZADA ARTIFICIALMENTE E VITAMINADA, COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NÃO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADÁVEL, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, POTE VIOLADO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UND	1.012
74	MAIONESE- INDUSTRIALIZADA, EM FRACO C 250mg, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNID	95
75	MILHO DE PIPOCA- EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	450
76	MILHO EM CONSERVA- LATA EM COM PESO LIQUIDO 280G OU 300G, COM PESO DRENADO DE 200G, COM INFORMES NUTRICIONAL, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	LATA	345
77	MILHO P/PREPARO MUNGUNZÁ: SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO	KG	470
78	MILHO PRA CANJICA AMARELA DE 1º QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO LIMPO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 14% POR PESO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICOS TRANSPARENTE ATOXIVO, EMBALAGEM COM 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO	PCT	200
79	MOLHO DE TOMATE: EMBALAGEM C 400mg, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE	UND	270



GABINETE DA PREFEITA

80	ÓLEO DE SOJA COM 900ML- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL, COM FERRUGEM, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. NÃO PODERÁ SER DE ORIGEM TRANGÊNICA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES (DE LATAS, OU RECIPIENTE DE PLÁSTICO), DE 900 ML, NÃO APRESENTADO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UND	860
81	OREGANO DESIDRATADO: EM FOLHA SECA, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTP DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, ADICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO DE ACORDO COM A RDC N°276/205. EMBAL 30G	PCT	20
82	OVOS DE GALINHA -DEVEM SER DE TAMANHO GRANDE (ESPECIAL), OU SUPERIOR QUALIDADE, E AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O PADRÃO DE COMERCIALIZAÇÃO DE CEASA, ISENTOS DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTANCIAS TÓXICAS, BANDEJAS DE POLPA DE PAPEL, CONTENDO 30 OVOS, DATA DE VALIDADE CLARA E EM VIGOR.	BJ	520
83	PAÇOQUINHAS DE AMENDOIM,PT C 50 UND	PCT	150
84	PÃES(CACHORRO QUENTE) EMBALAGEM C 10 UNIDADES PESANDO APROXIMADAMENTE 400MG, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	700
85	PÃO DE FORMA, EMBALAGEM C/700G IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	380
86	PÃO DE HAMBURGE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE C/10 UNID.	PCT	150



GABINETE DA PREFEITA

87	PÃO INTEGRAL COM TEOR DE SÓDIO ABAIXO DE 2 % DE SAL EM BASE DE FARINHA DE TRIGO, COMPOSIÇÃO: COM TEOR DE FIBRAS MÍNIMAS DE 5% ISENTO DE AÇÚCAR. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO COM NO MAXIMO 20% DE FARINHA INTEGRAL, ÁGUA, SAL E FREMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25G CADA - EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS	PCT	90
88	QUEIJO RALADO -EMBALAGEM C/ 300g, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	48
89	PIRULITO, PCT C/50 UND	PCT	315
90	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA:APRESENTADA EM GRÃOS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA PCT. 500G	KG	30
91	RAPADURA EM TABLETES ,EMBALAGEM C/ 200G	PCT	360
92	RAPADURA PACOTES DE 1KG COM 50 UNIDADES DE 20GM. ACONDICIONADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, EM PAPEL CELOFONE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. EMBAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VÁLIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VÁLIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTI DA DATA DA ENTREGA.	PCT	30
93	RAPADURA PRETA EM EMBALAGEM C 500mg, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	390
94	REFRIGERANTE: EMBALAGEM DE 2L. (ANTARTICA, COCA COLA OU SIMILAR) DIVERSOS SABORES.	GRF	1.650
95	SACO DE PAPEL PARA PICOCA COM 100 UND	PCT	200
96	SAL REFINADO IODADO-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA	KG	192



GABINETE DA PREFEITA

	DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		
97	SARDINHA ENLATADA: TIPO COQUEIRO OU SIMILAR EM EMBALAGEM C 125mg, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE.	LATA	4.010
98	SUCO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: LARANJA TIPO: NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO, RENDIMENTO MÍNIMO, 1 PARTE DE SUCO-SUCO DE FRUTA INTEGRAL, SABOR LARANJA. OBSERVAÇÃO: SUCO DE FRUTA INTEGRAL: SABOR LARANJA; COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA, 100% NATURAL; NA FORMA LIQUIDA PASTEURIZADA. ISENTOS DE ÁGUA. ISENTOS DE AÇÚCAR E ADITIVOS. SEM SOJA E SEM LEITE NA SUA COMPOSIÇÃO. ISENTOS DE FERMENTAÇÃO. COM COR AMARELA, SABOR E AROMAS PRÓPRIOS; EMBALAGEM APROPRIADA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 200 ML. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 10 MESES.	UNID	20
99	TEMPERO COMPLETO 500 ML- CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. EMBALAGEM 500ML	UND	310
100	TEMPERO CONCENTRADO EM CUBOS SABOR CARNE/GALINHA EM TABLETES DE 19g DISP. C/24 UNIDADES, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO C LEGISLAÇÃO VIGENTE.	CX	20



GABINETE DA PREFEITA

101	TEMPERO DESIDRATADO (CEBOLA, ALHO E SALSA) : EM FOLHA SECA, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA E BRANCA, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS RESISTENTES E HERMETICAMENTE VEDADO DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005; EMBALAGEM 30G - A EMBALAGEM DEVE CONTER: A INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	120
102	VINAGRE-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 900 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	220
103	MISTURA PARA PAO DE QUEIJO- COM 250 GRAMAS. - MISTURA PARA PAO DE QUEIJO, COM 250 GRAMAS.	PCT	20
104	BISCOITO DOCE TIPO WAFER COM RECHEIO SABOR DE CHOCOLATE, PACOTES COM 30G A 40G, DEVENDO APRESENTAR NA EMBALAGEM NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE, SEM GORDURA TRANS.	PCT	200
105	ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM GARRAFA PET DE 500ML, TAMPA COM ROSCA E LACRE, RÓTULO DO FABRICANTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60(SESSENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA, A PORTARIA 380 DE 19 DE SETEMBRO DE 2008 DO DNPM E AS NORMAS TÉCNICAS DA ABNT, COM SELO DO INMETRO E REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE	UND	250
106	BISCOITO SALGADO: APRESENTAÇÃO RETANGULAR, DE 1ª QUALIDADE, TENDO COMO REFERÊNCIA CLUB SOCIAL OU SIMILAR, EM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 144G, CONTENDO 6 PACOTES DE 24G. DEVENDO APRESENTAR NA EMBALAGEM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZOS DE VALIDADE SEM GORDURA TRANS	PCT	42
107	SUCO CAIXINHA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, AÇÚCAR, AROMA NATURAL, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO E ESPESSANTE GOMA XANTANA. NÃO CONTÉM GLUTEN. EMBALAGEM COM 200ML.	UND	450



GABINETE DA PREFEITA

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Qualificações Técnicas

4.1. Fica solicitado (01) uma Certidão ou Declaração de Capacidade, comprovando sua qualificação referente ao objeto de contratação.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de fornecimento dos produtos é de 05 dias, contados do(a) expedição da Ordem de fornecimento emitida pelas Secretarias Municipais.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data do item 5.1, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os produtos deverão ser entregues no endereço a ser encaminhado na ordem de fornecimento na área urbana de Santana do Matos/RN, Obs.: Os itens deverão ser entregues de segunda a sexta, das 7:00 às 13:00 das 15:00 às 17:00 (horário de expediente).

5.4. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Para os itens do lote 01 e 02, será exigido que a entrega dos mesmos seja feita em veículo refrigerado adequado.



GABINETE DA PREFEITA

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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



GABINETE DA PREFEITA

- 6.7.3.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.7.4.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.7.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário

- 6.8.1.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

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

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

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os



GABINETE DA PREFEITA

problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os produtos 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 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



GABINETE DA PREFEITA

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 8 (oito) dias úteis.

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

7.6. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.



GABINETE DA PREFEITA

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

- 7.10.1.** o prazo de validade;
- 7.10.2.** a data da emissão;
- 7.10.3.** os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4.** o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5.** o valor a pagar; e
- 7.10.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao CRC ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao CRC para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto ao CRC, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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



GABINETE DA PREFEITA

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

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao CRC.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

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

Forma de pagamento

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

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

7.22. O pagamento advindo do objeto do contrato será proveniente dos recursos de cada Secretaria e será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, preferencialmente no Banco do Brasil.

7.23. Caso o contratado opte por recebimento em outra instituição bancária, os pagamentos advindos do objeto contratado sofrerão um desconto no valor, referente à taxa de transferência entre banco (Taxa do TED).

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



GABINETE DA PREFEITA

8.1. Fundamentação legal

8.2. As compras e contratações das entidades públicas seguem obrigatoriamente um regime regulamentado por Lei

8.3. O fundamento principal que reza por esta iniciativa é o artigo. 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988, no qual determina que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações.

8.4. A licitação foi o meio encontrado pela Administração Pública, para assegurar a participação igualitária de interessados em procedimentos que visam suprir as necessidades dos órgãos públicos acerca dos serviços disponibilizados por pessoas físicas e/ou pessoas jurídicas nos campos mercadológicos distritais, municipais, estaduais e nacionais, e ainda procurar conseguir a proposta mais vantajosa às contratações.

8.5. Para melhor entendimento, vejamos o que dispõe o inciso XXI do Artigo 37 da CF/1988:

8.5.1. (...) “XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.”

8.5.2. Para regulamentar o exercício dessa atividade foi então criada a Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, mais conhecida como Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

8.5.3. O objetivo da licitação é contratar a proposta mais vantajosa, primando pelos princípios expressos no artigo 5º da lei 14.133/2023:

8.5.4. Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do



GABINETE DA PREFEITA

julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do [Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 \(Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro\)](#).

8.5.5. Por se tratar de um objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme artigo 29 da lei federal nº 14.133/2021:

8.5.6. *Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o [art. 17 desta Lei](#), adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.*

8.5.7. Opta-se pelo pregão eletrônico para realização do processo licitatório.

Escolha do fornecedor

8.6. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão, com fundamento no art. 29, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Forma de fornecimento

8.7. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.8. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) CRC;

8.9. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade



GABINETE DA PREFEITA

administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.10. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.11. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.12. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.13. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do CRC, nos documentos por ele abrangidos.

8.14. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do CRC, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.15. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.16. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.17. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.18. Será necessário a apresentação de amostra de todos os itens para critério de habilitação;

8.18.1. A data e horário para apresentação das amostras será definida pelo pregoeiro no momento da habilitação.



GABINETE DA PREFEITA

8.19. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.20. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.21. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.22. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.23. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.24. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.25. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.26. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.27. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



GABINETE DA PREFEITA

8.28. A emissão de certidões negativas correcionais da Controladoria-Geral da União de verificarão a ausência de penalidades disciplinares e/ou sanções vigentes, pode ser requerida por meio do Sistema Eletrônico de Certidões da CGU (<https://certidoes.cgu.gov.br/>).

Qualificação Econômico-Financeira

8.29. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

8.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

- 9.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
- 9.1.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 9.1.3.** Notificar o Contratado, por escrito, 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;
- 9.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;



GABINETE DA PREFEITA

- 9.1.5.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 9.1.6.** Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- 9.1.7.** Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 9.1.8.** 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.
- 9.1.9.** Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

9.2. 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.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste termo de referência e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 10.1.1.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 10.1.2.** Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 10.1.3.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo contratante, os Serviços nos quais se



GABINETE DA PREFEITA

verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

- 10.1.4.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.1.5.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Certificado de Registro Cadastral – CRC, a empresa contratada deverá enviar a contratante os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 10.1.6.** 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;
- 10.1.7.** Comunicar a contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 10.1.8.** 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 Serviços de terceiros.
- 10.1.9.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;



GABINETE DA PREFEITA

- 10.1.10.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.1.11.** 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.
- 10.1.12.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.



GABINETE DA PREFEITA

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

11.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

11.2.3. 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 b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.2. 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;

11.3. 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)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.5. 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)

11.6. 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).

11.7. 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.



GABINETE DA PREFEITA

11.8. 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.

11.9. Na aplicação das sanções serão considerados

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10. 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)

11.11. 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 à 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)

11.12. A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da 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)



GABINETE DA PREFEITA

11.13. 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.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. (O custo estimado total da contratação é de **R\$ 821.666,82**), conforme custos unitários no ETP anexo.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Santana do Matos.

13.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações que seguem anexadas ao processo.

Santana do Matos/RN, 13 de agosto de 2024.

14. Responsáveis

NOME	REPONSABILIDADE	ASSINATURA
Guilherme da Rocha Pereira	ELABORAÇÃO	
João Tobias da Cunha Melo	REQUISITANTE	