



TERMO DE REFERÊNCIA - READEQUADO
LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE, destinados à oferta da merenda escolar, no ambiente escolar durante o período letivo, aos alunos regularmente matriculados na educação básica do município, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.2. O prazo de vigência da contratação é até 12 (doze) meses contado da sua divulgação no Diário oficial em conformidade do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A necessidade da contratação de empresa em fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, se dá pelo atendimento nutricional dos alunos das Escolas Municipais de Olho d'Água do Casado/AL.

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

A presente contratação visa a aquisição de gêneros alimentícios variados, de qualidade comprovada, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para suprir as necessidades das escolas da rede municipal de ensino durante o ano letivo.

A solução proposta contempla a compra de produtos alimentícios perecíveis e não perecíveis (tais como arroz, feijão, macarrão, leite, carnes, frutas, verduras, legumes, ovos, farináceos, entre outros), em conformidade com o cardápio elaborado pela nutricionista responsável pelo município, garantindo o atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes em suas diferentes faixas etárias, conforme previsto na Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas vigentes.

A aquisição será realizada por meio de processo licitatório observando os princípios da economicidade, eficiência e qualidade dos produtos fornecidos. Os gêneros deverão atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA, legislação sanitária vigente e demais normativas relacionadas à segurança alimentar.

Com esta solução, busca-se:

- Garantir a oferta de alimentação saudável e adequada aos alunos da rede municipal, respeitando hábitos alimentares regionais e promovendo educação alimentar e nutricional.
- Assegurar regularidade no fornecimento, evitando desabastecimento e interrupção do serviço de merenda escolar.
- Fomentar a economia local, priorizando a compra de produtos oriundos da agricultura familiar, conforme previsto em lei, sempre que possível.
- Contribuir para o desenvolvimento social e educacional dos estudantes, favorecendo a permanência e o bom desempenho escolar.



A execução desta contratação será monitorada pela equipe de nutrição e fiscalização designada, que acompanhará a qualidade, prazo de entrega, armazenamento e distribuição dos produtos, garantindo a conformidade com o planejamento alimentar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:
 - 4.1.1. Está regular perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal
 - 4.1.2. Está regular perante a justiça do trabalho
 - 4.1.3. Está regular perante o Fundo Garantia por Tempo de Serviço
 - 4.1.4. Está regular com CEIS e CENEP
 - 4.1.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A contrata fica condicionada a entregar os itens solicitados em até 07 (sete) dias úteis a contar da data de recebimento da ordem de fornecimento. Caso haja algum imprevisto, se faz necessário que a empresa protocole um pedido de prorrogação de prazo, que será analisado pela equipe responsável pelo recebimento da merenda escolar para aprovação ou não do pedido.

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

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

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

6.10. 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.

6.11. 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;

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. 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.



7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO



7.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será acompanhada pelo Fiscal do Contrato, 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, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo quando for pertinente ao caso concreto e exigidos pelo técnico administrativo quando for o caso.

7.2. A aquisição dos alimentos poderá ser rejeitada, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 dias dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. 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 5 (dias) dias úteis.

8.1. 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 pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.2. 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.

8.3. 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

8.4. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação.

8.4.1. 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.

- 8.5. 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:
- 8.5.1. o prazo de validade;
 - 8.5.2. a data da emissão;
 - 8.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 8.5.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 8.5.5. o valor a pagar; e
- 8.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis. 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;
- 8.7. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF quando tratar de repasse ou transferência voluntária do governo federal 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.
- 8.8. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF 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 quando tratar-se de repasse ou transferência voluntária do governo Federal.



8.9. Constatando-se, junto ao SICAF quando tratar-se de repasse a transferência voluntária do governo Federal, 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF quando tratar-se de repasse a transferência voluntária do Governo Federal.

Prazo de pagamento

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

8.14. 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 *IGPM* de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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



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

8.17.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.18. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de pregão eletrônico.

9.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação

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



9.4. Se o fornecedor 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.

9.5. 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.

9.6. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação

Habilitação jurídica

9.7. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.8. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.9. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.10. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.



-
- 9.12. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.13. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 9.14. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista.

- 9.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.19. 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;



- 9.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.23. 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.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Ressarcir a Administração do equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento do objeto contratual, exceto quando isso ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas à contratante no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após a sua ocorrência;
- 10.2. Responsabilizar-se pelos salários, encargo social, previdenciários, securitários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu pessoal necessário à execução do objeto deste contrato;
- 10.3. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE ou a terceiros, tendo como agente a CONTRATADA, na pessoa de prepostos ou estranhos;
- 10.4. Responsabilizar-se por todos os ônus, relativos aos serviços a si adjudicados, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino;
- 10.5. Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;
- 10.6. Responsabilizar-se por todas as providências, cautelas e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrências da espécie, forem vítimas seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços ou em conexão com estes, ainda que verificado o acidente em dependências da CONTRATANTE;
- 10.7. Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição deste contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte.

11. DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Promover o recebimento do objeto do presente contrato nos prazos fixados para tal;



- 11.2. Emitir nota de empenho especificando os produtos e as quantidades, entregando-a a empresa Contratada ou remetendo-a por e-mail;
- 11.3. Pagar, no vencimento, o valor do fornecimento acordado;
- 11.4. Zelar pela boa operação e pelos bons cuidados com os materiais, zelando para que pessoas não autorizadas ou qualificadas manuseiem;
- 11.5. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
- 12.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato
- 12.3. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 12.4. Dar causa à inexecução total do contrato;
- 12.5. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 12.6. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 12.7. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.8. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 12.9. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 12.10. Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 12.11. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 12.12. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como me/epp ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 12.13. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 12.14. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.15. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;



- b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 12.1.1 a 8.1.12;
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

9.16. 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)

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

9.17. 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)

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

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

9.20. 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.

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

9.22. a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.23. as peculiaridades do caso concreto;

9.24. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.25. os danos que dela provierem para o Contratante;

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



9.27. 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 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9.28. 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)

9.29 O 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 ele 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)

9.30 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, de 2021.

9.31. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício.

10.2. Está em anexo a dotação orçamentária.

Olho d'Água do Casado/AL, em 30 de abril de 2026.

MARLENE SANTOS DA SILVA
Secretária Municipal de Educação



MARIA JARLÂNIA SANDES SOARES

Nutricionista – CRN 39549/AL

LOTE 1 - OVOS			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	OVO – ovo de galinha tipo grande. O produto deverá ter número do SIF. A legislação específica da ANVISA para o produto deverá ser observada. Embalagem em caixas, separando por bandejas com 30 unidades.	Bandeja	R\$ 1.500

LOTE 2 - LEGUMES			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ALHO - alho nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grande e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78	KG	530



LOTE 3- SECOS E DERIVADOS

LOTE 3- SECOS E DERIVADOS			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ATUM RALADO- rico em vitaminas ômega 3 Fonte de proteínas -Atum em óleo vegetal de soja. Produto de primeira qualidade para o consumo humano, em suas composições conter em seus Ingredientes: água sal, e extrato vegetal em pó, extrato de soja, cenoura e batata, o produto deverá estar de acordo Registro no Ministério da Agricultura SIF/OIPOA. Preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, sem glúten, sem pimenta e sem gordura trans. Características: com aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie. peso liquido 140g.	UNID	1.800
2	ADOÇANTE DIETÉTICO PÓ (STÉVIA) - Adoçante dietético, pó. Extraído da planta de stevia, 100% STEVIA. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Com embalagem no mínimo de 800mg em caixa de 50 envelope	UND	54



3	AÇÚCAR CRISTAL – Sacarose obtida a partir saceharum officinarum por processo industrial adequado isento de sijudades de qualquer tipo. Deve ser apresentado em cristais de coloração uniforme, deverá atender a legislação da ANVISA. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico com acondicionamento de 01KG. A validade do produto deverá ser de no mínimo seis meses na entrega do produto	UND	2.700
4	ARROZ PARBOILIZADO – Grão novo, sadio, de primeira qualidade e classificado de acordo com a legislação de alimentos vigente, observando as práticas de falsificação. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico e compatível com o peso máximo de 01 KG. A validade do produto deverá ser de no mínimo 12 meses com data de entrega do produto.	UND	4.050
5	AVEIA EM FLOCOS- finos de 200g. Embalada pelo próprio fabricante, em plástico de alta densidade, envolto em embalagem de papel reciclável, atóxico, identificando o fabricante, o conteúdo, a data de fabricação, peso líquido, prazo de validade. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde	UND	1.620
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA- sem Lactose (sabores), com no mínimo 300g, Embalagem primária: lacrados, fracionada em sub pacotes em saco plástico resistente, deverá conter na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e ingredientes. Data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UND	1.170



7	BOLACHA SALGADA- Embalagem no mínimo de 300gr - produzido a partir de matéria prima sã e limpa, com aparência, cor e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno, atóxico, transparente, lacrado com seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, informações nutricionais, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, margarina vegetal, amido de milho, leite de coco e sal. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos vigentes.	UND	2.250
8	BISCOITO DOCE MARIA- com acondicionamento na embalagem de mínimo de 350g: farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, os biscoitos serão rejeitados: malcozidos, queimados, quebradiços e Componentes do produto com excesso de dureza. Sem gorduras trans e que seja enriquecido com as seguintes vitaminas b1, b2, b3, b6. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, quebradiços. Padrão de identidade e qualidade contendo em sua embalagem: deverão obedecer à legislação sanitária vigente. Embalagem: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível como seu prazo de validade. Primária: sacos de filme plástico com acondicionamento mínimo de 350 g. O conteúdo líquido, a informação nutricional, a data de fabricação e validade, a identificação de origem, devem constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Embalagem mínimo de 350g.	UND	3.240



9	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER-com no mínimo 350g, a base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), amido de milho, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos ou não, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, leite ou soro. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço e com características organolépticas anormais	UND	4.050
10	CANJQUINHA DE MILHO. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacotes de 200g. Validade mínima de 06 meses	UND	1.800
11	CAFÉ - características gerais: pó proveniente da torrefação do grão do café. Características organolépticas: pó de coloração escura, homogêneo, marrom (que pode variar de acordo com a torrefação do grão), seco, de odor característico, aroma característico e sabor característico, com selo de pureza ABIC. Rotulagem: deverá obedecer a legislação vigente. Embalagens: embalados a vácuo e mantidos a temperatura ambiente. Transporte: deve ser adequado a legislação vigente, respeitando as características do produto e temperatura da conservação. Embalagem: 500g.	UND	540
12	CANELA EM PÓ - Acondicionada em embalagens plásticas de polietileno pote contendo 20g. constando no rótulo a composição nutricional para 12x20g. .	UND	225



13	CACAU EM PÓ - produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega .	UND	900
14	COCO RALADO -não acrescido de açúcar. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. acondicionado em embalagem de 100 gramas	UND	1.980
15	CRAVO DA ÍNDIA - deve possuir identificação do produto a embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. acondicionada em embalagem de 10gr	UND	1.350
16	COLORÍFICO-embalagem 100g características do produto: Calorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó adicionado de sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em legislação. Padrões de Identidade e Quantidade: Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. Análise de Rotulagem: Deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A validade do produto deverá ser de no mínimo 06 meses. Embalagem primaria: Deve ser adequada à sua natureza e compatível com seu prazo de validade	UND	1.980



17	EXTRATO DE TOMATE -(extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; validade mínima 08 meses a contar da entrega, Embalagem tetrapak pesando 370g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de val. e peso líquido	UND	1.485
18	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - especificação: fina, de 1º qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricionais, com aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprio do produto. Produto obtido a partir de cereal limpo. Farinha de trigo tradicional. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg acondicionados em fardos, não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega	UND	540
19	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - especificação: fina, de 1º qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricionais, com aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprio do produto. Produto obtido a partir de cereal limpo. Farinha de trigo integral. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg acondicionados em fardos, não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega	UND	360



20	FARINHA DE MILHO FLOCADA - embalagem de 500g, flocos grandes, amarelos, com sal. Grãos de milho desgerminados e submetido aos processos de desidratação, maceração, moagem e peneiração o produto deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico vitamina B9, adequados e obedecida as boas práticas de fabricação. Embalada em plástico atóxico, transparente, limpos, não violado s e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais o, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. embalagem de 500g.	UND	5.940
21	FERMENTO EM PÓ - contendo 100g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação/ ou validade, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com 100g	UND	180
22	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – Produto em grãos do feijão da espécie Phaseolus Vulgaris L. classe de cores. Produto deverá ter registro no ministério da agricultura e atender a legislação competente exigida pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico transparente e deve conter no mínimo 01 KG. Acondicionados em fardos lacrados	UND	3.600
23	FORMULA INFANTIL- de seguimento para lactentes de 6 a 12 meses com relação proteínas do leite/soro de leite, com pro bióticos, enriquecidas com substancias coadjuvantes que estimulam beneficamente a resposta imunológica, vitaminas, Dha, ara, ferro, nucleotídeos e outros oligoelementos. latas de 400gr .	UND	36
24	FÓRMULA INFANTIL -sem lactose - de seguimento para lactentes com idade entre 6 e 12 meses; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: para lactentes com idade entre 6 e 12 meses, isenta de lactose: Embalagem com 400g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	UND	27



25	LEITE DE COCO -tradicional embalagem de 500ml: Leite de coco pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de coco e água. Conservadores, metabissulfito de sódio, INS 223, benzoato de sódio INS 211, acidulante INS 330. A embalagem conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote em sua embalagem, com sua porção nutricional de gorduras saturadas acima de 1,2g da porção de 15ml. E ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante. embalagem de 500ml.	UND	9.000
26	LEITE DE SOJA EM PÓ – leite de soja, embalados em lata ou pacote aluminizada, limpos, não violados, resistente; que garantam a integridade do produto. Acondicionado em embalagem com no mínimo 300g	UND	360
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE- acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g. prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. somente serão aceitos produtos aprovados pela comissão de aprovação de marcas de gêneros alimentícios /Semed	UND	2.250
28	LEITE EM PÓ DESNATADO - Acondicionado em embalagem primária plástica atóxica aluminizada, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação /validade, quantidade do produto. Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 200g.	UND	2.250



29	LEITE EM PÓ INTEGRAL- acondicionado embalagem de 200g. Leite em pó integral de primeira qualidade acrescido/enriquecido de vitaminas A e D em pacotes plásticos ou aluminados, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e carimbo de inspeção Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	27.000
30	MOLHO DE TOMATE - características do produto: molho de tomate tradicional, feito com tomates selecionados. Boa qualidade e sabor. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: em sachê de 310g. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 8 meses após a data de entrega	UNID.	3.420
31	MILHO PARA PIPOCA – grãos de milho, despêculado e submetido ao processo de secagem. Alimento beneficiado, polido, limpo e isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástico atóxico e contendo 500g do produto.	UNID	450



32	MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ – grãos de milho tipo 1 do grupo especial, despêculado e submetido aos processos de secagem. Deve ser isento de 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. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico e contendo 500 gramas do produto.	UND	3.600
33	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL - Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo integral, contendo mais fibras em sua composição, sêmola, adicionado de substâncias permitidas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser feita de plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A validade do produto deve ser no máximo de 05 (cinco) meses após a data de entrega.	UND	414
34	MACARRÃO TIPO LETRINHA - massa sêmola com ovos. validade 12 meses a partir da data de entrega do produto. acondicionado em embalagem de 500g	UND	720
35	MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE SEM GLÚTEN- Massa de arroz tipo espagete. Sem glúten, é uma opção saudável para celíacos e para quem deseja adotar uma dieta com restrição a essa proteína. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 04 meses no momento da entrega	UND	1080



36	MACARRÃO ESPAGUETE - embalagem plástica transparente de 500 gramas, - tipo espagete fino e longo (macarrão): Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo adicionado de sêmola. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Embalagens: A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Saco de filme plástico com acondicionamento de 500 gramas. Secundária: Fardos de papelão ou plástico. A denominação de venda do alimento, os ingredientes, o conteúdo líquido, a informação nutricional data de fabricação e validade, a identificação do lote, a identificação de origem deve constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo, 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.	UND	11.700
37	ÓLEO VEGETAL DE SOJA – de primeira qualidade. 100 % natural. Alimento de origem lipídica, obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, isento de misturas com outros tipos de óleos. O produto deverá atenderas exigências preconizadas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser plástica, resistente e atóxica e com volume de 900 miligramas. A validade do produto deverá ser de no mínimo 12 meses na data de entrega do produto.	UND	1.980
38	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – grãos obtidos de plantas sadias, sabor carne ou frango, contendo no mínimo 90% de grãos na cor característica. Deve ter como limite máximo 2% de impurezas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, contendo 500g.	UND	540



39	SAL - marinho iodado refinado Cloreto de sódio obtido de jazidos, fontes naturais ou de água do mar. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ter adição de iodato de potássio conforme exigência de legislação. A embalagem primária deve ser adequada ao prazo de validade. A embalagem primária deve ser de saco plástico atóxico com peso de 1kg cada.	UND	2.700
40	TEMPERO- embalagem de 100g O produto deverá manter sua integridade, aspecto, cor e odor característicos, com prazo de validade mínimo de (3) meses, a partir da data da entrega. Obtido de fontes naturais, contendo, alecrim, orégano, coentro, pimenta do reino, cominho e alho. Embalagem de 100g cada unidade. Validade mínima: 3 meses.	UND	2.700
41	XERÉM DE MILHO - a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante, data de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA	UND	450
42	VINAGRE DE ÁLCOOL - condimento com vinagre, filtrado e pasteurizado, embalado pelo próprio fabricante em garrafa plástica com 500ml, atóxica, resistente, transparente, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade. Fardo com 12 unidades	UND	315
43	CANELA EM PAU-Acondicionado em embalagem plástica com 50g, ATÓXICA contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade, validade mínima de 6 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	UND	540



44	GOMA DE TAPIOCA- Produto composto a base de goma de mandioca hidratada. Isento de glúten. Acondicionado em embalagem cotendo 500g. Rotulagem com as seguintes informações: Ingredientes, rotulagem nutricional, lote e prazo de validade. Validade mínima de 2 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	UND	360
45	UVA PASSA BRANCA- Sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de ingredientes, Embalagem contendo no máximo 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote, e prazo de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	UND	720
46	FARINHA DE AVEIA- embalagem de 200 g com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega.	UND	540
47	LEITE UHT INTEGRAL- em caixa cartonada e aluminizada - leite integral uht pasteurizado. leite pasteurizado de caixinha, do tipo integral, embalagem de 1 litro, resistentes e íntegras, livre de amassados ou aberturas. impermeável a germes e ao ar, sem defeitos, com identificação do produto, prazo de fabricação e validade. data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 03 (três) meses a contar da data de entrega	UND	900
48	POLVILHO AZEDO- tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	180



49	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO- pacote de 100 gr - sem gluten e sem lactose - produzido a partir de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, pode conter amido de milho. sem soja. empacotado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificacao, informacoes nutricionais, peso liquido. rotulagem de acordo com a legislacao. prazo de validade de no minimo 03 meses a partir da data de entrega	UND	900
50	AMÍDO DE MILHO- embalagem de 200gr a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	360
51	FERMENTO EM PÓ BIOLOGICO SECO- produto para o preparo de pães e pizzas, embalado a vácuo. embalagem atóxica resistente de 125g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	UND	180
52	FARINHA DE MANDIOCA- torrada embalagem de 1 kg - farinha de mandioca torrada, embalagem de no mínimo 1 kg. com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega	UND	270
53	AÇAFRÃO EM PÓ- Pacote 40 gramas. Embalagem plástica íntegra, atóxica. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração, aroma e sabor característico de açafrão. Livre de insetos e fungos. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega do produto	UND	1.800



54	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- tipo maria,de textura crocante, sem gordura trans ou hidrogenada. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo mínimo de 350 g.	UND	1.080
55	AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO-Devem constar na embalagem informações claras sobre o produto, como valor nutricional, ingredientes (azeite de oliva virgem e azeite de oliva refinado), e informações sobre a presença de alergênicos.o prazo de validade deverá ser no mínimo de 4 (quatro)meses a partir da data da entrega.embalagem de 500ml	UND	360
56	MACARRÃO PARAFUSO- macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. o macarrão ao ser colocado na água não devera turva-los antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. o produto deverá ser classificado como massa seca, tipo parafuso. embalagem primaria: pacotes plásticos transparentes para até 500 g. Com validade minima de 3 meses após entrega	UND	3.600

LOTE 5 - CARNES E DERIVADOS

LOTE 5 - CARNES E DERIVADOS			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE



1	ALMÔNDEGAS BOVINA - congelada embalagem primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo 2 kg. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até – 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados	UND	3.600
2	CARNE MOÍDA: de 1ª qualidade embalagem de plástico, resistente e apropriada com o conteúdo de 500G, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com baixo teor de gordura, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. O produto deverá seguir as normas sanitárias, ser apresentada com embalagem apropriada e de primeira qualidade, no corte patinho, identificando o fabricante, a data de fabricação, a procedência, contendo registro do Ministério da Agricultura SIF/OIPOA Marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	UND	9.000
3	CARNE BOVINA - de segunda, sem osso, tipo Acém, com baixo teor de gordura, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. Embalagem de até 2kg	KG	2.700



4	CARNE SUÍNA: carne suína tipo lombo, sem pele, sem gordura e sem ossos, carne resfriada nova/fresca, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, organolépticas). Embalagem de polietileno atóxico transparente própria para alimentos. Etiqueta especificando: nome do fornecedor, produto, peso e procedência (nome do frigorífico com SIM, SIP OU SIF) e data que foi processado (cortado em cubos). Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária. O transporte é necessário ser em local refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas. Fornecedor precisa ter licença sanitária. Reposição do produto: produto descongelado, ou com características organolépticas alteradas	KG	1.620
5	CHARQUE -embalagem de 500g – Produto de 1ª qualidade, fabricado a partir da carne bovina dianteira, com odor e sabor característicos e reduzido percentual de gordura, submetido a um processo de adição de salmoura e um longo tempo de secagem ao sol, sem utilização de conservantes. Embalagem própria, atóxica de 500g. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega do produto. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, OIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	UND	3.600
6	FÍGADO BOVINO –fresco, congelado e sem vesícula biliar e com registro no SIF. A legislação atual da ANVISA deverá ser observada. A embalagem primária deverá ser de saco transparente, plástico, resistente, atóxico e conter 2 kg. A validade deve ser de no mínimo 04 meses a partir da data de entrega do produto	KG	5.400



7	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - Coxa e sobrecoxa de frango de 1ª qualidade, partes inteiras, com osso; sem tempero congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionados em embalagem plástica transparente e atóxica. Carimbo do SIF ou SIE Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/1998, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água. Embalagem de até 2 kg	KG	4.500
8	FILÉ DE PEITO DE FRANGO -congelado de primeira qualidade não temperado, isento de ossos, pele e de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Devendo conter número do Registro no SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.400
9	CARNE MOÍDA DE FRANGO – produto congelado, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Isento de cartilagem e ossos. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 500g do produto, rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro do SIM, CISPOA OU SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura conforme orientação do fabricante. Validade mínima de 2 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	UND.	3.240



10	FILE DE PEIXE- tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif	KG	2.250
-----------	--	-----------	--------------

LOTE 6 - CARNES E DERIVADOS (COTA RESERVADA)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ALMÔNDegas BOVINA - congelada embalagem primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo 2 kg. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até – 12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados	UND	400



2	CARNE MOÍDA: de 1ª qualidade embalagem de plástico, resistente e apropriada com o conteúdo de 500G, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com baixo teor de gordura, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. O produto deverá seguir as normas sanitárias, ser apresentada com embalagem apropriada e de primeira qualidade, no corte patinho, identificando o fabricante, a data de fabricação, a procedência, contendo registro do Ministério da Agricultura SIF/OIPOA Marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	UND	1.000
3	CARNE BOVINA - de segunda, sem osso, tipo Acém, com baixo teor de gordura, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. Embalagem de até 2kg	KG	300



4	CARNE SUÍNA: carne suína tipo lombo, sem pele, sem gordura e sem ossos, carne resfriada nova/fresca, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, organolépticas). Embalagem de polietileno atóxico transparente própria para alimentos. Etiqueta especificando: nome do fornecedor, produto, peso e procedência (nome do frigorífico com SIM, SIP OU SIF) e data que foi processado (cortado em cubos). Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária. O transporte é necessário ser em local refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas. Fornecedor precisa ter licença sanitária. Reposição do produto: produto descongelado, ou com características organolépticas alteradas	KG	180
5	CHARQUE -embalagem de 500g – Produto de 1ª qualidade, fabricado a partir da carne bovina dianteira, com odor e sabor característicos e reduzido percentual de gordura, submetido a um processo de adição de salmoura e um longo tempo de secagem ao sol, sem utilização de conservantes. Embalagem própria, atóxica de 500g. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega do produto. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, OIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	UND	400
6	FÍGADO BOVINO –fresco, congelado e sem vesícula biliar e com registro no SIF. A legislação atual da ANVISA deverá ser observada. A embalagem primária deverá ser de saco transparente, plástico, resistente, atóxico e conter 2 kg. A validade deve ser de no mínimo 04 meses a partir da data de entrega do produto	KG	600



7	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - Coxa e sobrecoxa de frango de 1ª qualidade, partes inteiras, com osso; sem tempero congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionados em embalagem plástica transparente e atóxica. Carimbo do SIF ou SIE Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/1998, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água. Embalagem de até 2 kg	KG	500
8	FILÉ DE PEITO DE FRANGO -congelado de primeira qualidade não temperado, isento de ossos, pele e de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Devendo conter número do Registro no SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	600
9	CARNE MOÍDA DE FRANGO – produto congelado, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Isento de cartilagem e ossos. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 500g do produto, rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro do SIM, CISPOA OU SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura conforme orientação do fabricante. Validade mínima de 2 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	UND.	360



10	FILÉ DE PEIXE- tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif	KG	250
----	--	----	-----

LOTE 7 - FRIOS E LATÍCIÑIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	IOGURTE ZERO LACTOSE deverá possuir como primeiro ingrediente leite semidesnatado. Sabores diversos, com polpa de fruta. Produto destinado a indivíduos com intolerância a lactose. Acondicionado em embalagem individual contendo 170g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Não podendo ultrapassar trinta e nove miligramas de sódio em porção de noventa gramas. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega	UND	540



2	QUEIJO MUSSARELA. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 dias no momento da entrega	KG	1.170
3	QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE -, tipo mussarela deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 dias no momento da entrega.	KG	720



4	MANTEIGA NATURAL DA VACA - com embalagem 200g acondicionado em pote de polietileno impresso, com tampa, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 4 (Quatro) meses a partir da data de entrega, de boa qualidade reconhecida no mercado de primeira qualidade sem sódio com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, OIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 200g.	UND	540
5	MARGARINA -vegetal com máximo 60% de gordura, embalagem com 250g – de boa qualidade cremosa, no rótulo deverá constar denominação do produto e sua classificação - conforme aos padrões da Vigilância Sanitária, rotulagem apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes nutricional obrigatória, óleo vegetal, água, sal, creme de leite, urucum e cúrcuma lecitina de soja, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses da data de entrega. O produto deverá atender as legislações vigentes. Unidade com 250g. marca reconhecida no mercado	KG	1.350



6	MASSA PARA PASTEL -produto fresco, produto isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada, acondicionado em embalagem de 500g , cada unidade deverá possuir em torno de 20 cm, rotulagem de venda, lista de ingredientes rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. o transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura do mesmo. validade mínima de 30 dias a partir do dia da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	UND	720
7	PÃO DE QUEIJO CONGELADO -Tradicional sem adição de sabores. Deverá possuir como ingrediente principal: Povilho, água e queijo, podendo possuir outros ingrediente. Isento de conservantes, corantes e realçador de sabores. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Acondicionado em embalagem plástica transparente, Cada unidade deverá pesar em no máximo 50g cru. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 1Kg do produto, contendo na sua embalagem as seguintes informações: ingredientes, rotulagem nutricional, origem, lote, validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	KG	1.350



LOTE 8 - FRIOS E LATÍCIÑIOS (COTA RESERVADA)			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	IOGURTE ZERO LACTOSE deverá possuir como primeiro ingrediente leite semidesnatado. Sabores diversos, com polpa de fruta. Produto destinado a indivíduos com intolerância a lactose. Acondicionado em embalagem individual contendo 170g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Não podendo ultrapassar trinta e nove miligramas de sódio em porção de noventa gramas. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega	UND	60
2	QUEIJO MUSSARELA. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 dias no momento da entrega	KG	130



3	QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE - , tipo mussarela deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 dias no momento da entrega.	KG	80
4	MANTEIGA NATURAL DA VACA - com embalagem 200g acondicionado em pote de polietileno impresso, com tampa, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 4 (Quatro) meses a partir da data de entrega, de boa qualidade reconhecida no mercado de primeira qualidade sem sódio com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, OIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 200g.	UND	60



5	MARGARINA -vegetal com máximo 60% de gordura, embalagem com 250g – de boa qualidade cremosa, no rótulo deverá constar denominação do produto e sua classificação - conforme aos padrões da Vigilância Sanitária, rotulagem apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes nutricional obrigatória, óleo vegetal, água, sal, creme de leite, urucum e cúrcuma lecitina de soja, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 meses da data de entrega. O produto deverá atender as legislações vigentes. Unidade com 250g. marca reconhecida no mercado	KG	150
6	MASSA PARA PASTEL -produto fresco, produto isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada, acondicionado em embalagem de 500g , cada unidade deverá possuir em torno de 20 cm, rotulagem de venda, lista de ingredientes rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem,lote e prazo de validade. o transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura do mesmo. validade mínima de 30 dias a parti do dia da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	UND	80



7	PÃO DE QUEIJO CONGELADO- Tradicional sem adição de sabores. Deverá possuir como ingrediente principal: Povilho, água e queijo, podendo possuir outros ingrediente. Isento de conservantes, corantes e realçador de sabores. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Acondicionado em embalagem plástica transparente, Cada unidade deverá pesar em no máximo 50g cru. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 1Kg do produto, contendo na sua embalagem as seguintes informações: ingredientes, rotulagem nutricional, origem, lote, validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	KG	150
---	---	-----------	------------

Olho d'Água do Casado/AL, em 30 de abril de 2026

MARLENE SANTOS DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

MARIA JARLÂNIA SANDES SOARES
Nutricionista – CRN 39549/AL