



IBICARAI
PREFEITURA

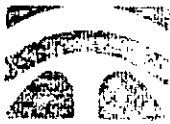


ESTUDO TECNICO

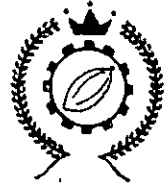
TERMO REFERÊNCIA

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

1. DIAGNÓSTICO INICIAL E NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de suprir as demandas de diversas secretarias e departamentos da Administração Municipal de Ibicarai/BA, faz-se imprescindível a aquisição de gêneros alimentícios, com a finalidade de assegurar o adequado suporte às atividades administrativas, operacionais e institucionais.

Esses itens são indispensáveis para atender às demandas diárias dos setores municipais, abrangendo desde o apoio em eventos oficiais, reuniões administrativas, capacitações e programas institucionais, até a oferta de alimentação aos servidores em atividades externas e aos públicos atendidos por ações sociais, educacionais e de interesse coletivo.

A centralização dessa aquisição busca promover a regularidade no fornecimento e garantir a qualidade dos produtos disponibilizados, além de permitir melhores condições comerciais em virtude da economia de escala e da competitividade proporcionada pelo processo licitatório, em alinhamento com os princípios da economicidade e eficiência estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

Dessa maneira, a medida atende à necessidade de continuidade e qualidade nos serviços públicos prestados, respeitando os princípios da administração pública e priorizando o interesse público.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

De início, cabe pontuar que, para o ano de 2025, o município não elaborou o plano de contratações anual, porém, seguem sendo implementadas as políticas públicas previstas no plano plurianual, bem como no planejamento estratégico adotado na elaboração do orçamento anual para o exercício em questão.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender à necessidade em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site <https://www.compraspublicas.com.br> com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Assim, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas na comercialização dos itens descritos, visto se tratarem de bens comuns.

Vale registrar que, habitualmente, a necessidade é atendida por meio da contratação de empresa para fornecimento, sendo a solução usualmente adotada.

4. REQUISITOS DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

Todos os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender integralmente à legislação vigente aplicável à categoria de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



(MAPA), especialmente as disposições contidas na Resolução RDC nº 259/2002 e na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, ou aquelas que vierem a substituí-las.

A fiscalização da entrega dos gêneros alimentícios será realizada pela Prefeitura Municipal de Ibicarai/BA, por meio dos órgãos competentes, podendo envolver as Secretarias demandantes, a Vigilância Sanitária Municipal, o Conselho de Alimentação Escolar, quando aplicável, e profissionais técnicos responsáveis, devendo os produtos atender às descrições específicas constantes no Termo de Referência e obedecer às seguintes condições e prazos de validade:

- a) Itens resfriados: deverão apresentar prazo de validade mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega, sendo transportados em veículo refrigerado ou acondicionados em caixas térmicas/isopor apropriadas, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- b) Itens congelados: deverão ter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, apresentar coloração característica e estar acondicionados em embalagem resistente e adequada, contendo a especificação do tipo, peso e registro de inspeção animal. O transporte deverá ocorrer em veículo refrigerado ou caixas térmicas/isopor, em conformidade com a legislação aplicável.
- c) Carne bovina: deverá ser entregue resfriada, fresca e devidamente acondicionada em embalagens plásticas de 1 kg a 2 kg no momento da entrega, transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas/isopor apropriadas, conforme regulamentação sanitária. O fornecedor deverá possuir registro de compra de carne inspecionada e apresentar Alvará Sanitário válido.
- d) Farinhas de trigo, creme de milho, mistura para preparo de bebida láctea: deverão possuir prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega.
- e) Pães: deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e ser produzidos no máximo no dia anterior à data programada para a entrega.
- f) Os demais itens: deverão possuir prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses no ato da entrega, devendo todos os itens ser de boa qualidade, de marcas reconhecidas no mercado e devidamente embalados.

A Prefeitura Municipal de Ibicarai/BA rejeitará os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as especificações licitadas, ficando a licitante obrigada a substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, os produtos fornecidos que apresentarem marcas divergentes das propostas, prazos de validade inferiores aos estabelecidos neste Termo de Referência ou que apresentem embalagens rompidas, danificadas ou inadequadas para consumo.

O licitante deverá observar, no fornecimento dos gêneros alimentícios, todas as normas técnicas aplicáveis e vigentes, considerando os requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência, segurança, transporte, acondicionamento e armazenamento adequados, conforme determinações da legislação pertinente e dos órgãos de fiscalização competentes.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

A definição dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem adquiridos foi realizada com base em um levantamento detalhado das necessidades apresentadas pelas diversas secretarias e departamentos da Administração Municipal de Ibicarai/BA, considerando-se o histórico de consumo, a previsão de realização de eventos e ações institucionais, bem como a estimativa de atendimentos a programas sociais e educacionais ao longo do período de vigência da ata de registro de preços.

Os quantitativos foram estabelecidos de forma criteriosa, visando a compatibilização entre a demanda efetiva e a capacidade de armazenamento e utilização, prevenindo tanto o risco de desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos. Ressalta-se que a definição observou os princípios da

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



economicidade, eficiência e planejamento, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

LOTE 1					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ, solúvel, instantâneo, natural, embalagem contendo 400 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
02	AÇÚCAR, cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem de em polietileno de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	6.000		
03	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, edulcorante artificial aspartame, sem sacarina, sem ciclamato, contendo fenilalanina, embalagem de 200 ml, deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
04	AMEIXA EM CALDA, preta, açúcar e água, embalagem de 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	600		
05	AMIDO DE MILHO, peso líquido de 1 Kg, não contém quantidade significativa de proteínas gorduras totais, gorduras trans, fibras alimentar e sódio. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de vidro, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
06	ARROZ BRANCO, Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1 Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	7.000		
07	ARROZ PARBOILIZADO, classe longo fino, tipo 1. Embalagem contendo 1kg.	UND	5.000		
08	AVEIA EM FLOCOS, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em caixa de 170g com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.	UND	3.000		
09	AZEITE DE OLIVA, extra virgem, de boa qualidade, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
10	AZEITONA VERDE, em conserva, com caroço, em embalagem em Sachê, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 200 gramas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		



IBICARAI
PREFEITURA



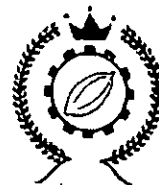
11	BATATA PALHA , ingredientes: batata, gordura vegetal, sal refinado iodado, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
12	BEBIDA LÁCTEA , derivado do leite, apropriado para se beber, que pode conter em sua formulação os seguintes ingredientes: soro da fabricação de queijos, leiteiro fresco, suco de frutas, polpa de frutas, aroma, corante, iogurte, estabilizante, amido e açúcar. Sabor de Chocolate. Acondicionadas em embalagens de 200 ml, ou garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. 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/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (Trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	6.000		
13	CAFÉ , torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	12.000		
14	CALDO DE CARNE , tabletes com mínimo 57 gramas cada, em caixa com 6 unidades. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	CX	1.000		
15	CALDO DE FRANGO , tabletes com mínimo 57 gramas cada, em caixa com 6 unidades. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	CX	1.000		
16	CATCHUP , tradicional, embalagem contendo no mínimo 300 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
17	CHÁ , diversos sabores embalado em sachês, caixa com 15 unidades mínimo de 30 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
18	ERVILHA , reidratada, em conserva, contendo no mínimo 200 gramas, embalagem em lata, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
19	EXTRATO DE TOMATE , concentrado, embalagem contendo mínimo 350 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
20	FARELO DE TRIGO , embalagem plástica, transparente e resistente, com dosagem de proteína bruta mínima de 14 e fibra bruta, sem fermento, em embalagem 250 gramas.	UND	1.000		
21	FARINHA DE MANDIOCA , fina, branca, torrada, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, limpos não violados, resistentes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	4.000		
22	FARINHA DE ROSCA , com no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
23	FARINHA DE MILHO , pré cozida, cozimento instantâneo, obtida do milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, a farinha de milho pode ser flocada e enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem de papel resistente atóxico, peso líquido de 500g.	UND	2.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



24	FARINHA DE TAPIOCA , hidratada, no ponto ideal, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
25	FELJÃO CARIOCA , tipo 1, em saco transparente, isento de sujidades não violadas, resistentes, quantidade de 1 kg. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
26	FELJÃO FRADINHO , novo embalagem de 01 kg. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
27	FELJÃO PRETO , pacote de 01 kg. de boa qualidade, Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
28	FLOCÃO DE MILHO , farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem íntegra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	8.000		
29	FUBA DE MILHO , embalagem com no mínimo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido na embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
30	MACARRÃO DE LASANHA , comum, pacote com 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
31	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
32	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



33	MASSA PARA SOPA , tipo dente ou concha, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	4.000		
34	MASSA PARA PASTEL PRONTA - MASSA EM ROLO 1KG.	UND	600		
35	MILHO BRANCO OU AMARELO PARA MUNGUNZA , seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
36	MILHO DE XEREM , embalagem com no mínimo 1 kg, com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	500		
37	MILHO PARA PIPGCA , de primeira, em grão seco, embalagem de 500 gramas. 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNPQA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
38	MISTURA PARA BOLO , sabores diversos, peso líquido mínimo de 400 gramas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
39	MOLHO DE TOMATE , embalagem com 340 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
40	OLEO COMESTIVEL , de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99 - Anvisa. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	4.000		
41	OVOS , tipo extra, classe A, branco, embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	DZ	4.000		
42	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA , flocos, desidratada, tipo bovina. Pacote com 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente.	UND	3.000		



IBICARAI
PREFEITURA



	Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.				
43	SAL REFINADO , produto refinado iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
44	TEMPERO COMPLETO , tradicional, sem pimenta, embalagem, contendo no mínimo 300 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.500		
45	TRIGO PARA QUIBE , embalagem contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
46	VINAGRE BRANCO , produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 2					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	BISCOITO AGUA E SAL - SACHÊ , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.	CX	500		
02	BISCOITO CREAM CRACKER - SACHÊ , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.	CX	500		
03	BISCOITO AMANTEIGADO , sabor chocolate, produto a base de farinha de trigo, açúcar, chocolate em pó, soro de leite, sal, fermento, podendo conter estabilizante e lecitina de soja. Pacote contendo no mínimo 200 gramas e no máximo 500 gramas. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	UND	5.000		
04	BISCOITO AMANTEIGADO , sabor leite, com no mínimo 400 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	5.000		
05	BISCOITO INTEGRAL , em embalagem com 6 pacotes de 156 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
06	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL , crocante, íntegro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Embalagem com 400 gramas. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	UND	4.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



07	BISCOITO MAISENA , tradicional, 400 gramas, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou fécula 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, aromatizantes, contém glúten. Pode conter traços de leite. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	7.000		
08	BISCOITO MAISENA - SACHÊ , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.	CX	300		
09	TORRADAS - SACHÊ , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 14g). Caixa contendo 100 sachês.	CX	300		
10	BISCOITO RECHEADO , pacote com no mínimo 56 gramas, contendo 6 biscoitos, sabores variados, tipo lanchinho, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.500		
11	BISCOITO DOCE RECHEADO , (tipo goiabinha), embalados separadamente contendo 150 gramas em cada pacote, a identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto em caixa com 40 pacotes de 150 gramas. O Prazo de validade deve ser no mínimo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.	CX	300		
12	BISCOITO RECHEADO , sabores variados, embalagem com no mínimo 130 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
13	BISCOITO SALGADO , tipo cream cracker, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito 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 mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. Na embalagem deverá constar, os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro do órgão competente. Embalagem de 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
14	BISCOITO TIPO CLUB , integral, pacote de 26 gramas cada, sabores variados (natural, pizza, ervas, etc), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 90 (noventa) dias.	UND	2.000		
15	BISCOITO TIPO CLUB , pacote de 26 gramas cada, sabores variados (natural, pizza, ervas, etc), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 90 (noventa) dias.	UND	6.000		
16	BISCOITO TIPO ROSQUINHA , sabor chocolate, contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, sal, aroma artificial de chocolate. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição Nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390kcal em 100gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 400 gramas.	UND	3.000		



IBICARAI
PREFEITURA



17	BISCOITO TIPO ROSQUINHA , sabor coco, contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, coco ralado, sal, aroma artificial de coco. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição Nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390kcal em 100g do produto. Forma de apresentação: pacote com 400g.	UND	3.000		
18	BISCOITO DE POLVILHO , isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistente, pesando 300 gramas 99% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produto de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto.	UND	2.000		
19	BOLO INDIVIDUAL (MINI-BOLO) DE BAUNILHA SEM RECHEIO , Embalagem individual de filme de poliéster metalizado, laminado, atóxico, hermeticamente fechada, contendo 40 gramas.	UND	6.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 3					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ANELINA , corante comestível, diversas cores, para colorir alimentos, embalagem com 10ml Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	UND	200		
02	AMENDOIM SEM CASCA TIPO 1 , isento de substância nocivas, parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 500g.	UND	1.500		
03	ATUM , enlatado ralado, embalagem de no mínimo 170 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.500		
04	CHANTILLY 250 GRAMAS .	UND	1.000		
05	CHOCOLATE GRANULADO PRETO , embalagem contendo 250 gramas. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega.	UND	1.000		
06	COCO RALADO , sem açúcar, em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
07	CONDIMENTO CANELA EM PAU , condimento natural, alimentação, pacote com no mínimo 50 gramas.	UND	300		
08	CONDIMENTO COMINHO EM PÓ , embalagem, contendo no mínimo 250 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UND	1.500		
09	CONDIMENTO CORANTE NATURAL , pó a base de semolina de milho, sal e extrato oleoso de urucum, pacote com	UND	1.500		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



	250 gramas, sem glúten, com data de validade e marca do produto.				
10	CONDIMENTO FOLHA DE LOURO , apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, pacote com no mínimo 30 gramas.	UND	500		
11	CONDIMENTO ORÉGANO , apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado, pacote com no mínimo 30 gramas.	UND	500		
12	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO , contendo no mínimo 50 gramas, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó.	UND	500		
13	CRAVO , constituídos por botões florais sãos, secos e limpos, acondicionado em saco plástico de no mínimo 100 gramas, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.	UND	500		
14	CREME DE LEITE , tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
15	DOCE DE GOIABA , consistência firme ou de corte, embalagem contendo no mínimo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
16	FARINHA DE TRIGO , pacote de 1 kg, especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	2.000		
17	FARINHA DE TRIGO , pacote de 1 kg, especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	2.000		
18	FARINHA LACTEA , suplemento alimentar a base de arroz, açúcar, vitaminas, sais minerais, aromatizante e glúten, embalagem contendo no mínimo 400 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
19	FERMENTO INSTANTANEO PARA MASSA DOCE , deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens mínima de 100 gramas, íntegras e livres de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	600		
20	FERMENTO QUÍMICO , deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens de 40 gramas íntegras e livres de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	600		
21	GELATINA EM PÓ DIET , sabores variados, embalagem com mínimo de 12 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	300		
22	GELATINA EM PÓ , sabores variados, embalagem com no mínimo de 12 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.500		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



23	GOIABADA , tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 600g, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 1(um) ano.	UND	600		
24	MAIONESE , tradicional, embalagem contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
25	MILHO VERDE , em conserva, embalagem com no mínimo 350 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
26	MOSTARDA , molho à base de água, vinagre, açúcar, amido, sal, cúrcuma e outros ingredientes permitido pela ANVISA, isento de sujidades, acondicionado em embalagem 200g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.	UND	3.000		
27	QUEIJO RALADO , tradicional, embalagem com 50 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
28	SARDINHA EM LATA PESCADO EM CONSERVA , embalagem contendo no mínimo 125 gramas ter data de fabricação e validade e marca do produto. Prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.	UND	4.000		
29	UVAS PASSAS , obtidas através da desidratação das uvas frescas, em embalagem lacrada deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e deverá apresentar prazo de validade, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 4					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	IOGURTE INTEGRAL , rico em nutrientes, embalagem de aproximadamente 900ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.	UND	6.000		
02	IOGURTE INTEGRAL , rico em nutrientes, embalagem de aproximadamente 180ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.	UND	6.000		
03	IOGURTE (SABOR AMEIXA) , consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem com mínimo de 800g). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, Soro de queijo pasteurizado e desnatado, polpa de frutas, fermento lácteo e estabilizante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	UND	5.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



04	IOGURTE (SABOR MORANGO) , consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem com mínimo de 800g). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado. Soro de queijo pasteurizado e desnatado, polpa de frutas, fermento lácteo e estabilizante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	UND	5.000		
05	LEITE CONDENSADO , produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem mínima de 395 gramas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UND	2.000		
06	LEITE DE COCO , Natural preparado com endosperma procedente de frutos são e maduras, isentos sujidades, parasitas e larvas. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de 200 ml, contendo externamente os dados de identificação e procedências, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
07	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO , apresentação acondicionado em embalagem de 400 gramas, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	8.000		
08	LEITE EM PÓ , sem lactose, leite semidesnatado com 1,55% de gordura, enzima lactase, vitaminas (C, A e D) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 400 gramas.	UND	2.000		
09	LEITE , líquido, integral, embalagem tetrapak de 1 litro, tipo A, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.	UND	1.500		
10	MANTEIGA , com sal de primeira qualidade, embalagem com no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
11	MARGARINA VEGETAL , sem sal, embalagem com 250 gramas com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



12	REQUEIJÃO CREMOSO, com no mínimo 200 gramas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 5					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ÁGUA MINERAL COM GÁS FRASCO COM 510ML - FARDOS COM 12 UNIDADES.	FD	7.000		
02	ÁGUA MINERAL SEM GÁS FRASCO COM 510ML - FARDOS COM 12 UNIDADES.	FD	7.000		
03	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPOS DE 200ML DE POLIPROPILENO COM TAMPAS DE ALUMÍNIO, CAIXA CONTENDO 48 COPOS.	CX	5.000		
04	REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gaseificada, açúcar, cola, cafeína, corante caramelo IV e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.	UND	3.000		
05	REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.	UND	3.000		
06	REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.	UND	3.000		
07	REFRIGERANTE, À BASE DE COLA, em embalagens pet de 2 litros.	UND	5.000		
08	REFRIGERANTE, À BASE DE GUARANÁ, em embalagens pet de 2 litros.	UND	5.000		
09	REFRIGERANTE, À BASE DE LARANJA, em embalagens pet de 2 litros.	UND	5.000		
10	SUCO PRONTO, pronto para beber, com conteúdo de 200 ml diversos sabores em caixa longa vida. Prazo de validade no mínimo 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.	UND	5.000		
11	SUCO, de soja (sabores diversos), sem adição de açúcar, pasteurizado homogeneizado. Caixa com 24 unidades de 200ml cada. Prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.	UND	5.000		
VALOR TOTAL					RS 0,00
LOTE 6					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	BACON, defumado, carne suína com gordura, embalado à vácuo e devidamente rotulado conforme a legislação, Com registro do SIF ou SIE vigente, em embalagem de 250 gramas.	KG	600		
02	LINGUIÇA TIPO CALABRESA TOSCANA MISTA, ingredientes carne suína e frango, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impressa na embalagem em embalagem de 1 Kg.	KG	2.000		



IBICARAI
PREFEITURA



03	LINGUIÇA TIPO CALABRESA SUÍNA, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impresso na embalagem em embalagem de 1Kg.	KG	2.000		
04	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FRANGO, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impresso na embalagem em embalagem de 1Kg.	KG	2.000		
05	PRESUNTO COZIDO, a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.	KG	3.000		
06	QUEIJO TIPO MUSSARELA, 1ª qualidade, fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor em filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto, com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, cor aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.	KG	3.000		
07	MORTADELA FATIADA (KG), sem gordura, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor, sabor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Certificado de inspeção sanitária, data de fabricação e validade.	KG	3.000		
08	SALAME, tipo italiano fatiado 1ª qualidade, fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor em filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto.	KG	3.000		
09	SALSICHA DE CARNE DE FRANGO TIPO HOT DOG, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%, com registro no SIF ou SISP. Produto deverá ser entregue resfriado e com a data de validade impresso em embalagem de 3 kg.	PCT	3.000		
10	SALSICHA DE CARNE SUÍNA/BOVINA TIPO HOT DOG, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no SIF ou SISP. Produto deverá ser entregue resfriado e com a data de validade impresso em embalagem de 3kg.	PCT	3.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 7					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	PÃO DE FORMA INTEGRAL, fatiado, acondicionado em embalagem plástica de aproximadamente 500 gramas.	UND	1.500		
02	PÃO DE FORMA TRADICIONAL, com casca, fatiado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem com minimo de 500 gramas, com identificação de produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	5.000		
03	PÃO DE LEITE, acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com identificação, data de validade.	UND	10.000		
04	PÃO DELÍCIA, com recheio de queijo, tamanho festa.	UND	15.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



05	PÃO DOCE , produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	UND	30.000		
06	PÃO FRANCES DE SAL - 50 GRAMAS . Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND	30.000		
07	PÃO DE QUEIJO ASSADO , com peso médio unitário de aproximadamente 50g de polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal, e queijo derivado de leite de vaca, de consistência macia e elástica.	UND	30.000		
08	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	UND	30.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 8					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ABACAXI TAMANHO MÉDIO , produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	UND	500		
02	AIPIPI , tipo branca/amarela, de primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução de tamanho, cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.	KG	500		
03	ALFACE , tipo manteiga, de boa qualidade, em pés, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	MAÇO	500		
04	ABOBORA , de primeira, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	300		



05	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE , produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	KG	500		
06	AMENDOIM COM CASCA , leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	300		
07	BANANA DA TERRA - In natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar íntegras e limpos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	600		
08	BANANA PRATA , produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação média.	KG	600		
09	BATATA INGLESA , lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	1.000		
10	BETERRABA , não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas.	KG	600		
11	CEBOLA BRANCA , com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.000		
12	CEBOLINHA - VERDE , fresca, de primeira, de tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidades material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maço com 300 gramas.	MAÇO	600		
13	CENOURA , de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2.000		
14	CHUCHU , espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar íntegras e limpos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.000		
15	COENTRO , fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa. Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. O coentro deve ser seco e que tenha sido cultivada organicamente. Em maço com no mínimo 300g.	MAÇO	1.000		



16	COUVE, manteiga, de boa qualidade, in natura, sem avarias, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	MAÇO	1.000		
17	GOIABA VERMELHA, de boa qualidade uniforme, sem fermentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	1.000		
18	INHAME, de boa qualidade uniforme, sem fermentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	1.000		
19	LARANJA COMUM, fruto de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.000		
20	LIMÃO, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem fermentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.	KG	1.000		
21	MAÇA NACIONAL, deve ser de cor viva, firme e pesada em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.	KG	2.000		
22	MAMÃO PAPAIA OU HAVAI, produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento, com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico.	KG	2.000		
23	MANGA, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa intacta e firme.	KG	2.000		
24	MARACUJIA, boa qualidade uniforme, sem fermentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	800		
25	MELANCIA, produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.	KG	500		
26	MELÃO, espécie redonda e amarelo, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	KG	500		
27	MILHO VERDE, in natura, apresentação em espigas grandes, sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão.	UND	5.000		
28	PÊRA, de 1ª qualidade de aspecto, uniforme, firme e íntegro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.	KG	800		
29	PIMENTÃO VERDE, produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde.	KG	1.000		
30	QUIABO, boa qualidade uniforme, sem fermentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	800		
31	REPOLHO, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e íntegro, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cone.	KG	500		
32	TANGERINA, boa qualidade de aspecto firme e íntegro, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.	KG	500		



IBICARAI
PREFEITURA



33	TOMATE, de médio amadurecimento, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões. Cor característica uniforme.	KG	3.000		
34	UVA, os cachos devem estar bem cheios, de cor e tamanho apropriados para a variedade; A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho; Os cachos não podem conter manchas.	KG	600		
VALOR TOTAL					
LOTE 9					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	CARNE BOVINA ACÉM - MOIDA, in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	4.000		
02	CARNE BOVINA ACÉM, in natura, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	3.000		
03	CARNE BOVINA ALCATRA - DE SOL - curada, seca. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	3.000		
04	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO, sem osso, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
05	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO - DE SOL, seca. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
06	CARNE BOVINA COSTELA, in natura, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.	KG	2.000		
07	CARNE BOVINA MÚSCULO, in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
08	CARNE BOVINA PATINHO, sem osso, resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada individual em 1kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	2.000		
09	CARNE BOVINA PAULISTA, in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.	KG	4.000		
10	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) - curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.	KG	3.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Motos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



11	CARNE BOVINA TRASEIRA , (alcatra, patinho, lagarto, etc). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
12	CARNE SUINA – PERNIL , peça inteira, sem tempero, apresentando cor e odor característicos, validade mínima de 30 (trinta) dias.	KG	2.000		
13	CARNE SUINA BISTECA , de primeira, apresentando cor e odor característicos, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.	KG	2.000		
14	FIGADO BOVINO , aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, validade mínima de 30 (trinta) dias após a entrega.	KG	2.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 10					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) , cortes congelados e não temperados, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária N.5504/99 e Resolução RDC N. 13 DE 02/01/2001.	KG	4.000		
02	FRANGO (FILE) , congelado e não temperado, o peito de frango deverá ser uma carne com características próprias com cor e odor peculiar. Com ausência de sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou mascarar algum tipo de contaminação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, informando o tipo de corte, data de validade, e registro do produto de acordo com a legislação vigente (ANVISA) e SIF.	KG	4.000		
03	FRANGO (PEITO) , com osso, de primeira qualidade, congelado. 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	KG	3.000		
04	FRANGO CONGELADO INTEIRO , sem tempero, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99.	KG	2.000		
05	PEIXE – FILÉ de merluza congelado, 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



06	PEIXE CORVINA EM POSTAS , 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 11					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	AMENDOIM , sem pele, torrado, constituído de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, acondicionado em saco, atóxico, em embalagem 500 gramas.	PCT	1.000		
02	BALA MACIA , sabores diversos, pacote com 700 g, com diversos sabores, identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.	PCT	1.000		
03	BOMBOM , 1ª qualidade, pacote de 1 (um) Kg, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.	PCT	1.000		
04	DOCE TIPO JUJUBA , pacote com 500g.	UND	1.000		
05	DOCE DE COCO QUEBRA QUEIXO COM APROXIMADAMENTE 300G.	PCT	1.000		
06	DOCE DE BANANA AÇUCARADO , tipo "nego bom", pacote com 50 unidades.	PCT	1.000		
07	PAÇOCA TIPO CASEIRA , composto de amendoim moído, açúcar, farinha mandioca e sal, prensados, embalada individualmente, pesando 20 g cada; em embalagem de 1 kg, com 50 unidades; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela ANVISA.	UND	1.000		
08	PÉ DE MOLEQUE , composto de amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado; embalada individualmente, pesando 20 g cada; em embalagem de 1 kg, com 50 unidades; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela ANVISA.	UND	1.000		
09	PIPOCA DOCE , contendo os ingredientes: canjica, açúcar e sem conservantes, com validade de 5 meses. Deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor. Ser livre gorduras trans. Embalagem individuais de 40gramas. Pacote com 10 unidades de 40 gramas.	PCT	1.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



10	PIRULITO, diversos sabores. Colorido e aromatizado artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, óleo vegetal de milho, acidulante, ácido cítrico, regulador de acidez, lactato de sódio, umectante: glicerina, emulsificante: lecitina de soja, corante, aromatizantes. Não contém glúten. Contém soja. Indústria brasileira. Deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor. Pacote com 50 unidades de 12 gramas cada.	PCT	1.000		
11	PIPOCA SALGADA, tipo caseira, contendo: milho, óleo vegetal, sal e realçador de sabor. Embalagem: fardo com 20 unidades de 40g.	FD	2.000		
12	PIPOCA DOCE, contendo: milho, gordura vegetal, açúcar demerara e melado de cana. Embalagem: fardo com 20 unidades de 40g.	FD	2.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 12					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ, natural, sabor maracujá, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
02	POLPA DE FRUTA ACEROLA, natural, sabor acerola, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
03	POLPA DE FRUTA CAJÁ, natural, sabor cajá, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
04	POLPA DE FRUTA CACAU, natural, sabor cacau, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	KG	2.000		
05	POLPA DE FRUTA CAJU, natural, sabor caju, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



06	POLPA DE FRUTA GOIABA , natural, sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
07	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA , natural, sabor graviola, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
08	POLPA DE FRUTA MANGA , natural, sabor manga, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
09	POLPA DE FRUTA UMBU , natural, sabor umbu, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
VALOR TOTAL					

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

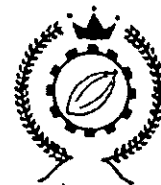
Considerando a natureza e a finalidade do objeto, sugere-se que seja adotado o modelo de aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro de preços, em razão da demanda contínua e recorrente da Administração Municipal de Ibicarai/BA. Esses itens são indispensáveis para o adequado atendimento das secretarias e departamentos municipais, sendo utilizados em eventos oficiais, reuniões, treinamentos, ações institucionais, serviços externos e no fornecimento de alimentação para públicos específicos atendidos por programas e projetos sociais e educacionais. A aquisição programada e centralizada permite que a Administração disponha dos insumos necessários para o atendimento regular das demandas diárias, bem como para situações eventuais e emergenciais que exijam reforço imediato no fornecimento desses gêneros.

Embora represente um investimento periódico, a aquisição desses gêneros alimentícios, realizada por meio de planejamento adequado e previsão de consumo baseada em levantamentos técnicos, proporciona economia a médio e longo prazo, evitando compras fragmentadas e pontuais, que usualmente resultam em preços menos vantajosos para a Administração. Ademais, a possibilidade de manutenção de um estoque mínimo estratégico e o fornecimento programado conforme cronograma pactuado conferem ao Município maior autonomia e eficiência na gestão de suas demandas alimentares. Tal medida assegura não apenas o bom funcionamento das atividades administrativas e operacionais, mas também a capacidade de resposta rápida a demandas emergenciais, respeitando os princípios da economicidade, do planejamento, da continuidade dos serviços públicos e do interesse público.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



IBICARAI
PREFEITURA



Com base nos levantamentos preliminares realizados, identificou-se que o valor estimado para a aquisição objeto deste Estudo Técnico Preliminar situa-se na faixa aproximada de **RS6.668.449,00 (seis milhões seiscentos e sessenta e oito mil quatrocentos e quarenta e nove reais)**, considerando as especificações e as quantidades de gêneros alimentícios compatíveis com as demandas informadas pelas secretarias e departamentos que compõem a Administração Municipal de Ibicarai/BA.

Esta estimativa de valor foi elaborada com o objetivo de subsidiar a análise de viabilidade da contratação e apoiar a definição preliminar da solução mais adequada para atendimento às necessidades administrativas, operacionais e institucionais da gestão municipal.

Para tanto, foram consideradas informações obtidas a partir de levantamentos exploratórios junto a bases de contratações públicas disponíveis em plataformas oficiais, como o Painel de Preços do Governo Federal e o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como consultas informais de preços junto a fornecedores locais e regionais e a análise de contratos recentes firmados por entes públicos com características e demandas semelhantes.

Ressalta-se que o objetivo desta estimativa é fornecer uma referência inicial para avaliação da viabilidade orçamentária e da compatibilidade da futura aquisição com os recursos disponíveis, sem, contudo, definir o valor que será posteriormente estabelecido no instrumento convocatório.

O valor estimado nesta fase preliminar será oportunamente reavaliado por meio de pesquisas formais de preços, conforme determina a legislação vigente, com aplicação de metodologias reconhecidas para aferição de preços de mercado, a fim de conferir maior precisão e possibilitar sua utilização como parâmetro no Termo de Referência e no processo licitatório.

A adoção desse procedimento preliminar atende ao princípio da economicidade e busca assegurar que a contratação seja planejada de forma técnica, responsável e compatível com as demandas administrativas e financeiras da Administração Municipal.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

A regra a ser observada pela Administração Pública nas licitações é a do parcelamento do objeto, desde que este seja tecnicamente viável, economicamente vantajoso e não represente perda da economia de escala (Art. 40, inciso V, alínea "b", combinado com § 2º do mesmo artigo, da Lei nº 14.133/2021). No entanto, é imprescindível avaliar, em cada caso, se a divisão do objeto atende a esses critérios sem comprometer a economicidade e a eficiência do processo. O agrupamento dos itens nesta contratação foi planejado considerando a racionalização dos processos licitatórios e a otimização da gestão pública municipal. A consolidação de itens similares de gêneros alimentícios proporciona uma gestão mais eficiente, simplifica a condução do certame e reduz a complexidade administrativa, contribuindo para a celeridade e eficácia do processo licitatório. A escolha de agrupar itens levou em consideração, ainda, as características técnicas e operacionais dos produtos, o que permite que itens que demandam processos logísticos semelhantes ou que compartilhem requisitos de armazenamento e entrega sejam reunidos, garantindo uma execução mais coesa e eficiente dos contratos decorrentes.

Conclui-se, portanto, que o modelo definido para esta contratação é o mais adequado, tanto sob o aspecto técnico quanto econômico, sem restringir ou prejudicar a competitividade do certame e, consequentemente, o mais vantajoso para a Administração Municipal, assegurando o cumprimento do interesse público e dos princípios que regem a Administração Pública.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



Não se vislumbra na demanda em questão eventuais contratações correlatas e/ou interdependentes.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com esta contratação:

Garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, em quantidade e qualidade adequadas;

Apoiar a execução de políticas públicas nas áreas da saúde, assistência social, educação e administração em geral;

Evitar interrupções nos serviços públicos por falta de insumos;

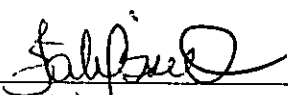
Reduzir custos com compras emergenciais e otimizar os recursos públicos;

Promover segurança alimentar e nutricional nas ações institucionais.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO

Após análise técnica, verifica-se que a contratação para registro de preços visando a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios é plenamente viável, necessária e vantajosa. A medida assegura a eficiência da gestão pública, garante a continuidade dos serviços essenciais e atende ao interesse público.

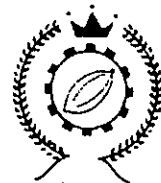
Ibicaraí-BA, 05 de maio de 2025.



Servidor Técnico Responsável

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23. Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



ANEXO I
TERMO DE REFERENCIA

SECRETARIA DEMANDANTE:	Secretaria Municipal de Administração
-----------------------------------	---------------------------------------

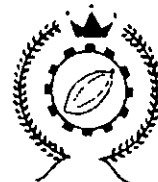
1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1 Constitui objeto da presente licitação o Registro de preços para futura aquisição de gêneros alimentícios para atender a diversas secretarias para uso das secretarias e departamentos da administração municipal de Ibicarai/BA, conforme especificações contidas neste termo de referência, com as características descritas abaixo:

LOTE 1					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ, solúvel, instantâneo, natural, embalagem contendo 400 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
02	AÇUCAR, cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem de em polietileno de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	6.000		
03	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, edulcorante artificial aspartame, sem sacarina, sem ciclamato, contendo fenilalanina, embalagem de 200 ml, deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
04	AMEIXA EM CALDA, preta, açúcar e água, embalagem de 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	600		
05	AMIDO DE MILHO, peso líquido de 1 Kg, não contém quantidade significativa de proteínas gorduras totais, gorduras trans, fibras alimentar e sódio. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de vidro, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
06	ARROZ BRANCO, Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1	UND	7.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



	Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.				
07	ARROZ PARBOILIZADO , classe longo fino, tipo1. Embalagem contendo 1kg.	UND	5.000		
08	AVEIA EM FLOCOS , isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em caixa de 170g com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.	UND	3.000		
09	AZEITE DE OLIVA , extra virgem, de boa qualidade, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
10	AZEITONA VERDE , em conserva, com caroço, em embalagem em Sachê, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 200 gramas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
11	BATATA PALHA , ingredientes: batata, gordura vegetal, sal refinado iodado, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
12	BEBIDA LÁCTEA , derivado do leite, apropriado para se beber, que pode conter em sua formulação os seguintes ingredientes: soro da fabricação de queijos, leiteiro fresco, suco de frutas, polpa de frutas, aroma, corante, iogurte, estabilizante, amido e açúcar. Sabor de Chocolate. Acondicionadas em embalagens de 200 ml, ou garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. 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/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (Trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	6.000		
13	CAFÉ , torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	12.000		
14	CALDO DE CARNE , tabletes com mínimo 57 gramas cada, em caixa com 6 unidades. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	CX	1.000		



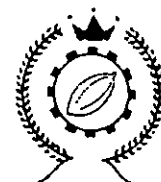
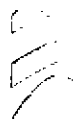
15	CALDO DE FRANGO, tabletes com mínimo 57 gramas cada, em caixa com 6 unidades. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	CX	1.000		
16	CATCHUP, tradicional, embalagem contendo no mínimo 300 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
17	CHA, diversos sabores embalado em sachês, caixa com 15 unidades mínimo de 30 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
18	ERVILHA, reidratada, em conserva, contendo no mínimo 200 gramas, embalagem em lata, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
19	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, embalagem contendo mínimo 350 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
20	FARELO DE TRIGO, embalagem plástica, transparente e resistente, com dosagem de proteína bruta mínima de 14 e fibra bruta, sem fermento, em embalagem 250 gramas.	UND	1.000		
21	FARINHA DE MANDIOCA, fina, branca, torrada, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, limpos não violados, resistentes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	4.000		
18	ERILHA, reidratada em conserva contendo no	UND	3.000		
22	FARINHA DE ROSCA, com no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
23	FARINHA DE MILHO, pré cozida, cozimento instantâneo, obtida do milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, a farinha de milho pode ser flocada e enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem de papel resistente atóxico, peso líquido de 500g.	UND	2.000		
24	FARINHA DE TAPIOCA, hidratada, no ponto ideal, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
25	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, em saco transparente, isento de sujidades não violadas, resistentes, quantidade de 1 kg. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		



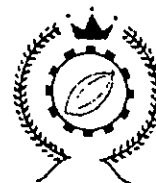
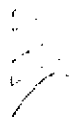
26	FEIJÃO FRADINHO , novo embalagem de 01 kg. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
27	FEIJÃO PRETO , pacote de 01 kg, de boa qualidade. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
28	FLOCÃO DE MILHO , farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem integra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	8.000		
29	FUBA DE MILHO , embalagem com no mínimo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido na embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
30	MACARRÃO DE LASANHA , comum, pacote com 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
31	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		



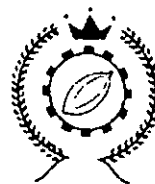
32	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
33	MASSA PARA SOPA , tipo dente ou concha, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	4.000		
34	MASSA PARA PASTEL PRONTA - MASSA EM ROLO 1KG.	UND	600		
35	MILHO BRANCO OU AMARELO PARA MUNGUNZÁ , seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
36	MILHO DE XEREM , embalagem com no mínimo 1 kg, com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	500		
37	MILHO PARA PIPOCA , de primeira, em grão seco, embalagem de 500 gramas. 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		



38	MISTURA PARA BOLO , sabores diversos, peso líquido mínimo de 400 gramas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
39	MOLHO DE TOMATE , embalagem com 340 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
40	OLEO COMESTÍVEL , de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99 - Anvisa. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	4.000		
41	OVOS , tipo extra, classe A, branco, embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	DZ	4.000		
42	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA , flocos, desidratada, tipo bovina. Pacote com 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
43	SAL REFINADO , produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
44	TEMPERO COMPLETO , tradicional, sem pimenta, embalagem, contendo no mínimo 300 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.500		



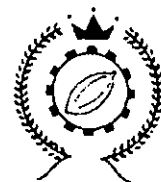
45	TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
46	VINAGRE BRANCO, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 2					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	BISCOITO ÁGUA E SAL - SACHÊ, contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.	CX	500		
02	BISCOITO CREAM CRACKER - SACHÊ, contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.	CX	500		
03	BISCOITO AMANTEIGADO, sabor chocolate, produto a base de farinha de trigo, açúcar, chocolate em pó, soro de leite, sal, fermento, podendo conter estabilizante e lecitina de soja. Pacote contendo no mínimo 200 gramas e no máximo 500 gramas. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	UND	5.000		
04	BISCOITO AMANTEIGADO, sabor leite, com no mínimo 400 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	5.000		
05	BISCOITO INTEGRAL, em embalagem com 6 pacotes de 156 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	500		
06	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Embalagem com 400 gramas. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	UND	4.000		



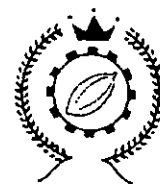
07	BISCOITO MAISENA , tradicional, 400 gramas, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou fécula de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes, contém glúten. Pode conter traços de leite. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	7.000		
08	BISCOITO MAISENA - SACHÊ , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.	CX	300		
09	TORRADAS – SACHÊ , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 14g). Caixa contendo 100 sachês.	CX	300		
10	BISCOITO RECHEADO , pacote com no mínimo 56 gramas, contendo 6 biscoitos, sabores variados, tipo lanchinho, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.500		
11	BISCOITO DOCE RECHEADO , (tipo goiabinha), embalados separadamente contendo 150 gramas em cada pacote, a identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto em caixa com 40 pacotes de 150 gramas. O Prazo de validade deve ser no mínimo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.	CX	300		
12	BISCOITO RECHEADO , sabores variados, embalagem com no mínimo 130 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
13	BISCOITO SALGADO , tipo cream cracker, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito 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 mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. Na embalagem deverá constar, os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro do órgão competente. Embalagem de 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		



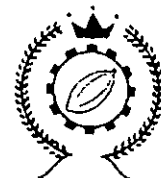
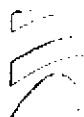
14	BISCOITO TIPO CLUB , integral, pacote de 26 gramas cada, sabores variados (natural, pizza, ervas, etc), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 90 (noventa) dias.	UND	2.000		
15	BISCOITO TIPO CLUB , pacote de 26 gramas cada, sabores variados (natural, pizza, ervas, etc), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 90 (noventa) dias.	UND	6.000		
16	BISCOITO TIPO ROSQUINHA , sabor chocolate, contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, sal, aroma artificial de chocolate. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição Nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390kcal em 100gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 400 gramas.	UND	3.000		
17	BISCOITO TIPO ROSQUINHA , sabor coco, contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, coco ralado, sal, aroma artificial de coco. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição Nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390kcal em 100g do produto. Forma de apresentação: pacote com 400g.	UND	3.000		
18	BISCOITO DE POLVILHO , isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistente, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produto de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto.	UND	2.000		
19	BOLO INDIVIDUAL (MINI-BOLO) DE BAUNILHA SEM RECHEIO , Embalagem individual de filme de poliéster metalizado, laminado, atóxico, hermeticamente fechada, contendo 40 gramas.	UND	6.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 3					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ANELINA , corante comestível, diversas cores, para colorir alimentos, embalagem com 10ml. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	UND	200		



02	AMENDOIM SEM CASCA TIPO 1, isento de substância nocivas, parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 500g.	UND	1.500		
03	ATUM, enlatado ralado, embalagem de no mínimo 170 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.500		
04	CHANTILLY 250 GRAMAS.	UND	1.000		
05	CHOCOLATE GRANULADO PRETO, embalagem contendo 250 gramas. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega.	UND	1.000		
06	COCO RALADO, sem açúcar, em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
07	CONDIMENTO CANELA EM PAU, condimento natural, alimentação, pacote com no mínimo 50 gramas.	UND	300		
08	CONDIMENTO COMINHO EM PO, embalagem, contendo no mínimo 250 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UND	1.500		
09	CONDIMENTO CORANTE NATURAL, pó a base de semolina de milho, sal e extrato oleoso de urucum, pacote com 250 gramas, sem glúten, com data de validade e marca do produto.	UND	1.500		
10	CONDIMENTO FOLHA DE LOURO, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, pacote com no mínimo 30 gramas.	UND	500		
11	CONDIMENTO OREGANO, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado, pacote com no mínimo 30 gramas.	UND	500		
12	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO, contendo no mínimo 50 gramas, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó.	UND	500		
13	CRAVO, constituídos por botões florais são, secos e limpos, acondicionado em saco plástico de no mínimo 100 gramas, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.	UND	500		
14	CREME DE LEITE, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	5.000		
15	DOCE DE GOIABA, consistência firme ou de corte, embalagem contendo no mínimo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		



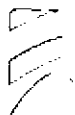
16	FARINHA DE TRIGO , pacote de 1 kg, especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	2.000		
17	FARINHA DE TRIGO , pacote de 1 kg, especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	2.000		
18	FARINHA LÁCTEA , suplemento alimentar a base de arroz, açúcar, vitaminas, sais minerais, aromatizante e glúten, embalagem contendo no mínimo 400 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
19	FERMENTO INSTANTÂNEO PARA MASSA DOCE , deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens mínima de 100 gramas, integras e livres de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	600		
20	FERMENTO QUÍMICO , deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens de 40 gramas integras e livres de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	600		
21	GELATINA EM PÓ DIET , sabores variados, embalagem com mínimo de 12 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	300		
22	GELATINA EM PÓ , sabores variados, embalagem com no mínimo de 12 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.500		
23	GOIABADA , tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 600g, integras, livres de sujidades e validade mínima de 1(um) ano.	UND	600		
24	MAIONESE , tradicional, embalagem contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		



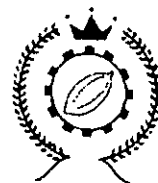
25	MILHO VERDE, em conserva, embalagem com no mínimo 350 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
26	MOSTARDA, molho à base de água, vinagre, açúcar, amido, sal, cúrcuma e outros ingredientes permitido pela ANVISA, isento de sujidades, acondicionado em embalagem 200g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundaria caixa de papel resistente.	UND	3.000		
27	QUEIJO RALADO, tradicional, embalagem com 50 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
28	SARDINHA EM LATA PESCADO EM CONSERVA, embalagem contendo no mínimo 125 gramas ter data de fabricação e validade e marca do produto. Prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.	UND	4.000		
29	UVAS PASSAS, obtidas através da desidratação das uvas frescas, em embalagem lacrada deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e deverá apresentar prazo de validade, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 4					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	IOGURTE INTEGRAL, rico em nutrientes, embalagem de aproximadamente 900ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.	UND	6.000		
02	IOGURTE INTEGRAL, rico em nutrientes, embalagem de aproximadamente 180ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.	UND	6.000		



03	IOGURTE (SABOR AMEIXA) , consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem com mínimo de 800g). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado. Soro de queijo pasteurizado e desnatado, polpa de frutas, fermento lácteo e estabilizante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	UND	5.000		
04	IOGURTE (SABOR MORANGO) , consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem com mínimo de 800g). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado. Soro de queijo pasteurizado e desnatado, polpa de frutas, fermento lácteo e estabilizante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	UND	5.000		
05	LEITE CONDENSADO , produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem mínima de 395 gramas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UND	2.000		
06	LEITE DE COCO , Natural preparado com endosperma procedente de frutos são e maduras, isentos, suidades, parasitas e larvas. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de 200 ml, contendo externamente os dados de identificação e procedências, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
07	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO , apresentação acondicionado em embalagem de 400 gramas, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	8.000		

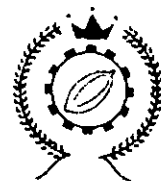


08	LEITE EM PÓ , sem lactose, leite semidesnatado com 1,55% de gordura, enzima lactase, vitaminas (C, A e D) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 400 gramas.	UND	2.000		
09	LEITE , líquido, integral, embalagem tetrapak de 1 litro, tipo A, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.	UND	1.500		
10	MANTEIGA , com sal de primeira qualidade, embalagem com no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.000		
11	MARGARINA VEGETAL , sem sal, embalagem com 250 gramas com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	3.000		
12	REQUEIJÃO CREMOSO , com no mínimo 200 gramas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	2.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 5					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ÁGUA MINERAL COM GÁS FRASCO COM 510ML - FARDO COM 12 UNIDADES.	FD	7.000		

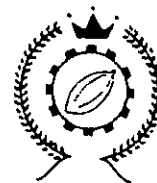


02	AGUA MINERAL SEM GAS FRASCO COM 510ML - FARDO COM 12 UNIDADES.	FD	7.000		
03	AGUA MINERAL NATURAL SEM GAS, ACONDICIONADA EM COPOS DE 200ML DE POLIPROPILENO COM TAMPA DE ALUMÍNIO, CAIXA CONTENDO 48 COPOS.	CX	5.000		
04	REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gaseificada, açúcar, cola, cafeína, corante caramelo IV e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.	UND	3.000		
05	REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.	UND	3.000		
06	REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gasificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.	UND	3.000		
07	REFRIGERANTE, A BASE DE COLA, em embalagens pet de 2 litros.	UND	5.000		
08	REFRIGERANTE, A BASE DE GUARANA, em embalagens pet de 2 litros.	UND	5.000		
09	REFRIGERANTE, A BASE DE LARANJA, em embalagens pet de 2 litros.	UND	5.000		
10	SUCO PRONTO, pronto para beber, com conteúdo de 200 ml diversos sabores em caixa longa vida. Prazo de validade no mínimo 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.	UND	5.000		
11	SUCO, de soja (sabores diversos), sem adição de açúcar, pasteurizado homogeneizado. Caixa com 24 unidades de 200ml cada. Prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.	UND	5.000		
VALOR TOTAL					R\$ 0,00
LOTE 6					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	BACON, defumado, carne suína com gordura, embalado à vácuo e devidamente rotulado conforme a legislação, Com registro do SIF ou SIE vigente, em embalagem de 250 gramas.	KG	600		

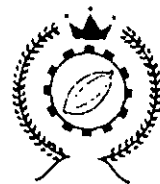
02	LINGUIÇA TIPO CALABRESA TOSCANA MISTA, ingredientes carne suína e frango, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impressa embalagem em embalagem de 1 Kg.	KG	2.000		
03	LINGUIÇA TIPO CALABRESA SUÍNA, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impressa na embalagem em embalagem de 1Kg.	KG	2.000		
04	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FRANGO, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impressa na embalagem em embalagem de 1Kg.	KG	2.000		
05	PRESUNTO COZIDO, a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.	KG	3.000		
06	QUEIJO TIPO MUSSARELA, 1ª qualidade, fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor cm filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto, com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.	KG	3.000		
07	MORTADELA FATIADA (KG), sem gordura, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor, sabor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Certificado de inspeção sanitária, data de fabricação e validade.	KG	3.000		
08	SALAME, tipo italiano fatiado 1ª qualidade, fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor cm filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto.	KG	3.000		
09	SALSICHA DE CARNE DE FRANGO TIPO HOT DOG, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%, com registro no SIF ou SISP. Produto deverá ser entregue resfriado e com a data de validade impresso em embalagem de 3 kg.	PCT	3.000		



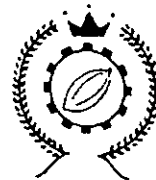
10	SALSICHA DE CARNE SUINA/BOVINA TIPO HOT DOG, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF ou SISP. Produto deverá ser entregue resfriado e com a data de validade impresso em embalagem de 3kg.	PCT	3.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 7					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	PÃO DE FORMA INTEGRAL, fatiado, acondicionado em embalagem plástica de aproximadamente 500 gramas.	UND	1.500		
02	PÃO DE FORMA TRADICIONAL, com casca, fatiado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem com minimo de 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	5.000		
03	PÃO DE LEITE, acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com identificação, data de validade.	UND	10.000		
04	PÃO DELICIA, com recheio de queijo, tamanho festa.	UND	15.000		
05	PAO DOCE, produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O produto deverá apresentar validade minima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue integro.	UND	30.000		
06	PÃO FRANCÊS DE SAL - 50 GRAMAS. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND	30.000		
07	PÃO DE QUEIJO ASSADO, com peso médio unitário de aproximadamente 50g de polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal, e queijo derivado de leite de vaca, de consistência macia e elástica.	UND	30.000		



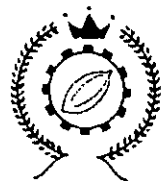
08	PAO PARA CACHORRO QUENTE , produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue inteiro.	UND	30.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 8					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	ABACAXI TAMANHO MÉDIO , produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	UND	500		
02	AIPIIM , tipo branca/amarela, de primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução de tamanho, cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.	KG	500		
03	ALFACE , tipo manteiga, de boa qualidade, em pés, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	MAÇO	500		
04	ABOBORA , de primeira, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, 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, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	300		
05	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE , produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	KG	500		



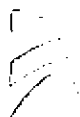
06	AMENDOIM COM CASCA , leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	300		
07	BANANA DA TERRA - In natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar íntegras e limpas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 daCNNPA.	KG	600		
08	BANANA PRATA , produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação média.	KG	600		
09	BATATA INGLESA , lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	1.000		
10	BETERRABA , não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas.	KG	600		
11	CEBOLA BRANCA , com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.000		
12	CEBOLINHA – VERDE , fresca, de primeira, de tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidades material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maço com 300 gramas.	MAÇO	600		



13	CENOURA , de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2.000		
14	CHUCHU , espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos. Não apresentarem rechaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar íntegras e limpas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.000		
15	COENTRO , fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa. Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. O coentro deve ser seco e que tenha sido cultivada organicamente. Em maço com no mínimo 300g.	MAÇO	1.000		
16	COUVE , manteiga, de boa qualidade, in natura, sem avarias, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	MAÇO	1.000		
17	GOIABA VERMELHA , de boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	1.000		
18	INHAME , de boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	1.000		
19	LARANJA COMUM , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.000		
20	LIMÃO , frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.	KG	1.000		
21	MAÇA NACIONAL , deve ser de cor viva, firme e pesada em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.	KG	2.000		



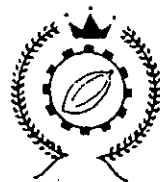
22	MAMÃO PAPAIA OU HAVAI , produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento, com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico.	KG	2.000		
23	MANGA , boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa intacta e firme.	KG	2.000		
24	MARACUJÁ , boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	800		
25	MELANCIA , produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.	KG	500		
26	MELÃO , espécie redonda e amarelo, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.	KG	500		
27	MILHO VERDE , in natura, apresentação em espigas grandes, sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão.	UND	5.000		
28	PÊRA , de 1ª qualidade de aspecto, uniforme, firme e integro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.	KG	800		
29	PIMENTÃO VERDE , produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde.	KG	1.000		
30	QUIABO , boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.	KG	800		
31	REPOLHO , liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.	KG	500		
32	TANGERINA , boa qualidade de aspecto firme e integro, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.	KG	500		
33	TOMATE , de médio amadurecimento, firme, integro, sem manchas, batidas e esfolões. Cor característica uniforme.	KG	3.000		



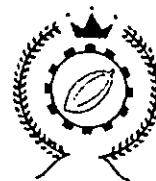
34	UVA, os cachos devem estar bem cheios, de cor e tamanho apropriados para a variedade; A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho; Os cachos não podem conter manchas.	KG	600		
VALOR TOTAL					
LOTE 9					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	CARNE BOVINA ACÉM – MOIDA, in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	4.000		
02	CARNE BOVINA ACÉM, in natura, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	3.000		
03	CARNE BOVINA ALCATRA - DE SOL - curada, seca. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	3.000		
04	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO, sem osso, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
05	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO - DE SOL, seca. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
06	CARNE BOVINA COSTELA, in natura, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.	KG	2.000		



07	CARNE BOVINA MÚSCULO, in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
08	CARNE BOVINA PATINHO, sem osso, resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada individual em 1kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	2.000		
09	CARNE BOVINA PAULISTA, in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.	KG	4.000		
10	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) - curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.	KG	3.000		
11	CARNE BOVINA TRASEIRA, (alcatra, patinho, lagarto, etc). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000		
12	CARNE SUINA ~ PERNIL, peça inteira, sem tempero, apresentando cor e odor característicos, validade mínima de 30 (trinta) dias.	KG	2.000		
13	CARNE SUINA BISTECA, de primeira, apresentando cor e odor característicos, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.	KG	2.000		
14	FIGADO BOVINO, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, validade mínima de 30 (trinta) dias após a entrega.	KG	2.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 10					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL



01	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) , cortes congelados e não temperados, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária N.5504/99 e Resolução RDC N. 13 DE 02/01/2001.	KG	4.000		
02	FRANGO (FILE) , congelado e não temperado, o peito de frango deverá ser uma carne com características próprias com cor e odor peculiar. Com ausência de sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou mascarar algum tipo de contaminação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, informando o tipo de corte, data de validade, e registro do produto de acordo com a legislação vigente (ANVISA) e SIF.	KG	4.000		
03	FRANGO (PEITO) , com osso, de primeira qualidade, congelado. 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	KG	3.000		
04	FRANGO CONGELADO INTEIRO , sem tempero, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99.	KG	2.000		
05	PEIXE – FILE de merluza congelado, 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2.000		
06	PEIXE CORVINA EM POSTAS , 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2.000		



VALOR TOTAL					
LOTE 11					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	AMENDOIM, sem pele, torrado, constituído de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, acondicionado em saco, atóxico, em embalagem 500 gramas.	PCT	1.000		
02	BALA MACIA, sabores diversos, pacote com 700 g, com diversos sabores, identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.	PCT	1.000		
03	BOMBOM, 1ª qualidade, pacote de 1 (um) Kg, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.	PCT	1.000		
04	DOCE TIPO JUJUBA, pacote com 500g.	UND	1.000		
05	DOCE DE COCO QUEBRA QUEIXO COM APROXIMADAMENTE 300G.	PCT	1.000		
06	DOCE DE BANANA AÇUCARADO, tipo "nego bom", pacote com 50 unidades.	PCT	1.000		
07	PAÇOCA TIPO CASEIRA, composto de amendoim moído, açúcar, farinha mandioca e sal, prensados; embalada individualmente, pesando 20 g cada; em embalagem de 1 kg, com 50 unidades; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela ANVISA.	UND	1.000		
08	PÊ DE MOLEQUE, composto de amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado; embalada individualmente, pesando 20 g cada; em embalagem de 1 kg, com 50 unidades; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela ANVISA.	UND	1.000		
09	PIPOCA DOCE, contendo os ingredientes: canjica, açúcar e sem conservantes, com validade de 5 meses. Deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor. Ser livre gorduras trans. Embalagem individuais de 40 gramas. Pacote com 10 unidades de 40 gramas.	PCT	1.000		



10	PIRULITO, diversos sabores. Colorido e aromatizado artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, óleo vegetal de milho, acidulante: ácido cítrico, regulador de acidez: lactato de sódio, umectante: glicerina, emulsificante: lecitina de soja, corante, aromatizantes. Não contém glúten. Contém soja. Indústria brasileira. Deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor. Pacote com 50 unidades de 12 gramas cada.	PCT	1.000		
11	PIPOCA SALGADA, tipo caseira, contendo: milho, óleo vegetal, sal e realçador de sabor. Embalagem: fardo com 20 unidades de 40g.	FD	2.000		
12	PIPOCA DOCE, contendo: milho, gordura vegetal, açúcar demerara e melado de cana. Embalagem: fardo com 20 unidades de 40g.	FD	2.000		
VALOR TOTAL					
LOTE 12					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ, natural, sabor maracujá, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
02	POLPA DE FRUTA ACEROLA, natural, sabor acerola, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
03	POLPA DE FRUTA CAJÁ, natural, sabor cajá, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		



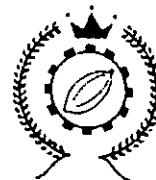
IBICARAI
P R E F E I T U R A



04	POLPA DE FRUTA CACAU , natural, sabor cacau, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	KG	2.000		
05	POLPA DE FRUTA CAJU , natural, sabor caju, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
06	POLPA DE FRUTA GOIABA , natural, sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
07	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA , natural, sabor graviola, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
08	POLPA DE FRUTA MANGA , natural, sabor manga, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



09	POLPA DE FRUTA UMBU, natural, sabor umbu, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.	UND	2.000		
VALOR TOTAL					

1.1. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo.

1.2. O prazo de vigência da ata de registro de preço será de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, na forma da Lei 14.133/2021.

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

2. CLASSIFICAÇÃO COMO BEM COMUM

2.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XLI da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº63/2023, vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto e descritos de forma objetiva no instrumento convocatório, não acarretando prejuízos à qualidade dos bens e, tampouco, ao interesse público.

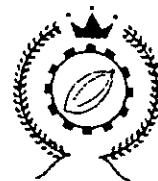
3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação visa atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas de diversas secretarias e departamentos da Administração Municipal de Ibicarai/BA, garantindo o adequado funcionamento das atividades administrativas, operacionais e institucionais do Município.

3.2. Os gêneros alimentícios são essenciais para o atendimento das demandas cotidianas das secretarias, abrangendo o suporte a eventos oficiais, reuniões de trabalho, treinamentos, ações institucionais, atividades de assistência social, além do fornecimento de alimentação a servidores municipais em serviço externo e a públicos específicos contemplados por programas e projetos sociais e educacionais desenvolvidos pela administração.

3.3. A aquisição centralizada, por meio de registro de preços, visa assegurar a regularidade no fornecimento e a padronização da qualidade dos produtos adquiridos, além de possibilitar a obtenção de melhores condições de preços, considerando a economia de escala e a competitividade proporcionada pelo processo licitatório, em observância aos princípios da economicidade e da eficiência, previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.4. Dessa forma, a contratação justifica-se pela necessidade de garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados pelas diversas secretarias e departamentos municipais, assegurando a adequada manutenção das atividades públicas e a efetividade na execução



das ações administrativas, sociais e educacionais, atendendo aos princípios constitucionais da administração pública e ao interesse coletivo.

3.5. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

3.5.1. A definição dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem adquiridos foi realizada com base em um levantamento detalhado das necessidades apresentadas pelas diversas secretarias e departamentos da Administração Municipal de Ibicarai/BA, considerando-se o histórico de consumo, a previsão de realização de eventos e ações institucionais, bem como a estimativa de atendimentos a programas sociais e educacionais ao longo do período de vigência da ata de registro de preços.

3.5.2. Os quantitativos foram estabelecidos de forma criteriosa, visando a compatibilização entre a demanda efetiva e a capacidade de armazenamento e utilização, prevenindo tanto o risco de desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos. Ressalta-se que a definição observou os princípios da economicidade, eficiência e planejamento, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

4.1. Considerando a natureza e a finalidade do objeto, sugere-se que seja adotado o modelo de aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro de preços, em razão da demanda contínua e recorrente da Administração Municipal de Ibicarai/BA. Esses itens são indispensáveis para o adequado atendimento das secretarias e departamentos municipais, sendo utilizados em eventos oficiais, reuniões, treinamentos, ações institucionais, serviços externos e no fornecimento de alimentação para públicos específicos atendidos por programas e projetos sociais e educacionais. A aquisição programada e centralizada permite que a Administração disponha dos insumos necessários para o atendimento regular das demandas diárias, bem como para situações eventuais e emergenciais que exijam reforço imediato no fornecimento desses gêneros.

4.2. Embora represente um investimento periódico, a aquisição desses gêneros alimentícios, realizada por meio de planejamento adequado e previsão de consumo baseada em levantamentos técnicos, proporciona economia a médio e longo prazo, evitando compras fragmentadas e pontuais, que usualmente resultam em preços menos vantajosos para a Administração. Ademais, a possibilidade de manutenção de um estoque mínimo estratégico e o fornecimento programado conforme cronograma pactuado conferem ao Município maior autonomia e eficiência na gestão de suas demandas alimentares. Tal medida assegura não apenas o bom funcionamento das atividades administrativas e operacionais, mas também a capacidade de resposta rápida a demandas emergenciais, respeitando os princípios da economicidade, do planejamento, da continuidade dos serviços públicos e do interesse público.

5. JUSTIFICATIVA PARA AGRUPAMENTO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A regra a ser observada pela Administração Pública nas licitações é a do parcelamento do objeto, desde que este seja tecnicamente viável, economicamente vantajoso e não



represente perda da economia de escala (Art. 40, inciso V, alínea "b", combinado com § 2º do mesmo artigo, da Lei nº 14.133/2021). No entanto, é imprescindível avaliar, em cada caso, se a divisão do objeto atende a esses critérios sem comprometer a economicidade e a eficiência do processo.

5.2. O agrupamento dos itens nesta contratação foi planejado considerando a racionalização dos processos licitatórios e a otimização da gestão pública municipal. A consolidação de itens similares de gêneros alimentícios proporciona uma gestão mais eficiente, simplifica a condução do certame e reduz a complexidade administrativa, contribuindo para a celeridade e eficácia do processo licitatório. A escolha de agrupar itens levou em consideração, ainda, as características técnicas e operacionais dos produtos, o que permite que itens que demandam processos logísticos semelhantes ou que compartilhem requisitos de armazenamento e entrega sejam reunidos, garantindo uma execução mais coesa e eficiente dos contratos decorrentes.

5.3. Conclui-se, portanto, que o modelo definido para esta contratação é o mais adequado, tanto sob o aspecto técnico quanto econômico, sem restringir ou prejudicar a competitividade do certame e, conseqüentemente, o mais vantajoso para a Administração Municipal, assegurando o cumprimento do interesse público e dos princípios que regem a Administração Pública.

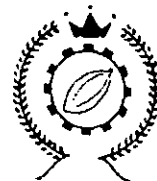
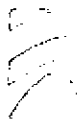
6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

6.1.1. Todos os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender integralmente à legislação vigente aplicável à categoria de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), especialmente as disposições contidas na Resolução RDC nº 259/2002 e na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, ou aquelas que vierem a substituí-las.

A fiscalização da entrega dos gêneros alimentícios será realizada pela Prefeitura Municipal de Ibicarai/BA, por meio dos órgãos competentes, podendo envolver as Secretarias demandantes, a Vigilância Sanitária Municipal, o Conselho de Alimentação Escolar, quando aplicável, e profissionais técnicos responsáveis, devendo os produtos atender às descrições específicas constantes no Termo de Referência e obedecer às seguintes condições e prazos de validade:

- **a) Itens resfriados:** deverão apresentar prazo de validade mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega, sendo transportados em veículo refrigerado ou acondicionados em caixas térmicas/isopor apropriadas, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- **b) Itens congelados:** deverão ter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, apresentar coloração característica e estar acondicionados em embalagem resistente e adequada, contendo a especificação do tipo, peso e registro de inspeção animal. O transporte deverá ocorrer em veículo refrigerado ou caixas térmicas/isopor, em conformidade com a legislação aplicável.
- **c) Carne bovina:** deverá ser entregue resfriada, fresca e devidamente acondicionada em embalagens plásticas de 1 kg a 2 kg no momento da entrega, transportada em



veículo refrigerado ou caixas térmicas/isopor apropriadas, conforme regulamentação sanitária. O fornecedor deverá possuir registro de compra de carne inspecionada e apresentar Alvará Sanitário válido.

- **d) Farinhas de trigo, creme de milho, mistura para preparo de bebida láctea:** deverão possuir prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega.
- **e) Pães:** deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e ser produzidos no máximo no dia anterior à data programada para a entrega.
- **f) Os demais itens:** deverão possuir prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses no ato da entrega, devendo todos os itens ser de boa qualidade, de marcas reconhecidas no mercado e devidamente embalados.

6.1.2. A Prefeitura Municipal de Ibicarai/BA rejeitará os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as especificações licitadas, ficando a licitante obrigada a substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, os produtos fornecidos que apresentarem marcas divergentes das propostas, prazos de validade inferiores aos estabelecidos neste Termo de Referência ou que apresentem embalagens rompidas, danificadas ou inadequadas para consumo.

6.1.3. O licitante deverá observar, no fornecimento dos gêneros alimentícios, todas as normas técnicas aplicáveis e vigentes, considerando os requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência, segurança, transporte, acondicionamento e armazenamento adequados, conforme determinações da legislação pertinente e dos órgãos de fiscalização competentes.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 O fornecimento dos materiais ora licitados deverá ser:

7.2 A licitante entregará os produtos nos locais indicados pelo Município, após a emissão da Ordem de Fornecimento expedida pelo setor responsável, no prazo de até 03 (três) dias úteis do recebimento da solicitação feita pela unidade requisitante.

7.3 Para a entrega do objeto, é imprescindível anexar DANFE a Nota Fiscal Eletrônica e a cópia da nota de empenho;

7.4 O objeto será recebido:

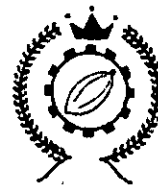
a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do produto com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor designado pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 30 dias úteis.

7.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;



IBICARAI
PREFEITURA



7.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade ético-profissional da contratada pela perfeita execução do contrato, nem a responsabilidade pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;

7.7. A contratada deve comunicar à contratante, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.8. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato..

7.9 O objeto será recebido:

a) Definitivamente, após a verificação da compatibilidade dos bens com as especificações técnicas e exigências de qualidade e quantidade fixadas neste Termo de Referência e seus anexos, com a consequente aceitação, mediante termo circunstanciado, no prazo de 10 (Dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou do instrumento de cobrança equivalente;

7.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

7.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade ético-profissional da contratada pela perfeita execução do contrato, nem a responsabilidade pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;

7.12. A contratada deve comunicar à contratante, no prazo máximo de 10 dia(s) útil(eis) que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 20XX, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte de Recursos:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

9. ESTIMATIVA DOS PREÇOS REFERENCIAIS:

9.1 O valor estimado global da contratação é de R\$ **6.668.449,00 (seis milhões seiscentos e sessenta e oito mil quatrocentos e quarenta e nove reais)**, distribuído nos lotes acima especificados.

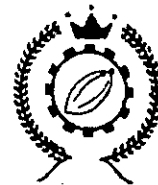
9.2. No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



9.3. Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e total estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

10. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

10.1 A licitação será processada na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tendo como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE

10.2 O modo de disputa a ser utilizado é o aberto

10.3 A combinação dos parâmetros modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa descritos neste Termo de Referência se mostram adequadas e eficientes para seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública.

10.4. O desconto ofertado deverá ser feito de forma linear nos itens da planilha.

11. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

11.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

11.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

11.1.1.2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.1.1.3. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

11.1.1.4. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

11.1.1.5. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

11.1.1.6. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

11.1.1.7. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

11.1.1.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

11.1.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

11.1.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

11.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
P R E F E I T U R A



11.1.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.1.2.3. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

11.1.2.5. 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 5.452/1943;

11.1.2.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

11.1.2.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

11.1.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

11.1.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.1.3.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

11.1.3.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

Considerando o disposto no **art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021**, a exigência de balanço patrimonial e demais demonstrações contábeis para fins de qualificação econômico-financeira dos licitantes deve observar os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, sendo aplicável apenas quando indispensável para assegurar a execução do objeto contratual.

No presente caso, trata-se de **aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios**, cujas características não envolvem riscos financeiros relevantes ou execução técnica complexa que justifiquem a avaliação da capacidade econômico-financeira por meio de demonstrações contábeis.

Ademais, nos termos do **art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021**, é facultado à Administração a dispensa de documentação relativa à habilitação em contratações para entrega imediata ou

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAÍ
PREFEITURA



integral dos bens, o que, por analogia, se estende a aquisições de fornecimento continuado em que o risco financeiro para a Administração é minimizado pela entrega parcelada e pelo pagamento subsequente à efetiva entrega, conforme cláusulas contratuais e legislação vigente.

Diante disso, a exigência de balanço patrimonial e demonstrações contábeis para este certame revela-se **desnecessária e desproporcional**, sendo incompatível com a natureza da contratação, podendo ser dispensada com vistas a assegurar maior competitividade, ampliar a participação de fornecedores e garantir maior eficiência e celeridade ao procedimento licitatório, sem prejuízo ao interesse público.

Dessa forma, fundamentado no art. 69 e no art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, dispensa-se a exigência de apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis para a habilitação econômico-financeira dos licitantes no presente processo licitatório.

11.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

11.1.4.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado..

12. DO PAGAMENTO

12.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

12.1.1 As faturas deverão ser apresentadas até o 1º (primeiro) dia útil seguinte ao período de entrega e os pagamentos serão efetuados no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da data de apresentação.

12.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

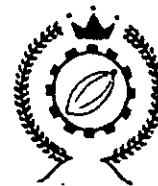
12.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

12.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou,



no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

12.11.3. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

12.11.4. 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 INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor de correção monetária.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO.

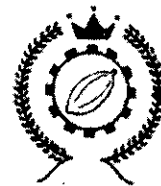
13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, uma vez que foi constatado que a execução do fornecimento pretendido no certame pode ser prestada na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de atividades que inviabilizem tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

14.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;



IBICARAI
PREFEITURA



não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. DO MODELO DE GESTÃO DO OBJETO E DO CONTRATO.

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. 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.

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

15.5. 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).

15.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

15.7. O fiscal 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.

15.7.1 O fiscal do contrato anotará 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, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º.

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

15.9. O fiscal 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.

15.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

15.11. O fiscal 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.

15.12. O Gestor 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.

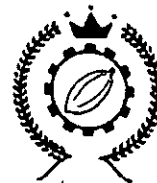
15.13. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
PREFEITURA



15.14. 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.

15.15. 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.

15.15.1. 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.

15.15.2. 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.

15.15.3. 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.

15.16. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

15.17. 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.

16. DO REAJUSTE

16.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

16.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

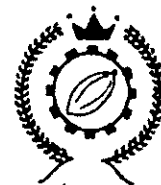
16.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

16.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

16.5. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



16.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

16.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

17. DAS HIPÓTESES DE RESCISÃO

17.1. O futuro contrato poderá ser rescindido, a critério da Contratante, nas hipóteses de inadimplemento parcial ou total de quaisquer obrigações contidas neste termo de referência, nos termos do art. 137 da Lei Federal 14.133/2021, desde que efetivamente reste comprovado prejuízo à finalidade pública pretendida com a contratação;

17.2. Cabe à parte prejudicada ou interessada a comprovação do efetivo prejuízo que justifique a rescisão contratual, caso ocorra quaisquer dos motivos indicados na legislação;

17.3. A rescisão contratual será processada nos autos de processo de gestão, sempre se garantindo o contraditório e a ampla defesa;

17.4. Na ocorrência de rescisão contratual, ficam assegurados os direitos da Administração contidos na legislação, sem prejuízo de quaisquer outros previstos pela legislação

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

- a. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- b. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- c. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- d. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- e. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f. Apresentar declaração ou documentação falsa;
- g. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- h. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- i. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- j. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

18.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) Multa de:
 1. 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou no prazo da Ordem de Fornecimento, limitadas a 20% do valor da contratação;
 2. 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% do valor da contratação;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.



IBICARAI
PREFEITURA



18.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

18.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município de Santana, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

18.5.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

18.5.2. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município de IBICARAI-BA poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

18.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

18.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

18.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

18.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

18.10. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do órgão ou entidade pública.

19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

19.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo justificadas:

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

20.1. São obrigações da Contratante:

20.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

20.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

20.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

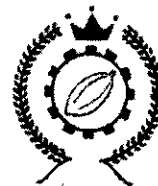
20.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



IBICARAI
P R E F E I T U R A



20.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

20.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

21.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

21.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

21.3. 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);

21.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

21.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

21.6. Comunicar à 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;

21.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

21.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

Luna Barbara Tavares Ribeiro
Secretaria Municipal de Administração