



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÕES

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento, pelo período de 1(um) ano, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2.1.2.

Requisitante:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Fundamentação legal:	Lei nº14.133/21 - artigo 28, inciso I; artigo 78, inciso IV
Período:	1(um) ano nos termos do artigo 84 da Lei 14.133/2021
Tipo:	Menor preço Unitário Pregão Eletrônico - Registro de Preços, nos termos do artigo 28, inciso I, artigo 78, inciso IV, da Lei nº. 14.1333/2021

1.3. Aquisição de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
1	PÃO DE FORMA, pacote com aproximadamente com 500 gramas, fabricado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite, estabilizantes, lecitina de soja e estearoil 2-lactil de cálcio e conservador propionato de cálcio.	PCT	600
2	PÃO DOCE DE LEITE para cachorro quente fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, unidade de fornecimento: pacote contendo	PCT	5.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	10 pães, peso líquido total: 220 gramas.		
3	PÃO FRANCÊS, fresco do dia, em bisnaga pesando 25 gramas depois de assado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. Sem adição de açúcar.	Kg	10.000
4	PÃO TIPO BISNAGA – Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, Pesando Aproximadamente 50 Gramas, com 03 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalado De Forma Adequada.	Kg	250
5	BOLO em tabuleiro sem cobertura. Diversos Sabores: Chocolate, Coco, Cenoura, Inglês, Laranja, Mesclado, Formigueiro, Baunilha, Limão. Tabuleiro tamanho mínimo 40x60 cm	Unid	1.250
6	BOLO em tabuleiro com cobertura de limão ou chocolate. Diversos Sabores: Chocolate, Coco, Cenoura, Inglês, Laranja, Mesclado, Formigueiro, Baunilha, Limão. Tabuleiro tamanho mínimo 40x60 cm	Unid	1.250



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

7	Biscoitos caseiros (casadinho, coco, maisena amanteigado)- pct com 500gr. Alimento feito de farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, polvilho ou amido de milho, ovos, leite, manteiga e açúcar. Livre de conservantes, corantes, com baixo teor de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, ingrediente, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Cor, odor, sabor e textura característica. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Validade de 60 dias após a data da entrega.	Pct	200
---	---	-----	-----

8	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO) 1. Descrição do objeto: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. APAGUEI O RESTO 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg . Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior,	KG	2500
---	--	----	------



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF ; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho) ; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.		
9	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA 1. Descrição: carne de 1ª categoria – corte patinho . Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar -la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.(APAGUEI O RESTO) 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma	KG	7.700



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF ; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento		
10	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADO 1. Descrição : Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e sem pele, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do produto 2.1. Ingredientes : Cortes de frango congelado. 2.2. Organolépticas : Aspecto: próprio, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio 2.3. Microbiológicas : Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos nas legislações vigentes. 2.4. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. 2.5. Prazo de Validade : Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 a 5kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagemsecundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem : o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: • Declarar marca; • identificação do fabricante; • nome e endereço do fabricante;	KG	3.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	• data de validade ou prazo máximo para consumo; • data de fabricação do produto; • peso líquido; • condições de armazenamento e empilhamento máximo; • Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual (SIF ou SIE); número do lote (caso utilizado).		
11	FILÉ DE PEITO DE FRANGO 1. Descrição : Corte: peito de frango . Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. (APAGUEI O RESTO). 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1kg . Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem : o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: • Declarar marca; • identificação do fabricante; • nome e endereço do fabricante; • data de validade ou prazo máximo para consumo; • data de fabricação do produto; • peso líquido; • condições de armazenamento e empilhamento máximo; • carimbo/número do SIF ou SIE; • número do lote (caso utilizado)	KG	7.700
12	FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA CONGELADA 1- Descrição: Filé de peixe in natura, tipo Tilápia congelada, sem pele, sem espinhas , sem escamas e sem osso. Não deverá conter	KG	3.300



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	temperos e outros aditivos alimentares. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, escamas, perfurações, deformações, coágulos, queimaduras por congelamento, bem como aspecto alterado (cor, odor e sabor). O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária e com registro no SIF ou SIE. A etapa de glaciamento deverá ser rigorosamente controlada pela indústria para que não haja extrapolação do limite máximo ou a incorporação do peso do gelo ao peso líquido do gênero, visto que, a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto. Não deverá conter aditivos na fase de glaciamento. Embalagem primária: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. A embalagem deverá evitar a deformação ou descaracterização do produto. Peso Líquido Unitário: O peso filé de peixe - Tilápia deverá apresentar peso líquido (por pacote), de 1,0 (um) kg. A variação do peso líquido entre o produto congelado e o descongelado não poderá ultrapassar 12% (doze por cento). Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega do produto.		
13	CARNE SUÍNA CONGELADA Descrição: Corte: Pernil suíno, carne suína, congelada, sem osso. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína em cubos congelada deve apresentar -selivre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de	KG	3.300



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	fermentação pútrida. (APAGUEI O RESTO). 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg . Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE SUÍNA; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.		
14	MUSSARELA FATIADA 1. Descrição: Produto produzido a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6º C a 10º C ou congelada. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: • Nome e endereço do fabricante, constando	KG	250



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	obrigatoriamente registro no SIF ou SIE; • Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; • data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; • peso líquido; • condições de armazenamento.		
15	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. Descrição: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverão atender as especificações técnicas da legislação vigente. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: • Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE ; • Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; • data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;	KG	400



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	• temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; • peso líquido; • condições de armazenamento.		
16	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL Produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido . Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no mínimo 500g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE;.	UND	2.000
17	MANTEIGA COM SAL Descrição – produto de 1ª qualidade, sem adição de água, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares ao produto. Devendo estar isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 200g. Produto constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Validade de cinco meses a contar da entrega.	UND	1.000
18	SALSICHA BOVINA 1.Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2.Características Organolépticas antes da cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 3.Características Gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes	KG	330



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. 4.Embalagem e peso: Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, 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. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas		
19	MARGARINA Descrição: Vegetal cremosa com sal, obtida como resultado da emulsão de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis e sal refinado. O produto deverá ter 15.000 Ui de Vitamina A por quilo, conteúdo máximo de 15% de água sobre o peso bruto na embalagem. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxico, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 500g. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE.	UND	500
20	MARGARINA Descrição: Vegetal cremosa com sal, obtida como resultado da emulsão de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis e sal refinado. O produto deverá ter 15.000 Ui de Vitamina A por quilo, conteúdo máximo de 15% de água sobre o peso bruto na embalagem. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 15kg. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE.	UND	06
21	MOELA DE FRANGO : Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 kg	KG	2.500
22	CARNE BOVINA (MÚSCULO) EM CUBOS CONGELADOS 1. Descrição do objeto – Congelada, tipo músculo . Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção	KG	2.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA - MÚSCULO; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.		
23	ABACATE Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	KG	2.200
24	ABACAXI Fruto de tamanho médio, de primeira, firmes e íntegros fresco, com maturação adequada com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, acondicionado de forma a evitar danos físicos sem	KG	1.650



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	rachaduras ou cortes/ rupturas na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa.		
25	ABOBORA MADURA De primeira qualidade, in natura, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprio, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, casca firme, sem manchas ou rachaduras ou partes moles	KG	2.200
26	ABOBRINHA VERDE Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo notamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	KG	770
27	AGRIÃO Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	MAÇ O	500
28	AIPIM Raiz in natura , tipo mandioca, espécie comum. Deve estar maduro, com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	2.200
29	ALFACE Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão d	MAÇ O	1.300
30	ALHO Alho Grande, In natura, inteiriço, de primeira qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, acondicionado de forma apropriado.	KG	4.800



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

31	BANANA D'ÁGUA De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	5.500
32	BANANA PRATA De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	9.300
33	BATATA DOCE Legume in natura , tipo batata doce, espécie amarela/rosada. De primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida.	KG	250
34	BATATA INGLESA Fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	KG	4.400
35	BETERRABA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, 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 de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	500
36	BROCOLIS JAPONES Brócolis de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	UND	650
37	CEBOLA Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	KG	3.700
38	CENOURA De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	3.300
39	CHEIRO VERDE Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem	MAÇ O	900



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas.		
40	CHUCHU Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	1.300
41	COUVE FLOR De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	700
42	COUVE FOLHA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	MAÇ O	500
43	GOIABA Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	5.500
44	INHAME Legume in natura, tipo inhame, espécie comum. Deve estar maduro, com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca externa.	KG	2.200
45	LARANJA LIMA Laranja de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas	KG	1.100
46	LARANJA SELETA Laranja de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas	KG	5.500
47	LIMÃO TAITI De primeira, fresco, livre de resíduos de	KG	800



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.		
48	MAÇA NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	7.700
49	MAMÃO PAPAYA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UND	6.000
50	MANGA ROSA De primeira qualidade, frescas e são. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	3.300
51	MELANCIA Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	3.300
52	MELÃO De primeira qualidade, frescos e são. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor brilhante. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e	KG	3.300



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	larvas.		
53	OVO DE GALINHA Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.	DZ	3.800
54	PIMENTÃO VERDE Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde. Deve estar com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	220
55	REPOLHO VERDE Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica	KG	1.000
56	TOMATE DÉBORA Produto com tamanho médio, maduro mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	3.300
57	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições	MOL HO	400



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica		
58	ACHOCOLATADO LIQUIDO Tipo achocolatado em embalagem tetra pak contendo 200 ml.	UND	5.500
59	AÇUCAR CRISTAL Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	6.300
60	ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, líquido, frasco com 100 ml, aspecto líquido transparente, ingrediente sucralose, com bico dosador, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos frascos individuais. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	35
61	AGUA Agua Mineral sem gás sem vasilhame, embalagem plástica de 20 litros, com rotulo contendo validadeprocedências e normas técnicas padrão DNPN, conforme portaria de correlatos do Ministério da Saúde.	GAL ÃO	650
62	AGUA Agua Mineral sem gás. Embalagem plástica de 510 ml, com rotulo contendo validade, procedências e normas técnicas padrão DNPN, conforme portaria de correlatos do Ministério da Saúde, fardo com 12 unidades	FAR DO	850
63	ALIMENTO ENRIQUECIDO Alimento enriquecido com 26 vitaminas minerais, ferro, cálcio e proteínas, para crianças em idade de crescimento, adolescentes e adultos. Apresentação: Lata de 400g Ref: Sustagem baunilha ou similar	UND	55
64	AMIDO DE MILHO Amido de Milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	1.300
65	ARROZ Arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais	PCT	8.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 5 Kg.		
66	AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas	PCT	1.600
67	AZEITE DE OLIVA Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.	UND	500
68	AZEITONA VERDE Azeitona verde sem caroço – frutos em conserva. Cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado com identificação na embalagem (rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	70
69	BATATA PALHA De primeira qualidade integra e crocante embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade – registro no SSAP ou MS. Embalagem com 150g.	PCT	490
70	BISCOITO DOCE Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	3.200
71	BISCOITO salgado Sabor original em embalagens de 156g contendo 6 unidades de 25g cada. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substancias permitidas, acondicionado em embalagem impermeável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação,	PCT	10.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 156g com 6 unidades de 25g. Ref: Clube Social ou similar		
72	BISCOITO Salgado Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	PCT	3.500
73	CAFÉ em pó Café em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	4.500
74	CANELA em pó Canela em pó, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	50
75	CANJICA Milho para preparo de canjica branca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	330
76	CANJIQUINHA Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.600
77	CÔCO RALADO Côco ralado sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de	PCT	160



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
78	COLORAU Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	PCT	2.200
79	COMPLEMENTO ALIMENTAR INFANTIL Ingredientes: maltodextrina, óleos vegetais (palma, girassol, canola), caseinato, sacarose, citrato de potássio, dihidrogenio fosfato de potássio, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de sódio, carbonato de cálcio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, Lascorbato, nicotinamida, D-biotina, sulfato de manganês (II), D-pantotenato de cálcio, sulfato de cobre, ácido N-pteril-L-glutâmico, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, cloridrato de piridoxina, fluoreto de sódio, cianocobalamina, palmitato de retinila, acetato de DL-alfa-tocoferila, DLalfa-tocofenol, colecalciferol, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, iodeto de potássio, selenito de sódio, fitomenadiona, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. NÃO CONTÉM GLUTEN. Alergicos: contém derivados de leite e de soja. Pode conter peixe. Ref: Fortini, Ensure, Sustagen ou Similar	UND	55
80	COMPOSIÇÃO LACTEO Com maltodextrina para dietas com restrição de lactose. Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose. Apresentação lata com 380g. Ref: Ninho Zero sem lactose, Fortini ou similar	UND	55
81	CREME DE LEITE Tradicional, cremoso, homogêneo, apresentando teor de gordura máxima de 25%, esterilizado, embalagem com no mínimo 295g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com no mínimo 200 gramas. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND	770
82	EXTRATO DE TOMATE Boa qualidade, preparado com frutos maduros, sem pele e sem sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.	UND	2.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	Embalagem com 850g, devendo conter identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.		
83	FARINHA AVEIA Farinha de aveia fina, isenta de mofo, livre de parasitas e substancias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 5 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	1.600
84	FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500
85	FARINHA DE TRIGO Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	300
86	FEIJÃO PRETO Feijão tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	5.600
87	FERMENTO QUÍMICO Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	100
88	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6	UND	55



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	MESES DE VIDA Formula infantil de partida para lactentes de 0 a 6 meses de vida adicionada de imunofortis com relação caseína/proteínas do doro de 40/60 e mix de 98% de gorduras de origem vegetal com prebióticos na concentração de 0,8g/100ml com l-carnitina, colina, taurina e isotol com dha e ara e nucleotídeos. Apresentação: lata de 400g Ref: Aptamil 1 / Danone ou similar		
89	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES DE VIDA Fórmula infantil de seguimento para lactentes de 06 a 12 meses de vida adicionada de imunofortis com relação caseína/proteínas do doro de 40/60 e mix de 98% de gorduras de origem vegetal com prebióticos na concentração de 0,8g/100ml com l-carnitina, colina, taurina e isotol com dha e ara e nucleotídeos. Apresentação: lata de 400g Ref: Aptamil 2 / Danone ou similar	UND	55
90	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	KG	1.300
91	LEITE CONDENSADO Composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, acondicionado em embalagem contendo 395g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 01ano) e peso liquido.	UND	850
92	LEITE DE CÔCO Tradicional, em embalagem de 500 ml. Pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de côco e água. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	110
93	MASSA de sêmola tipo ARGOLINHA Macarrão, do tipo argolinha, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a	PCT	2.300



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	contar da data de entrega.		
94	MASSA de sêmola tipo ESPAGUETE Macarrão, do tipo espagete, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	8.300
95	MILHO DE PIPOCA Selecionado com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela, tipo 1, com data de produção recente (30 dias). O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem contendo 395g	PCT	700
96	OLEO Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Frasco com 900 ml.	UND	4.400
97	OREGANO Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	200
98	SAL Sal refinado iodado. Isento de sujidades e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.	KG	1.900
99	SUCO DE NÉCTAR Sabor Pêssego/Uva, produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característico da fruta. Deverá conter no mínimo 40% de suco ou polpa da fruta. O produto deve estar de acordo com a legislação	UND.	8.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	vigente. Embalagem tipo tetra pakde 200ml.		
100	SUCO DE NÉCTAR Sabor Pêssego/Uva, produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característico da fruta. Deverá conter no mínimo 40% de suco ou polpa da fruta. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1l.	UND.	400
101	SUCO CONCENTRADO Suco concentrado industrializado, de CAJU sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característicos da fruta. Embalagem de 1litro.	UND	2.000
102	SUCO CONCENTRADO Suco concentrado industrializado, de MARACUJÁ sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característicos da fruta. Embalagem de 1litro.	UND	1.000
103	UVAS PASSAS Uvas Passas sem sementes, embalagem com no mínimo 200g de peso líquido, contendo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	PCT	2.000
104	VINAGRE Vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	UND	850
105	ACHOCOLATADO LIQUIDO Leite Integral Pasteurizado Tipo C, embalagem de plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com registro do SIP ou SIF, peso líquido de 1 litro, o produto deverá apresentar validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega na escolar requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e informação nutricional. Ref. Leite Itaocara.	UND	40.000

1.4. O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.5 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativas presentes nos autos dos processos nº 2804/24; 1949/24; 1594/24; 2542/24; 2805/24.

1.6 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso nos termos do artigo 84 da lei 14.133/2021.

1.7 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas nos termos do artigo 84, parágrafo único da lei 14.133/2021.

1.8 Trata-se de Serviço de bem comum, a ser contratado mediante procedimento licitatório na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

2 FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico Específico dos Estudos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 Cabe desde já esclarecer que a Secretaria Municipal de Educação realiza anualmente licitações para aquisições de bens e serviços, visando atender as demandas das Instituições ligadas a Secretaria;

2.3 Os cálculos para estimativa das quantidades foram realizados com base nas aquisições anteriores.

2.4 Quanto a utilização do Sistema de Registro de Preços é uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de licitação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o Órgão Público, que pode ou não efetuar a aquisição. Esta é a natureza do SRP.

2.5 Outras vantagens que podemos suscitar sobre a utilização do SRP que não compromete os recursos orçamentários financeiros, pois somente haverá a necessidade de disponibilizar o valor registrado no momento da aquisição. Ademais, ao se utilizar o SRP as aquisições serão realizadas de acordo com a necessidade a ser demandada pela unidade requisitante.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

3.2 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)

4.1 A contratação deverá observar os seguintes requisitos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 4.2 Como descrito no ETP deverá ser observado pelo licitante que os produtos deverão ser nacionais e com baixo impacto sobre recursos naturais coo flora, fauna, ar, solo e água nos termos do artigo 4º, do decreto federal nº 7.746/2012, que especificou as práticas sustentáveis que devem ser observadas quando da realização das licitações e contratações por parte da Administração Pública.
- 4.3 Pela requisição da unidade requisitante, na presente contratação não será admitida a indicação de marcas nos termos do artigo 41, inciso I da Lei 14.133/2021;
- 4.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;
- 4.5 Não haverá exigência da garantia da contratação nos termos dos artigos 96 e seguintes da Lei 14.133/2021;
- 4.6 Não será exigida a apresentação de amostra.
- 4.7 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21

5 *MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).*

- 5.1 O prazo de entrega dos bens descritos no presente será efetuado na Secretaria Municipal de Educação, no prazo não superior a 15(quinze) dias, contados do recebimento da Nota de empenho.
- 5.2 O fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis ocorrerá mensalmente, conforme cronograma disposto pela Secretaria responsável.
- 5.3 O fornecimento de laticínios carnes e derivados, ocorrerá quinzenalmente, conforme cronograma disposto pela Secretaria responsável;
- 5.4 O referido cronograma tratado nos subitens acima será encaminhado mensalmente via endereço eletrônico(email), fornecido pela(s) vencedora (s) no ato de apresentação das propostas previstos no edital do Pregão Eletrônico;
- 5.5 Como a aquisição se dará por demanda, por registro de preços, as parcelas serão entregues de acordo com a necessidade e conforme requerimento realizado pela nutricionista fiscal, nos termos dos prazos acima elencados nos itens 5.2 e 5.3;
- 5.6 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 30(trinta) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.7 Os bens deverão ser entregues nos endereços das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Itaocara.
- 5.8 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 5.9 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 2(dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

na proposta.

- 5.10 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3(três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 5.11 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3(três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 5.11.1 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.
- 5.12 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6 ***MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)***

- 6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 6.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput), conforme abaixo:
- 6.3.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 6.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 6.4 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 6.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.6.1 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

6.8 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.9 O acompanhamento, a gestão e a fiscalização da contratação serão exercidas por representantes da Contratante, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dar ciência à Administração, na forma do disposto no capítulo VI do título III da Lei Federal nº 14.133/21.

6.10 Para o acompanhamento, gestão e fiscalização da execução do presente contrato, serão designados em momento posterior, antes da execução do objeto, agentes públicos gestor/gestor substituto e fiscal/ fiscal substituto.

6.11 O(s) fiscal(is) do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.12 O(s) fiscal(is) designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

6.13 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

6.14 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão.

6.15 Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATANTE:

6.15.1 Atestar as faturas/notas fiscais da CONTRATADA oriundas da realização dos serviços



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

licitados;

6.15.2 Efetuar os pagamentos devidos, nos prazos estabelecidos, à contratada;

6.15.3 Prestar as informações e os devidos esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

6.15.4 Aplicar as penalidades constantes no item das Sanções Administrativas do presente Termo de Referência, bem como instrumento editalício e Lei nº 14.133/21, em caso de descumprimento de qualquer obrigação por parte da CONTRATADA.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea g, da Lei 14.133/2021)

7.1 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome de: Prefeitura Municipal de Itaocara – Secretaria Municipal de Educação.

7.2 Todos os materiais deverão ser entregues à Praça Toledo Piza, n.º 67 – Centro.

7.3 A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Educação, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência.

7.4 Do pagamento da despesa:

7.5 O pagamento será efetuado conforme estabelecido em lei, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

Negativa de Débitos Trabalhistas; Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais; FGTS; PGE – referente à Dívida Ativa Estadual; Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa; Estadual CND – referente ao ICMS.

7.6 A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

7.7 Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (s), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

7.8 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive restando o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘h’, da Lei nº 14.133/2021)

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão, na forma eletrônica, por registro de preços, com fundamento na hipótese do art. 40, inciso II da Lei nº 14.133/2021 que culminará com a seleção da proposta de (menor preço UNITÁRIO).

8.2 Na fase de habilitação da empresa, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

8.2.1 SICAF;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 8.2.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 8.2.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)
- 8.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.4 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.5 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.6 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 8.7 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.8 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.
- 8.9 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.10 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.11 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.12 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:
- 8.13 **Habilitação Jurídica:**
- 8.13.1 **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional; OU



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- 8.13.2 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; OU
- 8.13.3 **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br; OU
- 8.13.4 **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; OU
- 8.13.5 **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** decreto de autorização para funcionamento no Brasil; OU
- 8.13.6 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; OU
- 8.13.7 **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária** - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;
- 8.13.8 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.14 Habilitações fiscal, social e trabalhista:

- 8.14.1 prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

OU

- 8.14.2 prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 8.14.3 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.
- 8.14.4 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.14.5 declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

8.14.7 prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.14.8 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.14.8.1 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

9 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

9.1 Da Contratada:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verificarem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

9.2 Da Contratante:

- a) comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) demais condições constantes do edital de licitação;

10 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termode Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

sanções previstas na lei 14.133/21.

10.1.1 Comete infração administrativa a contratada que:

10.1.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.1.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

10.1.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

10.1.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.1.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

10.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

10.3 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

10.3.1 advertência;

10.3.2 multa;

10.3.3 impedimento de licitar e contratar;

10.3.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.4 compensatória no percentual de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA
CNPJ: 28.615.557/0001-56
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

10.5 compensatória no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor da fatura correspondente ao mês em que foi constatada a falta;

10.6 moratória no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total do contrato, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10% (dez por cento), ou seja, por 20 (vinte) dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.7 moratória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.8 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior;

10.9 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado;

10.10 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas cumulativamente com a prevista no artigo 156, inciso II da Lei 14.133/21 que é multa nos termos do § 7º do artigo 156 da Lei 14.133/21.

10.11 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 14.133/21.

11 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “I”, da lei 14.133/2021)

11.1 A estimativa do valor para fins do procedimento licitatório será verificada no momento da efetivação da cesta de preços.

12 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

12.1.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236100152.016 Ficha: 145, 146, 147, 148
Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236500152.016 Ficha: 159, 160, 161
Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236600152.016 Ficha: 184, 185, 186



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CNPJ: 28.615.557/0001-56

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Programa da Despesa: 0312.0812400542.067 - Criança Feliz 0312.0824400472.061 - Execução dos Serviços Sócio Assistencial PSB 0312.0824400482.062 - Execução dos Serviços Sócio Assistencial PSE 6.2 - Elemento da Despesa: 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE: 166000000000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE: 150000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos FONTE: 166000000000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS FONTE: 166100000000 - Transferência de Recursos dos Fundos Estaduais de Assistência Social 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE: 150000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos FONTE: 166000000000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS FONTE: 166100000000 - Transferência de Recursos dos Fundos Estaduais de Assistência Social

Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236100152.016 Ficha: 145, 146, 147, 148 Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236500152.016 Ficha: 159, 160, 161 Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236600152.016 Ficha: 184, 185, 186

Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236100152.016 Ficha: 145, 146, 147, 148 Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236500152.016 Ficha: 159, 160, 161 Programa da despesa: Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa: 0210.1236600152.016 Ficha: 184, 185, 186

Programa da despesa:Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa:0210.1236100152.016 Ficha: 145, 146, 147, 148 Programa da despesa:Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa:0210.1236500152.016 Ficha: 159, 160, 161 Programa da despesa:Manutenção Merenda Escolar Elemento da despesa:0210.1236600152.016 Ficha: 184, 185, 186

12.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Itaocara-RJ, 10 de junho de 2024.

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo **O PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Ciente, de acordo:

MARCO AURÉLIO VIEIRA GUERREIRO
Secretária Municipal de Educação