

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade descrever os itens, especificações técnicas, quantitativos e demais condições gerais de atendimento, a fim de deferir a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas instituições de ensino da rede pública da Secretaria Municipal de Educação de Pariconha-AL.

2. FINALIDADE

2.1. Dar subsídios para permitir a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas instituições de ensino da rede pública da Secretaria Municipal de Educação de Pariconha-AL.

3. JUSTIFICATIVA

O fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das demandas da Secretaria de Educação do Município de Pariconha-AL, é indispensável para garantir a continuidade da merenda escolar a qual exige a oferta regular de produtos variados e de qualidade, assegurando, ao mesmo tempo, a economicidade e a eficiência na utilização dos recursos públicos

O fornecimento contínuo desses gêneros é imprescindível para o alcance das metas estabelecidas, visando atender às necessidades nutricionais dos alunos ao longo do período letivo de 2026, contribuindo diretamente para a melhoria do rendimento escolar e para a promoção de hábitos alimentares adequados. Além disso, a oferta de uma alimentação balanceada e nutritiva reforça o caráter integral da educação, favorecendo o desenvolvimento cognitivo e físico dos alunos.

Nesse sentido, torna-se indispensável a realização do processo de contratação para o fornecimento dos gêneros alimentícios, de forma a garantir que as unidades escolares estejam devidamente abastecidas e em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

4. DO OBJETO

4.1. Esta licitação tem por objeto formalizar a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE da Secretaria de Educação deste Município, nas quantidades e especificações técnicas constantes neste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL , sacarose de cana-de-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, coloração branca, odor e sabor próprios, isento de matéria terrosa, parasitos, sujidades e fermentação, não empedrado. Embalagem primária em saco plástico (polietileno) atóxico, transparente, resistente e lacrado, contendo 1kg . Rotulagem contendo obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: kg. Código CATMAT: 46398901	KG	8.000
02	ARROZ BRANCO TIPO 1 , arroz beneficiado, polido, tipo 1, longo fino, constituído de grãos inteiros, classe longo fino, de safra recente, sadio, limpo, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitos, larvas, umidade excessiva e materiais tóxicos, conforme classificação vigente do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 1 kg . A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: kg Código CATMAT: 46390402	KG	6.000
03	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 , arroz beneficiado, parboilizado, tipo 1, longo fino, constituído de grãos inteiros, classe longo fino, de safra recente, sadio, limpo, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitos, larvas, mofos e umidade excessiva, conforme classificação vigente do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 1 kg , garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e atender às normas de boas práticas de fabricação. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: kg. Código CATMAT: 46390603	KG	10.000

04	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, indicado para substituição do açúcar, com baixo ou nenhum valor calórico, preferencialmente à base de edulcorante natural (glicosídeos de esteviol – stevia) ou equivalente permitido pela legislação vigente. Composição: água e edulcorantes permitidos pela legislação sanitária vigente, podendo conter conservantes e acidulantes autorizados. Produto isento de sujidades e contaminantes, devendo atender às normas da ANVISA e às boas práticas de fabricação. Embalagem primária em frasco plástico atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, contendo 100 ml. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: frasco 100 ml. Código CATMAT: 46369804</p>	UNID	100
05	<p>AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, de coloração branca, odor e sabor característicos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos e contaminantes, não devendo apresentar sinais de umidade, fermentação ou ranço. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária de papel ou material equivalente, atóxico, íntegro, resistente e devidamente lacrado, contendo 200g. A embalagem secundária deverá ser de papelão resistente, devidamente lacrada, garantindo a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: embalagem 200 g. Código CATMAT: 45907705</p>	UNID	400
06	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS, obtida a partir da moagem de grãos de aveia (<i>Avena sativa</i> L.), beneficiados, de primeira qualidade, com aspecto característico em flocos finos, coloração branco-amarelada, odor e sabor próprios. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos e contaminantes, não devendo apresentar sinais de umidade, fermentação ou ranço. Poderá ser submetido a processos tecnológicos permitidos, conforme legislação vigente. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo 170 g. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso</p>	UNID	3.000

	líquido e informação nutricional, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: embalagem 170 g. Código CATMAT: 46026306		
07	FARELO DE AVEIA , obtido da camada externa do grão de aveia (<i>Avena sativa</i> L.), destinado ao consumo humano, apresentado em partículas finas ou médias, com coloração característica clara a bege, odor e sabor próprios. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, contaminantes e odores estranhos, não devendo apresentar sinais de umidade excessiva, fermentação ou deterioração. Composição: aveia, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária plástica ou material equivalente, atóxico, resistente, íntegro e hermeticamente fechado, contendo 170 g. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: embalagem 170 g. Código CATMAT: 46026407	UNID	1.000
08	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR MORANGO , obtida a partir de leite e/ou soro de leite, submetida a tratamento térmico UHT, com adição de ingredientes permitidos, apresentando coloração, odor e sabor característicos. Produto de consistência líquida, homogênea, elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, corpos estranhos, odores ou sabores indesejáveis. Composição: leite e/ou soro de leite, podendo conter açúcar, aromatizantes, estabilizantes e outros aditivos permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico (polietileno) atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 900 ml do produto , garantindo a integridade até o consumo. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e legislação sanitária vigente. Validade mínima: 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: embalagem 900 ml. Código CATMAT: 46388608	UNID	5.000
09	BISCOITO DE POLVILHO , obtido a partir de fécula de mandioca (polvilho), produzido com matérias-primas sãs e limpas, submetido a processo tecnológico adequado,	UNID	4.000

	<p>apresentando textura crocante, bem assado, sem recheio e sem cobertura. Produto com características organolépticas próprias: cor, odor e sabor característicos, não devendo apresentar-se queimado, mal assado, úmido, fermentado ou com características anormais. Deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, conforme padrões sanitários vigentes. Composição: fécula de mandioca (polvilho), podendo conter óleo/gordura, ovos, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente ou aluminizada, resistente e bem vedada, contendo 100 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá ser fabricado conforme boas práticas de fabricação e atender à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 100 G. Código CATMAT:459670</p>		
10	<p>BISCOITO DOCE, PRODUZIDO SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN E SEM LEITE ou derivados, obtido a partir de matérias-primas sãs e limpas, submetido a processo tecnológico adequado, apresentando textura crocante, bem assado, sem recheio e sem cobertura. Produto com características organolépticas próprias: cor, odor e sabor característicos, não devendo apresentar-se queimado, mal assado, úmido, fermentado ou com características anormais. Deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, conforme padrões sanitários vigentes. Composição: à base de amido de milho e/ou outras farinhas e féculas permitidas, podendo conter óleos ou gorduras vegetais, açúcares, sal, agentes de crescimento e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não contenham glúten nem leite ou derivados. Embalagem primária: acondicionada em embalagem atóxica, resistente e íntegra, adequada à natureza do produto e ao seu prazo de validade, contendo 120g. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, advertência de ausência de glúten conforme legislação vigente e informação nutricional. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 120 G. Código CATMAT: 46038210</p>	PCT	400

11	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sem recheio e sem cobertura, obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo tecnológico adequado, apresentando textura crocante. Produto com características organolépticas próprias: cor, odor e sabor característicos, não devendo apresentar-se queimado, mal assado, úmido, fermentado ou com características anormais. Deverá ser elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, conforme padrões sanitários vigentes. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter açúcares, gorduras vegetais, sal, fermentos e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 350 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 350 G. Código CATMAT: 45965611</p>	PCT	8.000
12	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, obtido a partir de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo tecnológico adequado, apresentando textura crocante e características típicas do produto. Produto com características organolépticas próprias: aparência, cor, odor e sabor característicos, não devendo apresentar-se mal cozido, queimado, excessivamente quebradiço, duro ou com características anormais. Deverá ser elaborado com matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, conforme padrões sanitários vigentes. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter gorduras vegetais, sal, fermentos e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e bem vedada, garantindo a conservação do produto, contendo 350 g. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 350 G. Código CATMAT: 45965512</p>	PCT	10.000

13	<p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, obtido a partir de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo tecnológico adequado, apresentando formato característico, textura crocante e sabor de coco. Produto com características organolépticas próprias: cor, odor e sabor característicos, não devendo apresentar-se mal cozido, queimado, úmido, fermentado ou com características anormais. Deverá ser elaborado com matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, conforme padrões sanitários vigentes. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter açúcares, gorduras vegetais, amidos, leite e derivados, coco ou aroma de coco, sal, emulsificantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 300 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 300 G. Código CATMAT: 45965813</p>	PCT	1.500
14	<p>CACAU EM PÓ, NATURAL 100% CACAU, obtido a partir da moagem de amêndoas de cacau, apresentando coloração marrom característica, aroma e sabor próprios, sem adição de açúcares. Produto elaborado com matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos. Composição: cacau em pó, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. O produto poderá ser natural ou alcalinizado, conforme processo tecnológico adotado, desde que atendidas as normas sanitárias vigentes. Embalagem primária: acondicionada em embalagem atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 200 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 200 G. Código CATMAT: 46379614</p>	UNID	600
15	<p>CONDIMENTO TIPO AÇAFRÃO-DA-TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ, obtido a partir da raiz de Cúrcuma longa, devidamente seca e moída, apresentando coloração</p>	UNID	600

	<p>amarelo-alaranjada característica, odor e sabor próprios. Produto de primeira qualidade, elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo conter substâncias que alterem suas características físicas, químicas ou organolépticas. Composição: cúrcuma em pó, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 100 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: embalagem 100 g. Código CATMAT: 46393715</p>		
16	<p>ALHO IN NATURA, APRESENTADO EM CABEÇAS INTEIRAS, de boa qualidade, firme, compacto, com bulbos bem formados e dentes íntegros, característicos da espécie. Produto de origem vegetal, fresco, limpo, isento de sujidades, terra, parasitos, larvas e corpos estranhos, não devendo apresentar sinais de deterioração, brotação excessiva, murchamento, mofo, podridão ou danos de origem física, mecânica ou biológica que comprometam sua aparência e qualidade. Deverá apresentar coloração, odor e sabor próprios da espécie, conforme padrões de comercialização vigentes. Embalagem primária: acondicionado em embalagem adequada ao transporte e conservação do produto, como caixas de papelão ou outro material apropriado, limpo, resistente e que garanta a integridade do alimento. A rotulagem e identificação deverão seguir as normas vigentes, quando aplicável, contendo informações de procedência e fornecedor. O produto deverá atender às normas de boas práticas de manipulação e à legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM EM KG. Código CATMAT: 46371816</p>	KG	1.000

17	<p>CONDIMENTO TIPO CANELA EM PÓ, obtido a partir da casca de espécies do gênero <i>Cinnamomum</i>, devidamente seca e moída, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos. Composição: canela em pó, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e limpa, contendo 40 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 40 G. Código CATMAT: 4639381</p>	UNID	300
18	<p>CONDIMENTO TIPO CRAVO-DA-ÍNDIA, constituído por botões florais secos da espécie <i>Syzygium aromaticum</i>, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos ou sinais de deterioração. Composição: cravo-da-índia, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, íntegra, limpa e hermeticamente fechada, contendo 40 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 40 G. Código CATMAT: 46393918</p>	UNID	400

19	<p>CONDIMENTO TIPO COMINHO EM PÓ, obtido a partir das sementes de <i>Cuminum cyminum</i>, devidamente secas e moídas, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos ou sinais de deterioração. Composição: cominho em pó, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, limpa e bem vedada, contendo 100 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de fabricação. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 100 g. Código CATMAT: 4639401</p>	UNID	2.500
20	<p>COLORÍFICO EM PÓ, OBTIDO A PARTIR DE SEMENTES DE URUCUM (<i>Bixa orellana</i>), podendo ser adicionado de farinha ou fubá e óleo vegetal, conforme processo tecnológico, apresentando coloração avermelhada característica, aroma e sabor próprios. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos ou sinais de deterioração. Composição: urucum, podendo conter farinha, fubá, óleo vegetal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente ou similar, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 100 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 100 g. Código CATMAT: 46394120</p>	UNID	5.000

21	<p>CONDIMENTO TIPO ORÉGANO DESIDRATADO, obtido a partir de folhas de <i>Origanum vulgare</i>, submetidas a processo de secagem, apresentando coloração verde característica, aroma e sabor próprios, com aspecto em flocos irregulares. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos ou sinais de deterioração. Composição: orégano desidratado, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 40 g do produto. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional e declaração de alergênicos, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 40 G. Código CATMAT: 46394221</p>	UNID	200
22	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, obtido a partir de grãos de café selecionados, submetidos a processo de torrefação e moagem, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Produto de boa qualidade, elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, impurezas, materiais estranhos ou adulterações, conforme padrões de identidade e qualidade vigentes. Composição: café torrado e moído, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem flexível, aluminizada ou a vácuo, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 250 g do produto, garantindo a conservação do aroma e das características sensoriais. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 250 g. Código CATMAT: 46357122</p>	UNID	2.000
23	<p>COCO RALADO SECO, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DO COCO, devidamente desidratado e processado, apresentando coloração branca a levemente amarelada, aroma e sabor característicos. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos ou sinais de deterioração. Composição: coco ralado, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação</p>	UNID	2.000

	vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico, transparente ou similar, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 100 g do produto . A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 100 g. Código CATMAT: 463817		
24	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , obtido a partir de carne bovina submetida a processo de salga, cura e desidratação, apresentando aspecto, coloração, odor e sabor característicos do produto. Produto elaborado a partir de matéria-prima selecionada, isento de sujidades, parasitos, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar suas características naturais ou mascarar possíveis alterações. Composição: carne bovina e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Não será aceito produto do tipo <i>jerked beef</i> . Características sensoriais: Odor: característico, sem sinais de ranço ou deterioração. Sabor: próprio, não ácido ou alterado. Aspecto: uniforme, sem presença de mofo ou umidade excessiva. Embalagem primária: acondicionada a vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, CONTENDO 500 G . Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, íntegras, adequadas ao transporte e armazenamento, contendo as unidades do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no serviço de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e da ANVISA, atendendo às normas de boas práticas de fabricação e inspeção sanitária. Validade / Fabricação: produto com data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 500 g. Código CATMAT: 44774423	UNID	5.000

25	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, obtidas de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária oficial, apresentando aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Produto limpo, sem excesso de gordura, penas, penugens, perfurações, coágulos ou sujidades, isento de sinais de deterioração. A carne deve ser proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Características: Aspecto: próprio, firme e sem exsudato excessivo, Cor: rosada, uniforme, Odor: característico, sem odores estranhos, Tipo de conservação (ajuste técnico importante), Congelado (recomendado para compatibilizar com validade), Composição: carne de frango in natura. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, bem como às boas práticas de fabricação. Validade mínima: 09 (nove) meses a partir da data de entrega (para produto congelado), Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 1 kg, Código CATMAT: 44763925</p>	KG	30.000
26	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, obtido de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária oficial, apresentando aspecto, coloração, odor e sabor característicos da espécie. Produto in natura, congelado, com consistência firme, não amolecida nem pegajosa, isento de manchas esverdeadas, odores desagradáveis ou quaisquer sinais de deterioração. Não deve apresentar: excesso de gelo superficial, cristais de gelo indicativos de descongelamento prévio, sangue, penas, penugens, perfurações, coágulos ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: Congelado, devendo atingir temperatura interna de -12°C ou inferior, garantindo a manutenção da qualidade do produto. Composição: carne de frango. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM/DIPOA), conforme legislação vigente. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente, íntegra, bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, bem como às boas práticas de fabricação. Validade mínima: 09 (nove) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 1 KG. Código CATMAT: 44764126</p>	KG	20.000

27	<p>CARNE DE FRANGO MOÍDA, obtida a partir de cortes de frango, sem pele e sem osso, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária oficial. Produto in natura, congelado, com coloração, odor e textura característicos, apresentando consistência firme, não amolecida, não pegajosa e isenta de odores desagradáveis ou sinais de deterioração. Deve ser livre de gordura aparente, cartilagens, ossos, sangue coagulado, penas, penugens e quaisquer materiais estranhos. Não deve apresentar cristais de gelo em excesso, sinais de recongelamento ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: Congelado, devendo atingir -12°C ou inferior. Composição: carne de frango moída, podendo conter apenas componentes permitidos pela legislação vigente. O produto deve ser proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO UNIDADES DE 500 G. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, contendo unidades do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, bem como às boas práticas de fabricação. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 500 G. Código CATMAT: 44764627</p>	UNID	15.000
----	---	------	--------

28	<p>CARNE BOVINA, CORTE TIPO MÚSCULO, proveniente de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial. Apresentação em cubos padronizados de aproximadamente 3 cm x 3 cm, oriundos preferencialmente do quarto traseiro, submetidos a processo de limpeza e aparagem, com retirada de excessos de gordura, cartilagens, aponevroses e tecidos indesejáveis. Produto in natura, congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando características sensoriais próprias: Aspecto: firme, não amolecido e não pegajoso, Cor: vermelho característico, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, sem odores estranhos. Não deve apresentar: sujidades, parasitos, larvas, materiais estranhos, sinais de deterioração, excesso de gelo superficial, indícios de descongelamento prévio ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: Congelado, devendo atingir -12°C ou inferior, Composição: carne bovina. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: Nome e endereço do fabricante/abatedouro, Procedência, Número do lote, Data de fabricação, Prazo de validade, Peso líquido, Número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima: 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 44776128</p>	KG	30.000
29	<p>CARNE BOVINA, CORTE TIPO PATINHO, SEM OSSO, FATIADA EM BIFES, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto resfriado, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, com retirada de excesso de gordura aparente, cartilagens e tecidos indesejáveis, apresentando características sensoriais próprias: Aspecto: firme, não amolecido e não pegajoso, Cor: vermelho característico, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, sem odores estranhos. Não deve apresentar sujidades, parasitos, larvas, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Temperatura de conservação: Resfriado: 0°C a 4°C. Composição: carne bovina. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Embalagem primária: Acondicionada a vácuo, em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 1 kg do</p>	KG	4.000

	produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: Nome e endereço do abatedouro/frigorífico, Procedência, Número do lote, Data de fabricação, Prazo de validade, Peso líquido, Temperatura de armazenamento e conservação, Condições de armazenamento, Número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima (ajuste técnico): Produto resfriado: até 7 dias sob refrigeração adequada. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 447765		
30	CARNE BOVINA MOÍDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE , obtida a partir de cortes selecionados, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto in natura, congelado, com características sensoriais próprias: Aspecto: firme, não amolecido e não pegajoso, Cor: vermelho característico, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, Odor: próprio, sem odores estranhos. Deve ser isenta de ossos, cartilagens, aponevroses, coágulos, sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos. Não deve apresentar excesso de gordura aparente, sendo obtida de cortes magros, conforme padrão de qualidade. Não deve apresentar cristais de gelo em excesso, sinais de descongelamento prévio ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: Congelado, devendo atingir -12°C ou inferior . Composição: carne bovina. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 500 G do produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: Identificação do produto, Nome e endereço do fabricante, Procedência, Número do lote, Data de fabricação Prazo de validade, Peso líquido, Número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 500 G. Código CATMAT: 44774828	UNID	15.000
31	FILE DE PEIXE, ESPÉCIE PESCADA , obtido a partir de pescado fresco, devidamente limpo, eviscerado, filetado, sem pele e sem espinhas. Produto in natura, congelado, apresentando características sensoriais próprias: aspecto: firme, não amolecido e não pegajoso, cor: branca a levemente rosada, uniforme, odor: característico, sem odores estranhos. Deve estar	KG	5.000

	<p>isento de sujidades, parasitos, larvas, materiais estranhos e quaisquer evidências de decomposição. Não deve apresentar excesso de gelo superficial, cristais de gelo indicativos de descongelamento prévio ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: congelado, devendo atingir -12°C ou inferior. Composição: filé de peixe (pescada). O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Embalagem primária: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, Prazo de validade, Peso líquido, Número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 44767331</p>		
32	<p>FÍGADO BOVINO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, abatidos sob inspeção veterinária oficial, devidamente eviscerado, sem presença de vesícula biliar. Produto in natura, congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando características sensoriais próprias: aspecto: firme, íntegro, não amolecido e não pegajoso, cor: vermelho escuro característico, odor: próprio, sem odores estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitos, larvas, materiais estranhos e quaisquer sinais de deterioração. Não deve apresentar excesso de gelo superficial, cristais de gelo indicativos de descongelamento prévio ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: congelado, devendo atingir -12°C ou inferior. Composição: fígado bovino. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM/DIPOA), conforme legislação vigente. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima (padronizada): 06 (seis) meses a partir da</p>	KG	1.000

	data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 44775632		
33	EXTRATO DE TOMATE, OBTIDO A PARTIR DE TOMATES SELECIONADOS , processados, sem pele e sem sementes, concentrado, apresentando coloração vermelha intensa, odor e sabor característicos. Produto de consistência homogênea, isento de fermentações, sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar sinais de deterioração ou alterações sensoriais. Composição: tomate, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionado pelo próprio fabricante em embalagem tipo tetra pack, pouch (sachê) ou lata , atóxica, resistente, íntegra, sem estufamentos, vazamentos ou amassamentos, CONTENDO 300 G DO PRODUTO. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM de 300 g. Código CATMAT: 463699	UNID	10.000
34	FEIJÃO COMUM, TIPO CARIOCA , classificação tipo 1, constituído por grãos inteiros, novos, maduros, limpos e secos, de tamanho e coloração característicos da variedade. Produto de boa qualidade, isento de matéria terrosa, pedras, sujidades, insetos vivos, parasitos ou fragmentos estranhos, não devendo apresentar grãos mofados, ardidos, germinados ou carunchados. Apresentando umidade adequada e uniformidade no lote, conforme padrões oficiais de classificação. Embalagem primária: acondicionado pelo próprio fabricante em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Embalagem secundária: Fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e normas de classificação de grãos. Validade mínima: 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 46455334	KG	8.000
35	FEIJÃO COMUM, TIPO PRETO , classificação tipo 1, constituído por grãos inteiros, novos, maduros, limpos e secos, com coloração preta característica e uniforme. Produto de primeira qualidade, isento de sujidades, matéria terrosa, pedras, parasitos, insetos vivos, larvas e quaisquer materiais estranhos.	KG	3.000

	<p>Não deve apresentar grãos quebrados em excesso, mofados, ardidos, germinados, carunchados ou com danos físicos ou mecânicos. Apresentar uniformidade no lote e atender aos padrões oficiais de classificação de grãos. Certificação: Deverá possuir certificado de classificação, conforme normas vigentes. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Embalagem secundária: Fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação da marca/fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, composição, informação nutricional. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e normas de classificação de grãos. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1KG. Código CATMAT: 464552</p>		
36	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PRODUTO SECO, composto por agentes levedantes, utilizado no preparo de alimentos, apresentando coloração branca ou levemente amarelada, odor característico e aspecto de pó fino. Produto de boa qualidade, isento de umidade, empedramento, sujidades, parasitos ou quaisquer materiais estranhos, não devendo apresentar alterações físico-químicas ou sinais de deterioração. Composição: bicarbonato de sódio e outros agentes levedantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionado pelo próprio fabricante em embalagem tipo pote ou similar, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 100 G DO PRODUTO. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 100 G. Código CATMAT: 46355636</p>	UNID	200

37	<p>FOLHA DE LOURO, DESIDRATADA, constituída por folhas inteiras ou parcialmente fragmentadas, de coloração verde-oliva a castanho-claro, com superfície levemente lustrosa e textura firme. Apresenta odor característico, suave e agradável, e sabor levemente amargo, próprio do produto. Produto de boa qualidade, seco, limpo, isento de umidade excessiva, mofo, sujidades, parasitos, insetos ou quaisquer materiais estranhos, não devendo apresentar sinais de deterioração. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e bem vedada, CONTENDO 40 G DO PRODUTO. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 40 G. Código CATMAT: 463904.</p>	UNID	400
38	<p>FUBÁ MIMOSO, OBTIDO DA MOAGEM FINA DE GRÃOS DE MILHO (<i>Zea mays</i>), previamente limpos, desgerminados ou não, apresentando coloração amarela característica, textura fina e uniforme. Produto enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente, isento de sujidades, parasitos, larvas e quaisquer materiais estranhos, não devendo apresentar umidade excessiva, fermentação ou ranço. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 500 G DO PRODUTO. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: A embalagem deve conter externamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, declaração de enriquecimento com ferro e ácido fólico. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 500 G. Código CATMAT: 45901638</p>	UNID	1.000

39	<p>FARINHA DE MANDIOCA, CLASSE BRANCA, TIPO 1, subgrupo fina, obtida a partir de raízes de mandioca sadias, devidamente descascadas, lavadas, trituradas, prensadas, torradas e moídas. Produto com coloração branca característica, granulometria fina, textura seca e solta, isento de umidade excessiva, matéria terrosa, parasitos, larvas, fermentação ou quaisquer materiais estranhos, não devendo apresentar odor ou sabor inadequados. Padrões de identidade e qualidade: Deve atender à Resolução RDC nº 263/2005, bem como às demais normas vigentes, observando as Boas Práticas de Fabricação. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica de polietileno, transparente, incolor, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Embalagem secundária: Fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional. Os dizeres de rotulagem devem atender integralmente à legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 46455339</p>	KG	500
40	<p>FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, acrescida de fermento químico, obtida a partir da moagem de grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i>) limpos e sãos. Produto com aspecto de pó fino, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e quaisquer materiais estranhos. Não deve apresentar umidade excessiva, fermentação indesejada, empedramento ou ranço. Padrões de identidade e qualidade: Deve atender à Resolução RDC nº 344/2002, bem como às demais normas vigentes, observando as Boas Práticas de Fabricação. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Embalagem secundária: Fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, declaração de enriquecimento com ferro e ácido fólico. Os dizeres de rotulagem devem atender integralmente à legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 45901740</p>	KG	500

41	<p>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS, TIPO FLOCÃO, DE COLORAÇÃO AMARELA característica, obtidos a partir de grãos de milho limpos, desgerminados e processados. Produto com aspecto, cor, odor e sabor próprios, textura característica, isento de umidade excessiva, fermentação, ranço, sujidades, parasitos, larvas e quaisquer materiais estranhos. Enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Característica adicional: Produto geneticamente modificado (transgênico), devendo atender à legislação específica de rotulagem. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 500 G do produto, sem sinais de violação. Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: A embalagem deve conter externamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, lista de ingredientes, declaração de produto transgênico (quando aplicável), declaração de enriquecimento com ferro e ácido fólico. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 500 G. Código CATMAT: 45901741</p>	UNID	20.000
42	<p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – primeira qualidade. Deverão ser embaladas em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Devem se apresentar sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Devem ter consistência firme, não amolecida nem pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com o pedido nos locais e datas solicitadas. Embalagem primária: Lacrada a vácuo. EMBALAGEM DE 2,5 KG. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, lista de ingredientes, atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 2,5 KG. Código CATMAT: 459017</p>	UNID	2.000

43	<p>IOGURTE INTEGRAL NATURAL ZERO LACTOSE, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DO LEITE, com adição de enzima lactase, destinado ao consumo humano, apresentando características sensoriais próprias. Composição: leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase, fermentos lácteos Características do Produto: produto lácteo fermentado, tipo iogurte, isento de lactose (adequado para intolerantes), cor branca uniforme, odor e sabor suaves e característicos, textura cremosa, homogênea, ausência de grumos, separação excessiva de soro ou sinais de deterioração, não deve conter sujidades, corpos estranhos ou contaminantes. Condições de Conservação: manter sob refrigeração (1°C a 10°C), não deve apresentar estufamento da embalagem, não deve apresentar sinais de fermentação excessiva ou alteração sensorial. Embalagem: primária: pote plástico ou garrafa, atóxico, resistente, vedado, PESO LÍQUIDO: 170 g, embalagem íntegra, sem vazamentos ou violação, transporte sob refrigeração adequada, entregas conforme cronograma da administração, produto entregue com prazo de validade vigente. Rotulagem: deve conter: nome do produto, informação “zero lactose”, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, número do lote, registro no órgão competente (MAPA/ANVISA). Critérios de Qualidade: atender à legislação vigente para produtos lácteos, produto inspecionado (SIF, SIE ou SIM), ausência de sinais de deterioração ou contaminação. EMBALAGEM DE 170 G, Código CATMAT: 44670643</p>	UNID	500
44	<p>ALIMENTO EM PÓ À BASE DE SOJA, LEITE DE SOJA EM LATA, sabor natural, destinado à alimentação de indivíduos com restrições alimentares, especialmente intolerância à lactose, doença celíaca e alergia à proteína do leite, (Alimento à base de soja em pó). Composição: extrato de soja (ingrediente principal), sacarose, vitaminas e sais minerais. Restrições obrigatórias: não conter leite ou derivados de origem animal, isento de lactose, isento de glúten. Características do Produto: aspecto físico: pó fino, homogêneo, cor característica, sabor natural, fácil dissolução em água, isento de grumos, umidade, fermentação ou ranço, ausência de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Especificações Nutricionais: produto enriquecido com vitaminas e minerais, deve conter, no mínimo: 240 mg de cálcio por porção de 300 g do produto. Aplicação: uso oral, indicado para: intolerantes à lactose, portadores de doença celíaca, alérgicos à proteína do leite, situações de distúrbios gastrointestinais (como diarreia). Embalagem: primária: lata metálica, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, PESO LÍQUIDO: 300 G, embalagem íntegra, sem amassados, ferrugem ou violação, transporte em condições adequadas de higiene, protegido de umidade e calor excessivo, entregas conforme cronograma da administração.</p>	UNID	100

	<p>Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional completa, declaração: “Não contém lactose”, declaração: “Não contém glúten”, data de fabricação e validade, número do lote, registro no órgão competente. Critérios de Qualidade: atender à legislação sanitária vigente, produto próprio para consumo humano, ausência de sinais de deterioração. EMBALAGEM DE 300 G.Código CATMAT: 46392144</p>		
45	<p>LEITE DE VACA, EM PÓ E ZERO LACTOSE. parcialmente leite integral, com adição de enzima lactase, isento de lactose, destinado à alimentação de indivíduos com intolerância à lactose, mantendo os nutrientes essenciais do leite.). Composição: leite de vaca, enzima lactase. Características obrigatórias: produto zero lactose, não conter adição de ingredientes que descaracterizem o produto, salvo os permitidos pela legislação. Características do Produto: aspecto físico: pó fino e homogêneo, cor branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos de leite, boa solubilidade em água, isento de grumos, umidade, ranço ou fermentação, ausência de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Especificações Nutricionais: fonte natural de proteínas, cálcio e vitaminas, mantém os benefícios nutricionais do leite convencional, com redução/eliminação da lactose. Condições de Conservação: armazenar em local seco, fresco e arejado, após aberto, manter em recipiente fechado e consumir conforme orientação do fabricante. Embalagem: primária: tipo sachê ou pacote, material atóxico, resistente e vedado, peso: 300 g, embalagem íntegra, sem perfurações ou violação. Transporte e Entrega, transporte em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade e calor, produto entregue com validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: nome do produto, informação “zero lactose”, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, número do lote, registro no órgão competente. Critérios de Qualidade: atender ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) conforme legislação vigente, conforme normas da ANVISA e demais órgãos reguladores, produto próprio para consumo humano, sem sinais de deterioração. EMBALAGEM DE 300 G Código CATMAT: 44638844</p>	UNID	1.000

46	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA, por meio de processos tecnológicos adequados, próprio para alimentação humana. Composição: leite de vaca desnatado. Requisitos obrigatórios: produto sem adição de substâncias que alterem a identidade do leite, exceto as permitidas pela legislação vigente. Características do Produto: aspecto físico: pó fino, seco e homogêneo, cor: branca ou levemente amarelada. odor e sabor: característicos de leite, boa solubilidade em água, isento de: grumos, umidade, ranço, fermentação, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Especificações Nutricionais: fonte de proteínas, cálcio e vitaminas, baixo teor de gordura (característico do leite desnatado). Condições de Conservação: armazenar em local seco, fresco e arejado, após abertura, manter em recipiente fechado, Embalagem: primária: material: polietileno, atóxico, resistente e vedado peso: 200 g, embalagem íntegra, sem perfurações ou violação. Transporte e Entrega: transporte em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade e calor, produto entregue dentro do prazo de validade. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, número do lote, registro no órgão competente. Critérios de Qualidade: atender ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) conforme legislação vigente, atender às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores, produto próprio para consumo humano, sem sinais de deterioração. EMBALAGEM DE 200 G Código CATMAT: 446388</p>	UNID	3.000
47	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA, por meio de processos tecnológicos adequados, próprio para alimentação humana, enriquecido com vitaminas A e D. Composição: leite de vaca integral, vitaminas A e D. Requisitos obrigatórios: produto enriquecido conforme legislação vigente, não conter adição de substâncias que descaracterizem o produto, exceto as permitidas pela legislação. Características do Produto: aspecto físico: pó fino, seco e homogêneo, cor: branca ou levemente amarelada, odor e sabor: característicos de leite, boa solubilidade em água isento de: grumos, umidade, ranço, fermentação, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Especificações Nutricionais: fonte de proteínas, cálcio e vitaminas, enriquecido com vitaminas A e D, mantém o teor de gordura característico do leite integral. Condições de Conservação: armazenar em local seco, fresco e arejado, após abertura, manter em recipiente fechado e consumir conforme orientação do fabricante. Embalagem: primária: material: polietileno, atóxico, resistente e vedado, peso: 200 g, embalagem íntegra, sem perfurações ou violação. Transporte e Entrega: transporte em condições</p>	UNID	20.000

	adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade e calor, produto entregue dentro do prazo de validade. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: nome do produto, indicação de enriquecimento: “ contém vitaminas A e D ”, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, número do lote, registro no órgão competente. EMBALAGEM DE 200 G Código CATMAT aproximado: 44638946		
48	LEITE DE COCO, EMULSÃO AQUOSA DE COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: aspecto: líquido (emulsão), cor: branca, odor e sabor: característicos de coco, produto homogêneo, isento de sinais de deterioração. Condições de Conservação: armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz, após aberto, conservar sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Embalagem: Leite de coco, emulsão aquosa de cor branca, obtida a partir do endosperma de cocos sãos e maduros, por processos mecânicos adequados, próprio para consumo humano Composição: extrato de coco (ingrediente principal), água. Requisitos obrigatórios: isento de substâncias estranhas à sua composição, não conter sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Características do Produto: aspecto: líquido (emulsão), cor: branca, odor e sabor: característicos de coco, produto homogêneo, isento de sinais de deterioração Condições de Conservação: armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz, após aberto, conservar sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Embalagem: primária: recipiente de vidro ou plástico atóxico, transparente ou translúcido, resistente e bem vedado Volume: 500 ml , Embalagem íntegra, sem vazamentos, estufamento ou violação Transporte e Entrega: transporte em condições adequadas de higiene e conservação, protegido de calor excessivo, produto entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, número do lote, registro no órgão competente. Critérios de Qualidade: atender ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) conforme legislação vigente, atender às normas da ANVISA, produto próprio para consumo humano, sem sinais de deterioração. EMBALAGEM DE 500 ML Código CATMAT: 46401248	UNID	2.000

49	<p>MILHO PARA PIPOCA, CLASSE AMARELA, TIPO 1, constituído de grãos inteiros, sãos e limpos, destinado ao preparo de pipoca para consumo humano. Composição: grãos de milho para pipoca. Requisitos obrigatórios: produto natural, sem adição de substâncias estranhas, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Características do Produto: grãos inteiros, duros e bem formados, cor característica (amarela), uniformidade no tamanho dos grãos, baixo teor de umidade, alto rendimento de expansão (boa capacidade de estourar), isento de grãos mofados, ardidos ou germinados. Características do Produto: grãos inteiros, duros e bem formados, cor característica (amarela), uniformidade no. Condições de Conservação: armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da umidade e de insetos. Embalagem: primária: material plástico (polietileno), atóxico, resistente e transparente, peso: 500 g, embalagem íntegra, sem furos, rasgos ou sinais de violação. Transporte e Entrega: transporte em condições adequadas de higiene, protegido de umidade e calor, produto entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante. Critérios de Qualidade: atender à legislação vigente para alimentos, produto próprio para consumo humano, ausência de sinais de deterioração ou contaminação EMBALAGEM DE 500 G. Código CATMAT: 46379649</p>	UNID	1.000
50	<p>MANTEIGA PURA COM SAL, OBTIDA A PARTIR DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO, com adição de sal, apresentando consistência sólida, textura homogênea, coloração amarelo-clara uniforme, sabor e odor característicos, isenta de ranço e de substâncias estranhas à sua composição. Produto de primeira qualidade, sem adição de gorduras vegetais. Embalagem primária contendo 250 g, íntegra, resistente, atóxica e adequada ao acondicionamento de alimentos, devidamente lacrada, garantindo a integridade do produto. O rótulo deve conter, obrigatoriamente, dados de identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, prazo de validade, número do lote, peso líquido e informações do fabricante. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O produto deverá possuir registro e/ou estar em conformidade com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e/ou Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 250 G Código CATMAT: 46379650</p>	UNID	2.000

51	MARGARINA VEGETAL CREMOSA, COM SAL , contendo no mínimo 60% de lipídios, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, de consistência homogênea, isenta de ranço e de substâncias estranhas à sua composição. Produto de primeira qualidade. Embalagem primária com 250 g , acondicionada pelo próprio fabricante, em recipiente de polietileno leitoso, atóxico, resistente e íntegro, devidamente lacrado, garantindo a conservação e a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. O rótulo deve conter obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, conteúdo e peso líquido, além dos dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 250 G Código CATMAT: 463706.	UNID	1.000
52	MINGAU MULTICEREAIS INSTANTÂNEO LATA , composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, derivados de milho, farinha de arroz, açúcar e sais minerais, podendo conter adição de vitaminas, conforme formulação do fabricante. Produto de primeira qualidade, de preparo instantâneo, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas à sua composição. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM LATA, CONTENDO 400 G , em material flexível, resistente, atóxico, íntegro, devidamente lacrado, garantindo a conservação e integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido e dados do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Classificação EMBALAGEM DE 400 G Código CATMAT: 46397952	UNID	5.000
53	MILHO EM GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS, DESTINADO À PREPARAÇÃO DE MUNGUNZÁ (CANJICA) , proveniente da espécie <i>Zea mays L.</i> , submetido a processo de escarificação mecânica ou manual, com ausência parcial ou total do germe. Grãos de coloração branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiados e polidos. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer substâncias estranhas à sua composição, apresentando características sensoriais adequadas (cor, odor e aspecto próprios). Embalagem:	UNID	1.500

	embalagem primária em saco plástico transparente, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, CONTENDO 500 G , garantindo a conservação e integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso (500 g) e dados do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 500 G Código CATMAT: 463889.		
54	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA SECA, NÃO FERMENTADA, Nº 8 , obtida pelo amassamento de farinha de trigo, sêmola ou semolina de trigo, com ou sem adição de outras substâncias permitidas pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos, isento de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem: embalagem primária em saco de filme plástico, transparente ou leitoso, atóxico, resistente e íntegro, devidamente lacrado, CONTENDO 500 G , adequada à natureza do produto e compatível com seu prazo de validade. Rotulagem: os dizeres de rotulagem devem obedecer à legislação vigente, contendo obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação de origem (fabricante). Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 500 G Código CATMAT: 46389254	UNID	15.000
55	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA SECA, NÃO FERMENTADA , obtida pelo amassamento de farinha de trigo, sêmola ou semolina de trigo, com ou sem adição de outras substâncias permitidas pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos, isento de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem: embalagem primária em saco de filme plástico, transparente ou leitoso, atóxico, resistente e íntegro, devidamente lacrado, CONTENDO 500 G , adequada à natureza do produto e compatível com seu prazo de validade. Rotulagem: os dizeres de rotulagem devem obedecer à legislação vigente, contendo obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação de origem (fabricante). Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em	UNID	10.000

	conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 500 G, Código CATMAT: 46389355		
56	<p>OVO DE GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TIPO JUMBO (BANDEJA COM 30 UNIDADES), provenientes de aves saudáveis, obtidos de postura recente, íntegros, limpos, com casca lisa, pouco porosa, sem rachaduras ou sujidades, apresentando câmara de ar fixa e clara transparente, características próprias do produto fresco. Produto de primeira qualidade, devendo atender à legislação vigente de alimentos, observando as boas práticas de fabricação, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Embalagem: embalagem primária em bandejas de papelão ou polietileno, contendo 30 (trinta) unidades, íntegras, resistentes, que garantam a proteção e conservação do produto durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: os dizeres de rotulagem devem obedecer à legislação vigente, contendo obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, tipo (jumbo), data de postura, prazo de validade, identificação de origem (produtor), número de registro no órgão competente (SIF/SIE/SIM) e orientações para conservação. Validade: prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). BANDEJA COM 30 UNIDADES. Código CATMAT: 46391356</p>	BANDEJA COM 30 UNID.	10.000
57	<p>ÓLEO VEGETAL DE SOJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, alimento de origem lipídica, obtido a partir dos grãos de soja (<i>Glycine max</i>), por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, submetido aos processos de refino e desodorização. Produto isento de misturas com outros tipos de óleos, apresentando aspecto límpido, coloração característica, odor e sabor suaves, sem presença de impurezas, ranço ou substâncias estranhas à sua composição. Embalagem: embalagem primária plástica, resistente, atóxica, transparente ou translúcida, devidamente lacrada, CONTENDO 900 ML, garantindo a integridade e conservação do produto durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e origem do produto. Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais normas vigentes. EMBALAGEM DE 900 ML, Código CATMAT: 46369957</p>	UNID	3.000

58	<p>PÃO, BASE DE FARINHA DE TRIGO, (CACHORRO-QUENTE), SEMI-DOCE, obtido pela cocção, em condições tecnológicas adequadas, de massa fermentada preparada com farinha de trigo refinada enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, ovos, margarina, leite em pó, óleo de soja, fibras de trigo, fermento biológico e sal. Produto de primeira qualidade, apresentando características sensoriais adequadas (cor, odor, sabor e textura próprios), isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. PESO UNITÁRIO 50 G. Embalagem: acondicionados em embalagens plásticas individuais, atóxicas e resistentes, reembalados em caixas de papelão devidamente rotuladas e lacradas, garantindo a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Validade: prazo de validade mínimo de 3 (três) dias e máximo de 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação, quando mantido em temperatura ambiente. Conformidade: o produto deverá atender às normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), incluindo a Resolução CNNPA nº 12/1978 e demais legislações aplicáveis. EMBALAGEM DE 50 G, Código CATMAT: 46397059</p>	UNID	70.000
59	<p>PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL, obtido pela cocção de massa fermentada preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico e conservador propionato de cálcio. Produto de primeira qualidade, apresentando características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), macio, isento de mofo, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Peso: Pacote de 300 g a unidade pesa 15 g. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente ou leitosa, devidamente lacrada, garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 5 (cinco) dias a partir da data de fabricação, quando mantido em condições adequadas. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) EMBALAGEM DE 300 G, Código CATMAT: 46397160</p>	UNID	5.000
60	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS), APRESENTAÇÃO EM FLOCOS, obtida a partir de farinha de soja desengordurada, desidratada, com granulometria máxima de</p>	UNID	500

	<p>3 mm, coloração caramelo, aspecto granulado médio, sabor e odor característicos. Produto de primeira qualidade, com elevado valor nutricional, contendo aproximadamente 50% de proteína vegetal. Composição nutricional (por 100 g): proteína mínima: 40 g, gorduras totais: máximo de 12 g, gordura saturada: máximo de 5 g, cálcio: mínimo de 280 mg, isento de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas à sua composição. Embalagem: embalagem primária adequada à natureza do produto, em material plástico, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, CONTENDO 400 G, garantindo a conservação e integridade do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido e identificação do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 400 G, Código CATMAT: 463938</p>		
61	<p>PESCADO EM CONSERVA, TIPO SARDINHA, elaborado com peixe descabeçado, eviscerado, descamado mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozido e submetido à esterilização comercial. Apresentado inteiro, com espinha, conservado em óleo comestível. Composto por sardinha, óleo, água, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios, isento de sujidades, parasitas e substâncias estranhas à sua composição. Características da embalagem: embalagem primária em lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada, isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou quaisquer alterações que comprometam a integridade do produto. CONTENDO 125 G Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação de origem e registro no órgão competente. Validade: prazo de validade mínimo de 38 (trinta e oito) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente, incluindo: Instrução Normativa SDA nº 22/2011, Decreto nº 12.486/1978, Decreto nº 9.013/2017, Instrução Normativa nº 22/2005, Resoluções RDC nº 360/2003, RDC nº 259/2002, RDC nº 42/2013, RDC nº 14/2014 e demais alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega conforme procedimentos do MAPA e ANVISA, devendo ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIF/SIE/SIM). EMBALAGEM DE 125 G, Código CATMAT: 46370261</p>	LATA DE 125 g	20.000

62	<p>PESCADO EM CONSERVA, TIPO SARDINHA, APRESENTADO INTEIRO, PREVIAMENTE COZIDO, EVISCERADO E SUBMETIDO À ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL, CONSERVADO EM MOLHO DE TOMATE. Produto alimentício enlatado, com coloração característica, textura firme, odor e sabor próprios, pronto para consumo. Isento de sujidades, parasitas e substâncias estranhas à sua composição. Composição: Sardinha, molho de tomate (água, extrato de tomate, óleo vegetal, açúcar, sal, condimentos naturais e acidulante ácido cítrico), podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem: embalagem primária em lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada, íntegra, sem sinais de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento ou perfurações, garantindo a conservação do produto. CONTENDO 125 G Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e registro no órgão competente. Validade: Prazo de validade mínimo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. Armazenamento e conservação: conservar em local seco e fresco. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 24 horas. Indicação de uso: Produto pronto para consumo, indicado para preparo de refeições diversas, podendo ser utilizado em saladas, molhos, arroz, massas e tortas. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 125 G, Código CATMAT: 463703.</p>	LATA DE 125 g	5.000
63	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA, apresentando crosta firme, textura macia e elástica, coloração amarelada homogênea, sabor suave e levemente salgado, característico do produto. Fatiado em porções de aproximadamente 15 g cada, com interfolhamento (plástico) entre as fatias, garantindo fácil separação e conservação. Embalagem: embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente, devidamente lacrado, CONTENDO 200 G de queijo fatiado, em formato uniforme (fatias finas e peças retangulares), garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e número de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM). Validade: prazo de validade conforme fabricante, devendo apresentar no mínimo 30 (trinta)</p>	UNID	5.000

	<p>dias a partir da data de entrega, mantido sob refrigeração.</p> <p>Conformidade:</p> <p>o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p> <p>EMBALAGEM DE 200 G, Código CATMAT: 463748. 63</p>		
64	<p>REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, OBTIDO A PARTIR DE MASSA COALHADA DE LEITE DESNATADO, adicionado de manteiga, estabilizantes próprios para requeijão cremoso e acidulante ácido cítrico (INS 330), apresentando textura cremosa, homogênea, coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e característico. Produto isento de glúten, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e substâncias estranhas à sua composição.</p> <p>Embalagem: acondicionado em copo plástico de 200 g, atóxico, resistente, com vedação adequada, garantindo a integridade e conservação do produto. CONTENDO 200 G.</p> <p>Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, dados do fabricante, Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) e registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA ou equivalente). Validade: prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantido sob refrigeração conforme recomendação do fabricante. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p> <p>EMBALAGEM DE 200 G, Código CATMAT: 46375364</p>	UNID	600

65	<p>SUPLEMENTO NUTRICIONAL EM PÓ, COMPOSTO POR LEITE EM PÓ, EM LATA integral, carboidratos, vitaminas e minerais, enriquecido com cobre e zinco, destinado à complementação nutricional. Composição: Leite em pó integral (L-ascorbato de sódio, acetato de retinila e colecalciferol), açúcar, maltodextrina, minerais (fosfato de cálcio tribásico, carbonato de magnésio, pirofosfato, sulfato de zinco, sulfato de manganês, sulfato de cobre e selenito de sódio), vitaminas (bitartarato de colina, L-ascorbato de sódio, mio-inositol, nicotinamida, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, cloridrato de piridoxina, tiamina mononitrato, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e espessante goma xantana. Embalagem: embalagem primária em lata metálica, resistente, devidamente lacrado, CONTENDO 350 G, garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e instruções de preparo e uso. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), incluindo regulamentações para alimentos para fins especiais ou suplementos alimentares. EMBALAGEM EM LATA 350 G, Código CATMAT: 46375365</p>	UNID	500
66	<p>SAL REFINADO IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E CRISTAIS brancos, contendo no mínimo 98,5% de cloreto de sódio (NaCl), adicionado de sais de iodo, com teor mínimo de 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilograma, conforme legislação federal vigente. Produto de primeira qualidade, isento de sujidades, umidade excessiva, materiais terrosos e substâncias estranhas à sua composição. Embalagem: embalagem primária em saco de filme plástico, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, CONTENDO 1 KG, garantindo a conservação e integridade do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente quanto à iodação do sal. EMBALAGEM DE 1 KG, Código CATMAT aproximado: 46378966</p>	KG	1.500

67	<p>TEMPERO TIPO CHIMICHURRI, À BASE DE ERVAS E ESPECIARIAS, APRESENTAÇÃO EM PÓ OU FLOCOS DESIDRATADOS, INDICADO PARA APLICAÇÃO EM CARNES E VERDURAS. Composição: Cebola desidratada, salsinha, alho, sal, mostarda, pimentão verde, tomilho, orégano, louro em pó, manjerição e noz-moscada, isento de glutamato monossódico e pimenta, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, umidade excessiva e substâncias estranhas à sua composição. Embalagem: embalagem primária em envelopes plásticos, atóxicos, resistentes, íntegros e devidamente lacrados, CONTENDO 100 G, garantindo a conservação e integridade do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 100 G, Código CATMAT: 463832.</p>	UNID	700
68	<p>UVA PASSA PRETA, DESIDRATADA, SEM SEMENTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, apresentando coloração escura característica, textura macia, sabor doce e odor próprio, isenta de sujidades, parasitas, fermentação indesejada e substâncias estranhas à sua composição. Produto obtido por processo de desidratação adequado, mantendo suas características nutricionais e sensoriais. Embalagem: embalagem primária em polipropileno transparente, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, CONTENDO 100 G, garantindo a conservação e integridade do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: identificação do produto, procedência, lista de ingredientes (quando aplicável), informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e identificação do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 100 G, Código CATMAT: 463809.</p>	UNID	1.000

69	<p>VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL, OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO ÁLCOOL etílico, apresentando características organolépticas próprias: aspecto líquido, coloração incolor a levemente amarelada, odor e sabor característicos. Produto de primeira qualidade, isento de sujidades, microrganismos patogênicos e outras impurezas que comprometam sua qualidade ou indiquem processamento inadequado. Características físico-químicas: acidez volátil mínima de 4 g/100 ml, expressa em ácido acético; graduação alcoólica máxima de 1º GL (grau Gay-Lussac). Embalagem: embalagem primária em garrafa plástica transparente, atóxica, resistente e íntegra, devidamente lacrada, CONTENDO 750 ML, garantindo a conservação e integridade do produto. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, incluindo as Resoluções RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003 da ANVISA/MS, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 750 ML, Código CATMAT: 463807.</p>	UNID	1.000
70	<p>VINAGRE OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DA MAÇÃ, CLASSIFICADO COMO AROMÁTICO, apresentando características sensoriais próprias: aspecto líquido, límpido, translúcido, sem depósitos, cor e odor característicos e sabor levemente ácido. Produto padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado, livre de qualquer tipo de adulteração ou contaminação, sem adição de açúcares, essências, aromas artificiais, corantes ou conservantes. Características físico-químicas: acidez aproximada de 4,15% a 4,20%, expressa em ácido acético; produto obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas alcoólicas derivadas da maçã. Embalagem: embalagem primária em garrafa plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada, CONTENDO 750 ML, garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem: o produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente da ANVISA, incluindo: RDC nº 259/2002 (rotulagem geral de alimentos); RDC nº 359/2003 (porções de alimentos); RDC nº 360/2003 (informação nutricional obrigatória); deve conter obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e SAC. Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Conformidade: produto em conformidade com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária</p>	UNID	300

vigente. EMBALAGEM DE 750 ML, Código CATMAT: 463808.		
---	--	--

4.2. Para melhor entender a real necessidade, foi realizada uma conciliação de informações com o quantitativo alunos matriculados com base no censo escolar de 2025 e assim ajustes importantes para o bom controle de 2026.

4.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar;

4.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

5. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência;

5.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Requisitos gerais:

7.1.1. Trata-se de objeto considerado comum, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, do tipo melhor preço.

7.2. Requisitos legais:

7.2.1. O objeto deste Estudo Preliminar se enquadra nos termos das seguintes normas legislativas:

- a) Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre licitações e contratos;
- b) Lei nº 8.078/90, que dispõe sobre a proteção do consumidor;
- c) Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar dos alunos da educação básica.

7.3. Condições de Entrega

7.3.1. O prazo de entrega dos produtos é de **7 (sete) dias corridos**, contados da solicitação ou da Ordem de Fornecimento.;

7.3.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas **por meio de comunicado formal (ofício) que deve ser enviado para o e-mail da secretaria** com pelo menos **02 (dois)** dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior,

7.3.3. Os produtos deverão ser entregues no **endereço e horário** fornecido pela Secretaria Municipal de Educação de Pariconha-AL;

7.3.4 Endereço: Rua Cícero Teixeira Lima, s/n, Centro, CEP 57475-000 (Depósito de Merenda Escolar), Pariconha-AL, horário de funcionamento de **segunda à sexta-feira das 08h30 às 12h30**;

7.3.5 Os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículos isotérmico, com refrigeração apropriada para evitar qualquer tipo de contaminação ou perda de mercadoria, conforme as resoluções CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984; SVS/MS nº 326, de 30/07/1997; RDC ANVISA nº 275 de outubro de 2002.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

8.2. 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;

8.3. 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;

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

8.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivos substituto;

8.6. 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;

8.6.1. 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;

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

8.6.3. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente.

8.6.4. O fiscal do contrato comunicar, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

8.7. O fiscal 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;

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

8.8. O fiscal 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;

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

8.8.2. O fiscal 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;

8.8.3. O fiscal 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;

8.9. O fiscal 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;

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

8.11. Durante a vigência da Ata de registro/Contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo seguinte servidor;

8.12. A Auxiliar de Serviços Educacionais Sueli Nóia da Silva, portadora do CPF: 957.047.104-25, Matrícula Nº 15.262, e a Coordenadora Pedagógica Diolange dos Santos Ramalho, portadora do CPF: 870.489.654-87, Matrícula Nº 15.090.

9. CRITÉRIOS PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

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

9.2. **Os produtos poderão ser rejeitados**, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser **substituídos no prazo de 02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

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

9.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

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

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

Liquidação

9.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período;

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

9.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas;

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

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

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

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

Forma de pagamento

9.16. O pagamento será realizado no prazo máximo de **até 30 (trinta) dias**, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

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

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MELHOR PREÇO.

A empresa vencedora deverá apresentar a amostra dos produtos ganhos em até 2 (dois) dias úteis após o processo de disputa de preços, na Secretaria Municipal de Educação – Depósito da Merenda, caso o produto não seja disponibilizados ou não tenha aceitação técnica por parte do CONTRATANTE, será convocado a empresa que ficou em segundo lugar na disputa de preços e qualidade e assim sucessivamente.

As amostras serão avaliadas pelo Nutricionista e responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE.

As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.

Forma de fornecimento

Fornecimento do objeto parcelado.

Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos de habilitação presentes no Edital.

11. DA GARANTIA

11.1 Para assegurar a plena execução das obrigações contratuais, a futura contratada deverá oferecer GARANTIA relacionada a qualidade dos gêneros alimentícios entregues durante o prazo de validade dos mesmos, observando a Legislação de alimentos em vigor e especificações técnicas como consta na planilha.

12. DAS OBRIGAÇÕES

12.1 São obrigações da CONTRATANTE:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- b) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, recusando o recebimento dos gêneros alimentícios que não atendam as **TODAS** especificações técnicas.
- c) Notificar a CONTRATADA por escrito de toda e qualquer tipo de ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção através de ofício encaminhado para o e-mail da CONTRATADA;
- d) Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

12.2 São obrigações da CONTRATADA:

- a) Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, considerando a **qualidade, quantidade e especificação técnica do produto** neste Termo de Referência e em sua proposta;
- b) Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços **através de ofício enviado ao e-mail da SEMED**;
- c) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- d) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e) **Emitir notas fiscais de acordo as especificações solicitadas no PEDIDO DE EMPENHO**, e caso haja, divergências de informações, se responsabilizará em realizar **TODAS** as correções como solicitado pela CONTRATANTE.

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1 O custo estimado total da contratação será definido pela pesquisa de preço realizada pelo Setor de Compras.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

15. DA VIGÊNCIA

15.1 O processo Licitatório vigorará 12 meses, a partir da data de sua assinatura.

Pariconha-AL, 14 de abril de 2026.

MARIA JOSÉ DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

THAÍS DE SOUZA FEITOSA BARBOSA
Assessora de Gabinete

JACIANE LIMA DOS SANTOS
Diretora Administrativa