ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 - O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades do Município, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2 - Os materiais mencionados nesta contratação podem ser considerados "comuns", de acordo com as características definidas no art. 6º da Nova Lei de Licitações e Contratos.

1.3 - Esta contratação não se enquadra na categoria de "bem de luxo", conforme definido pelo Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços mediante nova pesquisa de preços, ficando expressamente prevista a possibilidade de renovação dos quantitativos originalmente registrados, até o limite inicial, observados os requisitos do art. 29 do Decreto Municipal nº 5.528/2023, com redação dada pelo Decreto Municipal nº 6.065, de 03 de agosto de 2026.

2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A presente contratação justifica-se na necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, garantindo o abastecimento das unidades escolares e a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2 - Nesse contexto, considerando que a alimentação escolar constitui elemento essencial para o desenvolvimento físico e intelectual dos estudantes, bem como para a promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional e da formação de hábitos alimentares saudáveis, torna-se indispensável disponibilizar refeições adequadas, variadas e nutricionalmente equilibradas, observadas as necessidades específicas de cada faixa etária e os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica.

2.3 - Para tanto, a aquisição pretendida visa atender às demandas de abastecimento das unidades escolares, mediante o fornecimento de produtos em quantidades compatíveis com o número de alunos atendidos, o calendário letivo e o planejamento nutricional estabelecido, observando-se os padrões de qualidade, higiene, conservação, armazenamento e segurança dos alimentos, de modo a garantir condições adequadas para o preparo e a distribuição das refeições.

2.4 - Além disso, considerando a necessidade de manutenção da regularidade dos serviços de alimentação escolar ao longo de todo o período letivo, a contratação mostra-se necessária para evitar o desabastecimento das unidades de ensino e eventuais prejuízos à oferta das refeições, assegurando, assim, a continuidade do atendimento aos estudantes.

2.5 - Dessa forma, a contratação encontra respaldo no interesse público e nas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Federal nº 11.947/2009 e das normas que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar, constituindo medida necessária para garantir a adequada prestação do serviço de alimentação escolar e contribuir para o desenvolvimento, o bem-estar e o aproveitamento escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino.

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

3.1 - Segue abaixo as informações relativas ao descritivo dos materiais, quantidade estimada e unidade de medida:

ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS
EXCLUSIVO ME/EPP E COTA RESERVADA			
1	8.000	QUILOGRAMAS	ABACAXI HAVAÍ E/OU PÉROLA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, firme e intacto, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresco. Ser bem desenvolvido e maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas.
2	1.000	QUILOGRAMAS	ABOBRINHA BRASILEIRA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ser de boa qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso ou defeitos que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) que causem defeitos graves.
3	600	QUILOGRAMAS	ACHOCOLATADO EM PÓ 50% CACAU: Achocolatado em pó com 50% de cacau. Isento de conservantes, corantes e gorduras trans. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Contendo cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, vitaminas e minerais. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso contendo 2kg e embalagem secundária em caixa de papelão. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.
4	2.000	PACOTES	AÇÚCAR CRISTAL: Proveniente de cana de açúcar, na cor branco, isento de sujidades. Pacote de 5 kg de plástico resistente, atóxico e transparente, com validade mínima de 6 meses.

5	1.000	QUILOGRAMAS	ALHO DESCASCADO: Alho sem casca, sem sal e sem conservantes, com cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades e parasitas; deve ser REFRIGERADO; classificação de primeira qualidade segundo a ANVISA e o Ministério de Agricultura, não contendo: mofo, bolores, defeitos, broto, matérias terrosos e toxinas; sendo graúdo. Primeira embalagem: Saco de polietileno atóxico, resistente, contendo 01 kg por embalagem, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega e deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível.
6	500	QUILOGRAMAS	ALHO TRITURADO: Alho puro triturado, sem sal e sem conservante; Cor, cheiro e sabor próprio; Livre de sujidades e parasitas; Embalado em recipiente atóxico de plástico, contendo 1 kg por pote; Validade mínima de no mínimo 06 meses a contar da data da entrega. Acondicionado para transporte em caixa de papelão reforçado com 6 unidades ou 12 unidades; deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível.
7	500	UNIDADES	AMIDO DE MILHO: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó fino, branco, odor e sabor próprio. Deverá produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos. Prazo de validade 12 meses. Embalagem primária do produto deverá ter 500g a ser constituída de saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou saco de papel impermeável fechado, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada. No rótulo da embalagem (primária e secundária) deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: nome do produto e marca, data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, lista de ingredientes e empilhamento máximo.
8	50	LITROS	ANTIESPUMANTE SUPER CONCENTRADO: Suporta ultra-pasteurização a 125°C, próprio para a produção das bebidas de soja.
9	50	LITROS	AROMA ALIMENTÍCIO CONCENTRADO: Suporta ultra-pasteurização a 125°C, próprio para a produção das bebidas de soja. Disponível nos sabores morango, uva, maracujá, banana, coco branco, baunilha, maçã, abacaxi e limão.
10	1.250	UNIDADES	ARROZ BRANCO TIPO 1: Agulhinha, longo, fino, polido, tipo sem glúten, grãos inteiros com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, que não necessitem de seleção e não necessitem ser lavados, pré escolhido e pré lavado, de safra corrente, não deve apresentar grãos mofados, manchados, impurezas (grãos queimados, pedras, cascos e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, sujidades, matérias terrosas, grãos ou sementes de outras espécies. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos. Embalagem secundária com fardos de 30kg de material resistente. Rotulagem deve conter data de fabricação, lote, marca do produto e validade. O produto deve obedecer a lei Portaria no 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nos 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura. Referência: Ramagem, Picinin e Empório São João.

11	150	UNIDADES	ATUM RALADO EM CONSERVA: Atum ralado em conserva, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo 170g, informações sobre o produto e prazo de validade.
12	500	UNIDADES	AVEIA EM FLOCOS: Podendo ser de flocos finos ou flocos regulares. Obtido pela prensagem dos grãos integrais, devendo ser fabricados com produtos de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e larvas e em perfeito estado de conservação. Odor e sabor característicos do produto, cor branco-creme. Prazo de validade deve ser de no mínimo 6 meses. Embalagem de 500g. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e termossoldado. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma. Rotulagem deve constar: nome do produto, marca, data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, lista de ingredientes e empilhamento máximo.
13	300	UNIDADES	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Óleo comestível, azeite de oliva, extra virgem, 1% acidez máxima, isento de ranço e substâncias estranhas. Frasco de 500ml cada, com validade mínima de 6 meses, contendo informações nutricionais na embalagem e data de validade.
14	100	UNIDADES	AZEITONA EM CONSERVA: Azeitonas verde conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g.
15	500	QUILOGRAMAS	BACON: Bacon, embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).
16	7.500	QUILOGRAMAS	BANANA NANICA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.
17	50	LITROS	BASE MASCARANTE SUPER CONCENTRADA: Suporta ultra-pasteurização a 125°C, próprio para a produção das bebidas de soja.
18	1.000	QUILOGRAMAS	BATATA DOCE: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ser de boa qualidade, compactos e firmes, suficientemente desenvolvida, sem broto, livre de umidade externa, com cor e sabor típico da espécie, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem sua conformação e aparência, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias

			tóxicas ou nocivas.
19	8.000	QUILOGRAMAS	BATATA INGLESA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ser de boa qualidade, compactos e firmes, suficientemente desenvolvida, sem broto, livre de umidade externa, com cor e sabor típico da espécie, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem sua conformação e aparência, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.
20	600	UNIDADES	BATATA PALHA: Batata palha com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.
21	1.000	UNIDADES	BATATA PALITO: Batata palito congelada própria para forno. Embalagem de 1kg.
22	1.000	QUILOGRAMAS	BETERRABA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ser de boa qualidade, compactos e firmes, suficientemente desenvolvida, sem broto, livre de umidade externa, com cor e sabor típico da espécie, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem sua conformação e aparência, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.
23	50	QUILOGRAMAS	BICARBONATO: Bicarbonato de sódio com validade de no mínimo 18 meses, com data de embalamento não superior a 60 dias. Embalagem de 500g.
24	2.500	UNIDADES	BISCOITO DE POLVILHO: Obtido pela mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, **sem adição de leite e derivados**, **para crianças com intolerância e APLV**, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Embalado em saco plástico atóxico, resistente, contendo 100 gramas por embalagem, com informações nutricionais e prazo de validade visível.
25	100	UNIDADES	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN: Biscoito de Polvilho isento de glúten e lactose em sua composição. Embalagem plástica de 100 gramas em pacotes individuais. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.
26	1.000	UNIDADES	BISCOITO DOCE: Biscoito doce sem recheio tipo maisena; ingredientes mínimos: farinho de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar e sal. Sem gorduras trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizam o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos; pesando 350 a 400 gramas cada.
27	5.000	UNIDADES	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE: De farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substancias permitidas. Pesando 350 a 400 gramas cada. Não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite,

			devendo ser adequado aos alérgicos a proteína do leite de vaca.
28	1.000	UNIDADES	BISCOITO SALGADO: Biscoito salgado água e sal; ingredientes mínimos: farinho de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizam o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter gordura trans, colesterol e edulcorantes naturais e/ou artificiais. Características: cor, odor, sabor e textura característicos; pesando 350 a 400 gramas cada.
29	10.000	UNIDADES	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE: De farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, água e outras substancias permitidas. Pesando 350 a 400 gramas cada. Não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite, devendo ser adequado aos alérgicos a proteína do leite de vaca.
30	10.000	UNIDADES	BOLINHO INDUSTRIALIZADO SEM LEITE E DERIVADOS: Produto de panificação tipo bolinho, industrializado, pronto para consumo, de sabor e formato característicos, macio, com textura e aroma próprios do produto, acondicionado individualmente em embalagem adequada para alimentos, de aproximadamente 40g. O produto deverá ser isento de leite, derivados de leite e ingredientes que contenham proteína do leite em sua composição, não devendo apresentar adição de leite, soro de leite, caseína, caseinato, manteiga, creme de leite ou outros derivados lácteos. Deverá possuir rotulagem contendo lista de ingredientes e declaração de alergênicos, conforme legislação vigente, com identificação clara quanto à presença ou ausência de leite e derivados e à possibilidade de contaminação cruzada. Para atendimento ao objeto, o produto deverá ser compatível com a exigência de não conter leite e derivados. Embalagem íntegra, individual, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, sem sinais de deterioração, mofo, alterações de cor, odor ou sabor, e ser entregue dentro do prazo de validade, em condições adequadas de armazenamento e transporte, conforme especificações do fabricante. Sabores diversos.
31	30	UNIDADES	BOMBONA 10 LITROS: Bombona plástica para transporte de laticínios, fabricada em material atóxico. Possui tampa rosqueável, 02 (duas) alças para transpote. Capacidade de 10 (dez) litros.
32	30	UNIDADES	BOMBONA 5 LITROS: Bombona plástica para transporte de laticínios, fabricada em material atóxico. Possui tampa rosqueável, 02 (duas) alças para transpote. Capacidade de 5 (cinco) litros.
33	1.000	QUILOGRAMAS	BRÓCOLIS: Deverá ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
34	500	QUILOGRAMAS	CACAU EM PÓ 100%: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino. Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais e gordura trans. Sem lactose. Embalagem em pacotes com no mínimo 1kg. Produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação.

35	500	QUILOGRAMAS	CALABRESA: Linguiça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.
36	50	UNIDADES	CALDO DE GALINHA: Caldo de galinha, em tablete com mínimo 114g, embalagem íntegra, limpa, com 12 cubos, não deve apresentar sinais de alterações e com identificação adequada, o prazo de validade deve ser no mínimo 6 meses a contar do dia da entrega.
37	500	QUILOGRAMAS	CARNE SECA: Carne de sol bovina, salgada, curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Embalagem com identificação, procedência, lote, data de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.
38	1.250	QUILOGRAMAS	CARNE SUÍNA CONGELADA LOMBO PEÇA:1.DESCRIÇÃO: Carne suína congelada, lombo, crua, proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, peça. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína em cubo deverá ser congelada, no corte lombo, deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa -cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. -odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - gorduras totais: máximo de 5% - ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%.2.4 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5. PESO DA UNIDADE: O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido: peso variado conforme tamanho da peça. 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC. 2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. 2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada. 3. EMBALAGEM: 3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo valor do peso conforme produto. 3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o

			perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: carne suína congelada lombo peça;2- Tipo de corte;3- Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira");4- Data da embalagem do produto e número do lote;5- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado;6- Conteúdo líquido, condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária);7 - Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;8 - Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).
39	2.500	QUILOGRAMAS	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS:1.DESCRIÇÃO: Carne congelada, lombo, crua, em cubos, contida em pacotes com 02 (dois) quilos, proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína em cubo deverá ser congelada, no corte lombo, deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa -cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. -odor: próprio - tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - gorduras totais: máximo de 5% - ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%.2.4 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5. PESO DA UNIDADE: O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido: 02 kg (dois) quilos de carne suína em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros. 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC. 2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. 2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada. 3. EMBALAGEM: 3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo 02 (dois) quilos do produto. 3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 20 (quilos), contendo 10 (dez) pacotes de 02 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições

			de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Denominação da venda do produto (nome do produto e marca);2- Tipo de corte;3- Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira");4- Data da embalagem do produto e número do lote;5- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado;6- Conteúdo líquido, condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária);7 - Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;8 - Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).
40	350	QUILOGRAMAS	CARVÃO VEGETAL: produzido a partir de eucalipto, fornecido em briquetes de tamanho uniforme, cor negra intensa e textura uniforme.
41	4.000	QUILOGRAMAS	CEBOLA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho uniforme e coloração da casca variando entre amarela e vermelha; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer a classe 3 cheio, com calibre medindo entre 6 e 7 cm.
42	4.000	QUILOGRAMAS	CENOURA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ser de boa qualidade, compactas, inteiras e firmes, suficientemente desenvolvida, sem broto, livre de umidade externa, com cor e sabor típico da espécie, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem sua conformação e aparência, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer à classe 14 ou 18 (comprimento medindo entre 14 e 22 cm).
43	1.000	QUILOGRAMAS	CHUCHU: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ser de boa qualidade, compactos e firmes, suficientemente desenvolvida, sem broto, livre de umidade externa, com cor e sabor típico da espécie, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem sua conformação e aparência, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.
44	250	QUILOGRAMAS	COLORAU: Alimento a base de urucum, em pó e sem sal. Produto temperador e gerador de cor para as refeições. Validade de no mínimo 12 meses. Embalagem de 500g.
45	50	LITROS	CORANTE ALIMENTÍCIO CONCENTRADO: Suporta ultra-pasteurização a 125°C, próprio para a produção das bebidas de soja nos sabores morango, uva, maracujá, banana, baunilha, maçã, abacaxi e limão.

46	2.500	QUILOGRAMAS	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, sem tempero, inteira, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Inspecionados pelo Ministério da Agricultura.
47	2.000	UNIDADES	CREME DE LEITE: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetra pak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Embalagem de 200 gramas.
48	100	QUILOGRAMAS	CÚRCUMA: Cúrcuma em pó, obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor própria. Validade de no mínimo 12 meses. Embalagem de 500g.
49	300	UNIDADES	ERVILHA CONGELADA: Ervilha em grão, congelada, grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie e livre de sujidades. Pacote de 300 gramas com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.
50	1.000	UNIDADES	ERVILHA EM CONSERVA: Ervilha simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em sachê com 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
51	3.000	UNIDADES	EXTRATO DE TOMATE: Sendo o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado, sem peles e sem sementes, devendo estar isentos de fermentação e de indicadores de processo defeituoso. Com as seguintes características organolépticas: cor vermelha, odor próprio, sabor próprio e a massa deverá ser consistente, de alto rendimento. Embalagem em sachê de 2kg.
52	500	QUILOGRAMAS	FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca, seca, tipo 1, fina, classe amarela (embalado em pacote resistente e transparente de 1kg). Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
53	1.000	UNIDADES	FARINHA DE MILHO: Farinha de milho de primeira qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega do produto, deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível.
54	50	QUILOGRAMAS	FARINHA DE ROSCA: Farinha de rosca, seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; contendo 500g.
55	500	UNIDADES	FARINHA DE TAPIOCA: Farinha de tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.

56	1.000	UNIDADES	FARINHA DE TRIGO: Farinha de trigo branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabores próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Pacote de 1kg.
57	300	QUILOGRAMAS	FEIJÃO BRANCO: Feijão branco tipo 1 de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras e/ou outros detritos. Embalagem plástica de 500 gramas com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
58	2.000	QUILOGRAMAS	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado de forma apropriada. Pacote de 1 Kg.
59	600	QUILOGRAMAS	FEIJÃO PRETO: Feijão preto tipo 1 de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras e/ou outros detritos. Embalagem plástica de 1kg com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
60	100	UNIDADES	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO: Embalagem em tablete de 500g, hermeticamente fechada, vedada e resistente com data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega.
61	400	UNIDADES	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem de 250g.
62	2.500	QUILOGRAMAS	FILÉ DE TILÁPIA SAN PETER CONGELADO:1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido através da secção longitudinal de tilápia vermelha das famílias: Cichlidae spp, sub-família Pseudocrenilabrinae e em particular ao gênero Tilapia, íntegras, limpas, evisceradas, manipuladas sob condições de higiene, livres de espinhas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filé longitudinal. Os filés de tilápia San Peter deverão ser congeladas e armazenadas em temperatura igual ou inferior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), e transportadas em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade da mesma quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:2.1 GERAIS: Os filés de tilápia San Peter, NÃO deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem proveniente de peixes recolhidos já mortos. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.O produto deverá apresentar as seguintes características:- Aspecto: filés SEM ESPINHAS- Cor: própria- Odor: característico- Sabor: característicoTodo produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Reação de gás sulfídrico (H2S): negativa- Bases voláteis totais: máximo 0,030% (em nitrogênio)- Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8.2.3 MICROBIOLÓGICAS: Serão

			adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 7, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.2.4 TOXICOLÓGICAS:1. Contaminantes Inorgânicos:- Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg- Chumbo: máximo 2,00 mg/kg- Cádmio: máximo 1,00 mg/kg- Cobre: máximo 30,00 mg/kg- Zinco: máximo 50,00 mg/kgDecreto Federal nº. 55.871 de 26/03/65, Tabela II e Portaria nº 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.2.5 PESO DA UNIDADE: O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido conforme determinação do Informe Técnico/ANVISA nº. 41, de 28 de julho de 2009:- 2 kg (dois) quilo de tilápia em filés.2.6 TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC.2.7 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.- Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.3. EMBALAGEM:3.1 A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade para 2 (dois) quilos do produto. Internamente, os filés deverão estar em camadas separadas por polietileno atóxico.3.2 Será considerado como o peso líquido, o valor indicado como tal na embalagem, de acordo com o estabelecido pela ANVISA - Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005.3.3 A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com fechamento por tiras de arquear, garantindo sua inviolabilidade, com capacidade para 10 (dez) quilos.3.4 Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM4.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:1 - denominação de venda do produto (nome do produto e marca)2 - identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão “indústria brasileira”)3 - data de embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote4 - conteúdo líquido5 - condições de armazenamento6 - empilhamento máximo (na embalagem secundária)7 - número de registro do produto no órgão competente8 - carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual
63	200	UNIDADES	FLOCÃO DE MILHO: Farinha de milho flocada para cuscuz, sem sal. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 6 meses.Embalagem de 500g.
64	1.000	QUILOGRAMAS	FRANGO INTEIRO: Frango congelado inteiro sem cortar, sem miúdos, peso médio de 2kg, manipulado em condições higiênico-sanitárias, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.
65	5.000	UNIDADES	FUBÁ MIMOSO FINO: Pó fino, isento de matéria terrosa, parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou ranço. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega do produto, deverá conter informações nutricionais e prazo de validade

			visível.
66	8.000	QUILOGRAMAS	GOIABA VERMELHA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 6 ou 7 (calibre entre 6 e 8 cm), devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.
67	150	QUILOGRAMAS	GRÃO DE BICO: Grão de bico de primeira qualidade, limpo, isento de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmido ou fermentado. Embalagem plástica de 500 gramas com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
68	300	CAIXAS	HAMBURGUER MISTO: Hambúrguer misto congelado, composto por carne bovina, carne de aves e proteína de soja, industrializado, pronto para preparo. Acondicionado em caixa de papelão reforçado, com 36 unidades por caixa, peso individual de 56g por unidade. Rótulo contendo data de fabricação e validade mínima de 06 meses, com carimbo do Selo de Inspeção Federal (SIF).
69	100	MAÇOS	HORTELÃ: Hortelã em folhas frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio. Livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 30 gramas o maço, com folhas íntegras e frescas.
70	50	UNIDADES	Iogurte de soja, o produto obtido a partir do extrato solúvel de soja, adicionado de outros ingredientes, 100% vegetal, isento de lactose e sem colesterol. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS E QUÍMICAS: Proteínas: mínimo de 4 %, Carboidratos: mínimo de 6%, Gorduras totais: máximo de 3 %, Sódio: 0% . Sabor morango. Embalagem atóxica de polietileno, produto registrado em órgão competente, com validade mínima de 30 dias após a fabricação. Embalagem de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1.000 ml.
71	30	UNIDADES	KETCHUP: Molho tipo Ketchup tradicional, feito com polpa de tomate, sal e condimentos. Apresentado em embalagem econômica de 3 kg, ideal para uso profissional. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega
72	5.000	QUILOGRAMAS	LARANJA PÊRA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, bem desenvolvida e madura, com suco.
73	10.000	LITROS	LEITE: Leite integral UHT em embalagem longa vida Tetra Pak, apresentando cor, odor e sabor característicos, cada embalagem, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente, com validade mínima de um mês contado a partir da entrega ao requerente.

74	200	UNIDADES	LEITE DE COCO: Leite de coco, tradicional, pasteurizado e homogeneizado, água e conservadores. Embalagem resistente e transparente contendo 200ml. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
75	2.500	UNIDADES	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante. Características organolépticas: cor branco amarelado, pó uniforme, sem grumos, odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem mínimo de 400g, podendo ser de lata de folhas de flandres membranizadas e gazeificadas ou filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado.
76	500	UNIDADES	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Leite em pó instantâneo zero lactose, fortificado com ferro, zinco e vitaminas. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem mínimo de 300 gramas.
77	300	QUILOGRAMAS	LENTILHA: Lentilha tipo 1 de primeira qualidade, constituída de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras e/ou outros detritos. Embalagem plástica de 500 gramas com identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
78	100	QUILOGRAMAS	LOURO EM PÓ: Folhas de louro (*Laurus nobilis*) desidratadas e moídas, obtidas de matéria-prima de primeira qualidade, própria para consumo humano. Produto com coloração verde a verde-acinzentada, aroma e sabor característicos, sem presença de umidade excessiva, mofo, sujidades, insetos ou materiais estranhos. Deverá apresentar-se na forma de pó fino e homogêneo, sem alterações de cor, odor ou sabor que indiquem deterioração ou adulteração. Produto puro, sem adição de sal, corantes, aromatizantes, conservantes ou outros ingredientes. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e devidamente identificada, contendo nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá ser entregue dentro do prazo de validade, em condições adequadas de armazenamento, transporte e conservação, conforme legislação sanitária vigente.
79	5.000	QUILOGRAMAS	MAÇÃ GALA NACIONAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas.
80	100	QUILOGRAMAS	MACADÂMIA: Noz macadâmia natural triturada, tamanho 3mm-6mm.
81	2.000	UNIDADES	MACARRÃO ESPAGUETE: Macarrão com ovos tipo Espaguete, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500gramas, reembalados em fardos resistentes. Validade mínima de 06

			meses a partir da data de entrega.
82	1.000	UNIDADES	MACARRÃO PENNE: Macarrão tipo Penne, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500gramas, reembalados em fardos resistentes. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
83	600	UNIDADES	MACARRÃO PENNE COLORIDO: Macarrão tipo Penne, colorido. Produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500gramas, reembalados em fardos resistentes. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
84	10.000	UNIDADES	MACARRÃO SÊMOLA TIPO AVE MARIA: Macarrão com formato ave maria, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento após a cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária resistente contendo 500g. A rotulagem deve ter marca, data de validade, lote e informações nutricionais.
85	10.000	UNIDADES	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PARAFUSO: Macarrão com formato parafuso, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos, ranço, textura ou consistência de empapamento após a cocção e mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem primária resistente contendo 500g. A rotulagem deve ter marca, data de validade, lote e informações nutricionais.
86	30	UNIDADES	MAIONESE : que se apresenta em forma de emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos. Com 60 a 80% de lipídeos em sua composição. Apresentada em embalagem de 3kg, ideal para uso profissional. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
87	5.000	QUILOGRAMAS	MAMÃO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca. Ser bem desenvolvido e maduro, com peso variando entre 1,0 e 2,5 kg; livre de sujidades, parasitas e larvas.
88	1.000	QUILOGRAMAS	MANDIOCA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486 de 20/10/78) de classificação EXTRA: ótima qualidade; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. O produto deverá ser entregue descascado, limpo, cortados e embalados em pacotes de 5 kg.
89	500	QUILOGRAMAS	MANDIOQUINHA OU BATATA BAROA: Deverá ser procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem rachaduras, perfurações e cortes.

90	8.000	QUILOGRAMAS	MANGA PALMER/TOMMY/HADEN: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas.
91	100	QUILOGRAMAS	MANJERICÃO: Manjericão desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho. Proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Umidade adequada. Validade de no mínimo 12 meses. Embalagem de 500g.
92	1.500	UNIDADES	MANTEIGA PURA COM SAL: Alimento obtido através de emulsão de sal e creme de leite, em potes de 500 gramas, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.
93	1.000	UNIDADES	MASSA PARA LASANHA: Massa para lasanha pré-cozida, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma; cor amarelo; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial; ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, acondicionadas em embalagens de 500g com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
94	10.000	UNIDADES	MASSA PARA MINI PIZZA: Massa para mini pizza, com aproximadamente 50 gramas.
95	1.000	UNIDADES	MASSA PARA PASTEL: Massa para pastel individual (disquinho). Pacote com 500g. Pronta para uso, refrigerada, produzida à base de farinha de trigo, água, óleo vegetal e sal, podendo conter outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. Produto isento de leite e derivados em sua composição, sem adição de ingredientes de origem láctea, destinado a consumidores com restrição à proteína do leite. O produto deverá apresentar declaração de alergênicos conforme legislação vigente, com indicação clara quanto à presença ou ausência de leite e derivados e à possibilidade de contaminação cruzada. Não deverá conter leite, derivados de leite ou ingredientes que contenham proteína do leite em sua formulação. Produto entregue dentro do prazo de validade, acondicionado e transportado em condições adequadas de conservação, conforme orientação do fabricante.
96	8.000	QUILOGRAMAS	MELANCIA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas.
97	8.000	QUILOGRAMAS	MELÃO AMARELO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas.

98	500	UNIDADES	MILHO CONGELADO : Milho verde em grão, congelado, grãos íntegros, sadios, com cor, odor e sabor característicos da espécie e livre de sujidades. Pacote de 300 gramas com rótulo, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.
99	1.000	UNIDADES	MILHO VERDE EM CONSERVA: Milho verde simples, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em sachê de 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
100	10.000	UNIDADES	MILHO VERDE ESPIGA: Milho verde em espiga, in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
101	300	QUILOGRAMAS	MISTURA EM PÓ PARA PUDIM DE CHOCOLATE: Mistura em pó para pudim de chocolate. O produto deverá ser isento de leite, derivados de leite e ingredientes que contenham proteína do leite, não devendo conter em sua composição leite em pó, leite integral ou desnatado, soro de leite, manteiga, creme de leite, caseína, caseinato ou outros ingredientes derivados do leite. Deverá ser adequado para consumo por pessoas com alergia à proteína do leite de vaca (APLV), observadas as informações constantes na rotulagem e as condições de fabricação do produto. Não será suficiente a indicação de “sem lactose”, devendo o produto atender à exigência de não conter proteína do leite. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso contendo 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.
102	900	QUILOGRAMAS	MUSSARELA: Queijo tipo Mussarela de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente.
103	2.000	UNIDADES	NHOQUE: Nhoque de batata-inglesa tipo caseiro congelado - produto com no máximo 10 dias de fabricação, embalagens a vácuo de 500 gramas que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.
104	5.000	UNIDADES	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja obtido de espécie vegetal, isento de ranço ou substâncias estranhas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível. Frasco com 900ml.
105	100	QUILOGRAMAS	ORÉGANO: Orégano seco. Validade de no mínimo 12 meses. Embalagem de 500g.
106	2.500	DÚZIAS	OVO DE GALINHA BRANCO: O produto deverá ser de coloração branca, tamanho médio, ter um peso mínimo de 50 gramas, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação. Classificação A. A clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas, validade não inferior a 15 dias. Embalagem: embalagem primária os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades; Embalagem secundária: as embalagens primárias devem estar acondicionadas em embalagens secundárias do

			tipo papelão, lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens secundarias devem ter: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote e Informação Nutricional.
107	150	UNIDADES	PALMITO EM CONSERVA: Palmito em conserva: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços de mofo. Embalagem de vidro, contendo 500g, atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.
108	10.000	UNIDADES	PÃO DE HAMBÚRGUER: Pão de hambúrguer, pronto para consumo, sem gergelim e peso mínimo de 50g por unidade.
109	55.000	UNIDADES	PÃO DE LEITE: Pão de leite, de 50 a 70g cada unidade de pão.
110	1.000	UNIDADES	PÃO DE QUEIJO CONGELADO: Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Peso da embalagem 1 Kg.
111	10.000	UNIDADES	PÃO FRANCÊS: Pão francês com peso aproximado de 50g. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal.
112	100	UNIDADES	PÃO FRANCÊS CONGELADO: Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 50g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Peso da embalagem 2 Kg.
113	3.750	QUILOGRAMAS	PEITO DE FRANGO EM ISCAS/TIRAS CONGELADO:1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, no corte de peito em iscas/tiras, sem as respectivas peles, ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:2.1 GERAIS:A carne de peito frango, limpa e congelada deverá ser cortada em iscas com largura entre 7 e 10 milímetros, apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.2.2 ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.2.3 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.2.4 PESO DA UNIDADE:O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:- 1 (um) à 2 (dois) quilos de carne de frango em iscas/tiras.2.5

			TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC.2.6 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.2.7 Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.3. EMBALAGEM:3.1 A embalagem primária deverá ser bandejas em estiropor, manipuladas mecanicamente com material atóxico e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo de 1 (um) à 2 (dois) quilos do produto.3.2 A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, impacto às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.3.3 Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM:4.1 Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:1 - identificação do produto, incluindo corte e marca2 - nome e endereço do abatedouro3 - data da embalagem do produto e número do lote4 - prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.5 - peso líquido6 - condições de armazenamento e transporte7 - carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual8 - número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária)
114	2.500	QUILOGRAMAS	PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO:1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, no corte de peito sem osso, congelado. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:2.1 A carne de peito frango sem osso, limpa e congelada, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.2.3 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. 2.4 TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de -12ºC.2.5 PESO DA UNIDADE: O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido variado.2.6 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.2.7 Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.3. EMBALAGEM:3.1 A embalagem primária deverá ser plástica flexível, manipuladas mecanicamente com material

			atóxico e resistente, com etiqueta interna de identificação. Deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo valor do peso conforme produto.3.2 A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. Pesando 20 Kg.3.3 Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM:4.1 Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:1 - identificação do produto, incluindo corte e marca 2 - nome e endereço do abatedouro 3 - data da embalagem do produto e número do lote4 - prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado5 - peso líquido6 - condições de armazenamento e transporte 7 - carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual 8 - número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária) NOTAS: 1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "inkjet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.
115	3.000	QUILOGRAMAS	PEPINO CAIPIRA OU JAPONÊS: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ser de boa qualidade, compactos e firmes, suficientemente desenvolvida, sem broto, livre de umidade externa, com cor e sabor típico da espécie, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem sua conformação e aparência, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Pertencer às classes 10 a 15 (com comprimento entre 10 e 20 cm).
116	100	QUILOGRAMAS	PIMENTÃO AMARELO: Pimentão amarelo extra, de primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme.
117	100	QUILOGRAMAS	PIMENTÃO VERDE: Pimentão verde extra, de primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme.
118	100	QUILOGRAMAS	PIMENTÃO VERMELHO: Pimentão vermelho extra, de primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme.
119	100	UNIDADES	PÓ PARA PREPRARO DE PUDIM: Pó para preparo de pudim, sem leite (isentos de lactose e proteína do leite). Embalagem com aproximadamente 50g.
120	800	QUILOGRAMAS	PRESUNTO: Presunto magro cozido de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente; sem capa de gordura; baixo teor de

			sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas.
121	200	QUILOGRAMAS	QUEIJO COALHO: Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.
122	500	QUILOGRAMAS	QUEIJO RALADO: Queijo tipo parmesão, ralado, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, hermeticamente fechados, Embalagem com 50 g.
123	1.000	QUILOGRAMAS	REPOLHO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas verdes sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos; sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Sem a capa de proteção, que seria as folhas em excesso.
124	500	QUILOGRAMAS	REPOLHO ROXO: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade; sem defeito; folhas sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos; sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas. Sem a capa de proteção, que seria as folhas em excesso.
125	1.000	UNIDADES	REQUEIJÃO: Requeijão cremoso, ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Embalagem copo/pote de 500 gramas.
126	5.000	UNIDADES	ROSQUINHA DE COCO: Biscoito doce sem recheio, rosquinha de coco; ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, coco ralado, açúcar e outras substâncias permitidas. Acondicionada em saco atóxico, com 500 gramas cada.
127	1.000	QUILOGRAMAS	SAL: Sal, refinado iodado em pacotes de 1kg, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno resistente.
128	5.000	QUILOGRAMAS	SALSICHA TIPO HOT DOG: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne bovina, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declaradas e que não descaracterizem o produto e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Não será permitido o emprego de carnes provenientes de suínos, equinos, caninos e felinos, bem como de outras espécies de aves, nem a utilização de gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as

			características do alimento congelado. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:2.1 GERAIS: A salsicha deverá ser preparada com carne bovina e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes provenientes de animais suínos, equinos, caninos e felinos, bem como de outras espécies de aves, nem a utilização de gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cárnicas, como proteína agregada) e corantes naturais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. 2.2 ORGANOLÉPTICAS ante e após a cocção: Aspecto: característico; Cor: característica, sem manchas pardecentas ou esverdeadas; Odor: característico e textura: característica.2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - gorduras totais: máximo de 5% - ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%2.4 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5 MICROSCÓPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.2.6 PESQUISAS Conservadores: - nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) - nitrato de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrato de sódio) Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no artigo 3.º das Normas Técnicas Especiais sobre Emprego de Aditivos em Alimentos, aprovadas pelo Decreto Federal n.º 63.526 de 04/11/68, publicado no D.O.U. em 05/11/68.2.7 PESO DA UNIDADE: A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em seções uniformes, com peso unitário de cada gomo entre 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) gramas, com comprimento entre 11(onze) e 12 (doze) centímetros, com diâmetro entre 18 e 22 mm. Será tolerada a variação de PESO/MEDIDA de até 12,5% para mais, no peso unitário do produto.2.8 TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC.2.9 PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 15 (quinze) dias e sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e/ou congelado. 2.10 Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.3. EMBALAGEM:3.1 A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e

			lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.3.2 A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoemcolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. 3.3 Embalagens primárias poderão ser profilés e apresentadas pela empresa estando, porém, sujeitas à aprovação pelo Setor de Alimentação Escolar do município.3.4 Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterior .4. ROTULAGEM4.1 Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1 - denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2 - identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3 - data da embalagem do produto e número do lote 4 - prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado5 - lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 6 - conteúdo líquido 7 - condições de armazenamento 8 - condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 9 - empilhamento máximo (na embalagem secundária) 10 - carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual 11 - número de registro do produto no órgão competente.NOTAS: 1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "inkjet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O conteúdo líquido na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.
129	5.000	QUILOGRAMAS	SOJA: Selecionada em grãos, hilo claro, grãos graúdos, própria para consumo humano, embalada em sacas de rafia com 40 kg cada.
130	2.000	LITROS	SUCO INTEGRAL DE MAÇÃ: Suco integral de maçã, natural, sem açúcares e conservantes, não fermentado. Acondicionado em embalagem cartonada de 1 litro, registrada em órgãos competentes. Validade mínima de 06 meses à contar da data de entrega. Deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível.
131	2.000	LITROS	SUCO INTEGRAL DE UVA: Natural, sem açúcares e conservantes, não alcoólico e não fermentado. Acondicionado em embalagem cartonada. Registrado em órgãos competentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível.
132	2.000	UNIDADES	SUCO MISTO DE FRUTA: Suco misto de fruta, sem adição de açúcares e conservantes. Embalagem cartonada de 1 litro.

133	8.000	QUILOGRAMAS	TANGERINA PONKAN: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer às classes 62 a 70 (calibre entre 62 e 74 mm); livre de sujidades, parasitas e larvas; devendo ser bem desenvolvida e madura, com suco.
134	5.000	QUILOGRAMAS	TOMATE: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação primeira: ótima qualidade, com tamanho e coloração uniformes; suficientemente desenvolvido; com polpa intacta e limpa; sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Pertencer às classes 50 ou 60 (com calibre entre 50 e 70 mm).
135	50	QUILOGRAMAS	TOMATE CEREJA: Tomate cereja de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de resíduos e sujidades, com polpa intacta e firme.
136	300	UNIDADES	TRIGO PARA QUIBE: Trigo para quibe acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente. Pacote com 500g.
137	50	QUILOGRAMAS	UVA PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos.
138	1.000	QUILOGRAMAS	UVA THOMPSON: Uva sem semente, com casca fina e coloração entre o amarelo e o esverdeado ou na coloração roxa com nuances rosadas. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.
139	300	QUILOGRAMAS	VAGEM: Vagem de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
140	3.500	UNIDADES	VINAGRE DE ÁLCOOL: Fermentado acético de álcool, acidez 4%, deve estar isento de sujidades e apresentar cor, sabor e odor característicos. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750ml com tampa inviolável hermeticamente fechado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
AMPLA PARTICIPAÇÃO			
141	11.250	QUILOGRAMAS	PEITO DE FRANGO EM ISCAS/TIRAS CONGELADO:1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, no corte de peito em iscas/tiras, sem as respectivas peles, ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.2.

			CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:2.1 GERAIS:A carne de peito frango, limpa e congelada deverá ser cortada em iscas com largura entre 7 e 10 milímetros, apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.2.2 ORGANOLÉPTICAS:Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.2.3 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.2.4 PESO DA UNIDADE:O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:- 1 (um) à 2 (dois) quilos de carne de frango em iscas/tiras.2.5 TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC.2.6 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.2.7 Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.3. EMBALAGEM:3.1 A embalagem primária deverá ser bandejas em estiropor, manipuladas mecanicamente com material atóxico e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo de 1 (um) à 2 (dois) quilos do produto.3.2 A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, impacto às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.3.3 Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM:4.1 Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:1 - identificação do produto, incluindo corte e marca2 - nome e endereço do abatedouro3 - data da embalagem do produto e número do lote4 - prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.5 - peso líquido6 - condições de armazenamento e transporte7 - carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual8 - número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária)
142	7.500	QUILOGRAMAS	PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO:1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de frango limpa, no corte de peito sem osso, congelado. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:2.1 A carne de peito frango sem osso, limpa e congelada, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de

			Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.2.3 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. 2.4 TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de -12ºC.2.5 PESO DA UNIDADE: O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido variado.2.6 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.2.7 Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.3. EMBALAGEM:3.1 A embalagem primária deverá ser plástica flexível, manipuladas mecanicamente com material atóxico e resistente, com etiqueta interna de identificação. Deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo valor do peso conforme produto.3.2 A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. Pesando 20 Kg.3.3 Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM:4.1 Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:1 - identificação do produto, incluindo corte e marca 2 - nome e endereço do abatedouro 3 - data da embalagem do produto e número do lote4 - prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado5 - peso líquido6 - condições de armazenamento e transporte 7 - carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual 8 - número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária) NOTAS: 1) A impressão da data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "inkjet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.
143	3.750	UNIDADES	ARROZ BRANCO TIPO 1: Agulhinha, longo, fino, polido, tipo sem glúten, grãos inteiros com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, que não necessitem de seleção e não necessitem ser lavados, pré escolhido e pré lavado, de safra corrente, não deve apresentar grãos mofados, manchados, impurezas (grãos queimados, pedras, cascos e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, sujidades, matérias terrosas, grãos ou sementes de outras espécies. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos. Embalagem secundária com fardos de 30kg de material resistente. Rotulagem deve conter data de fabricação,

			lote, marca do produto e validade. O produto deve obedecer a lei Portaria no 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nos 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura. Referência: Ramagem, Picinin e Empório São João.
144	22.500	QUILOGRAMAS	BANANA NANICA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.
145	3.750	QUILOGRAMAS	CARNE SUÍNA CONGELADA LOMBO PEÇA:1.DESCRIÇÃO: Carne suína congelada, lombo, crua, proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, peça. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína em cubo deverá ser congelada, no corte lombo, deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa -cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. -odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - gorduras totais: máximo de 5% - ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%.2.4 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5. PESO DA UNIDADE: O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido: peso variado conforme tamanho da peça. 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC. 2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. 2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada. 3. EMBALAGEM: 3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo valor do peso conforme produto. 3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o

			regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: carne suína congelada lombo peça;2- Tipo de corte;3- Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira");4- Data da embalagem do produto e número do lote;5- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado;6- Conteúdo líquido, condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária);7 - Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;8 - Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).
146	7.500	QUILOGRAMAS	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS:1.DESCRIÇÃO: Carne congelada, lombo, crua, em cubos, contida em pacotes com 02 (dois) quilos, proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, manipulada em condições higiênicas satisfatórias.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína em cubo deverá ser congelada, no corte lombo, deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa -cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. -odor: próprio - tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - gorduras totais: máximo de 5% - ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%.2.4 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5. PESO DA UNIDADE: O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido: 02 kg (dois) quilos de carne suína em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros. 2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC. 2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. 2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada. 3. EMBALAGEM: 3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo 02 (dois) quilos do produto. 3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 20 (quilos), contendo 10 (dez) pacotes de 02 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da

			mesma. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- Denominação da venda do produto (nome do produto e marca);2- Tipo de corte;3- Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira");4- Data da embalagem do produto e número do lote;5- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado;6- Conteúdo líquido, condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária);7 - Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual;8 - Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).
147	7.500	QUILOGRAMAS	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, sem tempero, inteira, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Inspecionados pelo Ministério da Agricultura.
148	7.500	QUILOGRAMAS	FILÉ DE TILÁPIA SAN PETER CONGELADO:1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido através da secção longitudinal de tilápia vermelha das famílias: Cichlidae spp, sub-família Pseudocrenilabrinae e em particular ao gênero Tilapia, íntegras, limpas, evisceradas, manipuladas sob condições de higiene, livres de espinhas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filé longitudinal. Os filés de tilápia San Peter deverão ser congeladas e armazenadas em temperatura igual ou inferior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), e transportadas em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade da mesma quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:2.1 GERAIS: Os filés de tilápia San Peter, NÃO deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem proveniente de peixes recolhidos já mortos. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.O produto deverá apresentar as seguintes características:- Aspecto: filés SEM ESPINHAS- Cor: própria- Odor: característico- Sabor: característicoTodo produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Reação de gás sulfídrico (H2S): negativa- Bases voláteis totais: máximo 0,030% (em nitrogênio)- Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8.2.3 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº.12,

			de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 7, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.2.4 TOXICOLÓGICAS:1. Contaminantes Inorgânicos:- Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg- Chumbo: máximo 2,00 mg/kg- Cádmio: máximo 1,00 mg/kg- Cobre: máximo 30,00 mg/kg- Zinco: máximo 50,00 mg/kgDecreto Federal nº. 55.871 de 26/03/65, Tabela II e Portaria nº 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.2.5 PESO DA UNIDADE: O produto congelado deverá se apresentar com peso líquido conforme determinação do Informe Técnico/ANVISA nº. 41, de 28 de julho de 2009:- 2 kg (dois) quilo de tilápia em filés.2.6 TEMPERATURA PARA ENTREGA: abaixo de - 12 ºC.2.7 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.- Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.3. EMBALAGEM:3.1 A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, com capacidade para 2 (dois) quilos do produto. Internamente, os filés deverão estar em camadas separadas por polietileno atóxico.3.2 Será considerado como o peso líquido, o valor indicado como tal na embalagem, de acordo com o estabelecido pela ANVISA - Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005.3.3 A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com fechamento por tiras de arquear, garantindo sua inviolabilidade, com capacidade para 10 (dez) quilos.3.4 Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.4. ROTULAGEM4.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:1 - denominação de venda do produto (nome do produto e marca)2 - identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão “indústria brasileira”)3 - data de embalagem e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote4 - conteúdo líquido5 - condições de armazenamento6 - empilhamento máximo (na embalagem secundária)7 - número de registro do produto no órgão competente8 - carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual
149	7.500	UNIDADES	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante. Características organolépticas: cor branco amarelado, pó uniforme, sem grumos, odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem mínimo de 400g, podendo ser de lata de folhas de flandres membranizadas e gazeificadas ou filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado.
150	15.000	QUILOGRAMAS	MAÇÃ GALA NACIONAL: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com

			polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas.
151	6.000	LITROS	SUCO INTEGRAL DE MAÇÃ: Suco integral de maçã, natural, sem açúcares e conservantes, não fermentado. Acondicionado em embalagem cartonada de 1 litro, registrada em órgãos competentes. Validade mínima de 06 meses à contar da data de entrega. Deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível.
152	6.000	LITROS	SUCO INTEGRAL DE UVA: Natural, sem açúcares e conservantes, não alcoólico e não fermentado. Acondicionado em embalagem cartonada. Registrado em órgãos competentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá conter informações nutricionais e prazo de validade visível.
153	7.500	DÚZIAS	OVO DE GALINHA BRANCO: O produto deverá ser de coloração branca, tamanho médio, ter um peso mínimo de 50 gramas, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação. Classificação A. A clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas, validade não inferior a 15 dias. Embalagem: embalagem primária os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades; Embalagem secundária: as embalagens primárias devem estar acondicionadas em embalagens secundárias do tipo papelão, lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens secundarias devem ter: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Número do lote e Informação Nutricional.
154	7.500	UNIDADES	BISCOITO DE POLVILHO: Obtido pela mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, **sem adição de leite e derivados**, **para crianças com intolerância e APLV**, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Embalado em saco plástico atóxico, resistente, contendo 100 gramas por embalagem, com informações nutricionais e prazo de validade visível.
155	6.000	QUILOGRAMAS	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado de forma apropriada. Pacote de 1 Kg.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - Nos termos do disposto na Lei nº 14.133/2021 e em observância ao princípio da intransferibilidade das obrigações contratuais, a subcontratação do objeto pactuado é **vedada** em caráter absoluto, devendo a execução contratual ocorrer de forma direta e exclusiva pela DETENTORA DA ATA, com a utilização de seus próprios recursos materiais e humanos.

4.2 - Em atenção ao artigo 96 da Lei nº 14.133/2021 e considerando a natureza do objeto contratual, bem como a análise de risco que identificou baixo potencial de inadimplemento, fica **dispensada a exigência de prestação de garantia contratual**, uma vez que não se justifica a imposição desse encargo à DETENTORA DA ATA, respeitando-se, assim, os princípios da razoabilidade e proporcionalidade na gestão contratual.

4.3 - É **vedada** a participação neste procedimento de servidores ou dirigentes do ÓRGÃO GERENCIADOR, bem como de pessoas jurídicas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau, em linha reta ou colateral, com servidores lotados no órgão gestor do contrato, como Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores, Secretários Municipais ou diretores equivalentes, conforme disposto no art. 71 da Lei Orgânica do Município de Dois Córregos/SP, em observância aos princípios da moralidade e da impessoalidade.

4.4 - Nos termos do art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, é **vedada** a participação nesta licitação, nem da execução do respectivo contrato, direta ou indiretamente, pessoas físicas ou jurídicas que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do ÓRGÃO GERENCIADOR ou com agente público que desempenhe função na licitação, na fiscalização ou na gestão contratual, bem como aquelas cujo proprietário, sócio, dirigente ou responsável técnico seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, dos referidos agentes públicos.

4.5 - Nos termos do art. 122, caput e § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a subcontratação, quando admitida, dependerá de autorização da Administração, permanecendo a DETENTORA DA ATA responsável pela execução contratual, sendo **vedada** a subcontratação de pessoa física ou jurídica que mantenha vínculo com dirigente ou agente público atuante na licitação, fiscalização ou gestão do contrato, bem como com seus cônjuges, companheiros ou parentes até o terceiro grau.

5 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 - O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, observados os quantitativos, prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, mediante emissão das respectivas ordens de fornecimento pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

5.2 - O prazo para entrega será de **até 10 (dez) dias úteis**, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, emitida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, devendo os itens ser entregues no endereço indicado pela Administração no momento do encaminhamento da respectiva Solicitação de Fornecimento, podendo o local corresponder ao Almoxarifado Municipal ou diretamente às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme a necessidade da Administração.

5.3 - A entrega do objeto deverá observar integralmente as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, devendo os gêneros alimentícios ser entregues em condições adequadas de conservação, acondicionamento, integridade, identificação, qualidade e segurança alimentar, bem como atender aos requisitos legais, sanitários, regulamentares e técnicos aplicáveis a cada item.

5.4 - É vedada a entrega de produtos vencidos, deteriorados, contaminados, com embalagens violadas ou danificadas, em condições inadequadas de armazenamento ou transporte, fora das especificações técnicas ou que apresentem qualquer condição que comprometa sua qualidade, conservação, segurança alimentar ou consumo.

5.5 - Constatada a existência de vícios de qualidade, divergências de especificações ou qualquer outra desconformidade em relação às exigências deste Termo de Referência, a DETENTORA DA ATA deverá proceder à substituição integral dos itens irregulares, às suas expensas, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação formal expedida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

5.6 - O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, excepcionalmente, uma única vez e por igual período, desde que a DETENTORA DA ATA apresente justificativa formal e tecnicamente fundamentada, sujeita à aprovação do ÓRGÃO GERENCIADOR, com base nos princípios da razoabilidade, eficiência e interesse público.

5.7 - O descumprimento injustificado dos prazos de entrega ou de substituição dos produtos autorizará a adoção das medidas administrativas cabíveis, inclusive a contratação de terceiros para atendimento da necessidade da Administração, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e na Ata de Registro de Preços.

5.8 - Nessas hipóteses, a DETENTORA DA ATA será integralmente responsável pelo ressarcimento dos custos adicionais suportados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e contratuais aplicáveis.

5.9 - A garantia legal incidente sobre os gêneros alimentícios fornecidos, especialmente quanto à qualidade, integridade, segurança e adequação ao consumo, deverá ser observada durante todo o prazo de validade dos produtos, independentemente do encerramento da vigência da Ata de Registro de Preços, assegurando ao ÓRGÃO GERENCIADOR o direito de exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas.

5.10 - A execução do fornecimento do objeto deverá atender integralmente às exigências técnicas, administrativas e operacionais estabelecidas neste Termo de Referência, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público, assegurando o abastecimento regular das unidades escolares e a adequada execução dos serviços de alimentação escolar, em conformidade com os cardápios elaborados pela nutricionista responsável e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

6 - MODELO DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 - A gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços serão exercidas por servidores formalmente designados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, aos quais competirá acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pela DETENTORA DA ATA, verificar a regularidade dos fornecimentos realizados, registrar e comunicar eventuais ocorrências e adotar ou propor as providências necessárias ao adequado cumprimento das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, observado o disposto no art. 117 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2 - Compete ao gestor da Ata de Registro de Preços coordenar sua execução, controlar a vigência, acompanhar os saldos e quantitativos registrados, adotar as medidas necessárias para manutenção do equilíbrio da contratação, bem como promover os atos administrativos necessários à sua adequada gestão.

6.3 - Compete ao fiscal da contratação acompanhar e fiscalizar os fornecimentos realizados pela DETENTORA DA ATA, verificando a conformidade dos Equipamentos de Proteção Individual - EPIs entregues com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, inclusive quanto às quantidades, características, tamanhos, integridade, condições de acondicionamento e as demais condições pactuadas, comunicando imediatamente ao gestor quaisquer irregularidades constatadas.

6.4 - O recebimento dos itens não exclui nem reduz a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela qualidade, adequação e conformidade dos produtos fornecidos, permanecendo esta responsável pela substituição dos itens que apresentarem defeitos, vícios, avarias ou desconformidade com as especificações técnicas.

6.5 - Verificada qualquer irregularidade na execução da Ata de Registro de Preços, o gestor e o fiscal adotarão as medidas administrativas cabíveis, inclusive a notificação da DETENTORA DA ATA para saneamento das inconsistências, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na Ata de Registro de Preços.

6.6 - O recebimento do objeto observará o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo realizado em caráter provisório para conferência quantitativa e qualitativa dos Equipamentos de Proteção Individual - EPIs fornecidos.

6.7 - Constatada a conformidade do fornecimento, o recebimento definitivo será formalizado pelo servidor ou comissão competente, conforme a regulamentação aplicável. A constatação de desconformidade poderá ensejar a recusa total ou parcial dos produtos, sem prejuízo da obrigação da DETENTORA DA ATA de promover sua substituição ou correção nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

6.8 - Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa DETENTORA DA ATA para reunião inicial para apresentação do plano de

fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da DETENTORA DA ATA, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.9 - Fiscalização Técnica:

6.9.1 - Compete ao fiscal técnico acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços, verificando se os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs entregues atendem às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, quanto à quantidade, qualidade, marca (quando aplicável), dimensões, material de fabricação, acabamento e demais características exigidas, bem como atestar o recebimento provisório e comunicar ao gestor da contratação qualquer irregularidade ou descumprimento contratual para adoção das medidas cabíveis;

6.9.2 - O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços anotará no histórico de gerenciamento da Ata de Registro de Preços todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata de Registro de Preços, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos termos do art. 117, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

6.9.3 - Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico da Ata de Registro de Preços emitirá notificações para a correção da execução da Ata de Registro de Preços, determinando prazo para a correção;

6.9.4 - O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços informará ao GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

6.9.5 - No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da Ata de Registro de Preços nas datas aprazadas, o fiscal técnico da Ata de Registro de Preços comunicará o fato imediatamente ao GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços; e

6.9.6 - O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços comunicará ao GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços, em tempo hábil, o término da Ata de Registro de Preços sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.10 - Fiscalização Administrativa:

6.10.1 - O fiscal administrativo da Ata de Registro de Preços verificará a manutenção das condições de habilitação da DETENTORA DA ATA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário; e

6.10.2 - Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo da Ata de Registro de Preços atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.11 - GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços:

6.11.1 - O GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento da Ata de Registro de Preços, a exemplo da autorização de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações da Ata de Registro de Preços para fins de atendimento da finalidade da administração;

6.11.2 - O GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços acompanhará os registros realizados pelos fiscais da Ata de Registro de Preços, de todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata de Registro de Preços e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;

6.11.3 - O GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços acompanhará a manutenção das condições de habilitação da DETENTORA DA ATA, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

6.11.4 - O GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo DENTENTORA DA ATA, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;

6.11.5 - O GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

6.11.6 - O GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI); e

6.11.7 - O GESTOR(A) da Ata de Registro de Preços deverá enviar a documentação pertinente ao setor da Ata de Registro de Preços para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento,

7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 - Recebimento:

7.1.1 - As entregas do objeto serão submetidas ao recebimento provisório, de forma sumária, no ato da entrega, mediante conferência física e documental realizada pelo fiscal designado, com registro em termo de recebimento ou documento equivalente, visando à verificação inicial da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta da DETENTORA DA ATA.

7.1.2 - O objeto poderá ser recusado, total ou parcialmente, inclusive antes da formalização do recebimento provisório, sempre que constatadas não conformidades relacionadas à qualidade, integridade, quantidade, especificações técnicas, condições de acondicionamento, apresentação, funcionalidade ou demais requisitos aplicáveis, ficando todas as despesas decorrentes da substituição ou correção sob responsabilidade exclusiva da DETENTORA DA ATA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.1.2.1 - Não serão aceitos, para os itens sujeitos à exigência de Certificado de Aprovação - CA, equipamentos que não possuam CA válido, que apresentem CA incompatível com o produto fornecido ou cuja identificação, características ou finalidade de proteção não correspondam às informações constantes do respectivo certificado.

7.1.3 - O recebimento definitivo será formalizado no prazo de **até 03 (três) dias úteis**, contados da data do recebimento provisório, após verificação da conformidade integral do fornecimento com as especificações técnicas, regulatórias e contratuais, bem como da regularidade da documentação fiscal, mediante emissão de termo circunstanciado pelo fiscal responsável.

7.1.4 - O prazo para o recebimento definitivo poderá ser prorrogado, excepcionalmente, uma única vez e por igual período, mediante justificativa formal, nos casos em que se fizerem necessárias diligências complementares, tais como análises técnicas, testes, ensaios, conferências adicionais ou verificações específicas destinadas à comprovação da conformidade total do objeto entregue.

7.1.5 - Havendo controvérsias relacionadas à entrega, especialmente quanto à quantidade, qualidade, especificações técnicas, conformidade regulatória ou demais requisitos contratuais, observar-se-á o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, podendo a Administração solicitar à DETENTORA DA ATA a emissão de nota fiscal correspondente à parcela incontroversa para fins de liquidação e pagamento parcial, preservando-se a análise da parcela pendente.

7.1.6 - O prazo destinado à correção de irregularidades referentes ao objeto entregue ou à documentação fiscal não será computado para fins de contagem do prazo de recebimento definitivo, ficando a contagem suspensa até a regularização integral das pendências.

7.1.7 - O recebimento, provisório ou definitivo, não exime a DETENTORA DA ATA das responsabilidades contratuais e legais, especialmente quanto à garantia do objeto, à correção de vícios aparentes ou ocultos, à observância das normas técnicas, sanitárias ou regulatórias aplicáveis, bem como à reparação de eventuais danos decorrentes do fornecimento inadequado, nos termos da legislação vigente.

7.2 - Liquidação:

7.2.1 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **até 03 (três) dias úteis** para fins de liquidação;

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

7.2.2.1 - O prazo de validade;

7.2.2.2 - A data da emissão;

7.2.2.3 - Os dados da Ata de Registro de Preços e do ÓRGÃO GERENCIADOR;

7.2.2.4 - O período respectivo de execução da Ata de Registro de Preços;

7.2.2.5 - O valor a pagar; e

7.2.2.6 - Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3 - 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 a DETENTORA DA ATA providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao ÓRGÃO GERENCIADOR.

7.3 - Prazo de pagamento:

7.3.1 - O pagamento será efetuado no prazo de **até 03 (três) dias úteis** contados da finalização da liquidação da despesa; e

7.3.2 - No caso de atraso pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, os valores devidos à DETENTORA DA ATA serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

7.4 - Forma de pagamento:

7.4.1 - O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela DETENTORA DA ATA;

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

7.4.3 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
7.4.4 - 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; e

7.4.5 - A DETENTORA DA ATA 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.

7.5 - Cessão de crédito:

7.5.1 - Não será admitida cessão de crédito.

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

8.1 - O fornecedor será selecionado mediante a realização de procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado o tipo de disputa e a forma de julgamento definidos no edital.

8.2 - A execução do fornecimento do objeto dar-se-á de forma **PARCELADA**, conforme a **DEMANDA** da Administração, observados os quantitativos estimados, os prazos de entrega e as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

8.3 - Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1 - Habilitação jurídica:

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

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

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

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

8.3.1.5 - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.3.1.6 - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.3.1.7 - Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971; e

8.3.1.8 - Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.3.2 - Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.3.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

8.3.2.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.3.2.5 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

8.3.3 - Qualificação econômico-financeira:

8.3.3.1 - Certidão negativa de feitos sobre Falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

9 - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 - Comete infração administrativa o contratado que (Art. 92, inciso XIV, da Lei Federal nº 14.133/21):

9.1.1 - Der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2 - Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.3 - Der causa à inexecução total do contrato;

9.1.4 - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

9.1.5 - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

9.1.7 - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

9.1.8 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

9.1.9 - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.10 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

9.1.11 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e

9.1.12 - Praticar ato lesivo previsto no Art. 5º, da Lei Federal nº 12.846/13 e/ou Art. 5º, da Lei Federal nº 14.133/21.

9.2 - Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

9.2.1 - Advertência;

9.2.2 - Multa;

9.2.3 - Impedimento de licitar e contratar; e

9.2.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida;

9.3.2 - As peculiaridades do caso concreto;

9.3.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.3.4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

9.3.5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle; e

9.3.6 - A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no Art. 155, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

9.4 - A sanção de multa será calculada da seguinte forma:

9.4.1 - Multa de 0,05% (cinco centésimos por cento), do valor total do contrato, por dia de paralisação ou falta constatada sem motivo justificado e relevante;

9.4.2 - Multa de 0,05% (cinco centésimos por cento) sobre o efetivo valor do contrato, por falta constatada ou serviço não aceito pela fiscalização, por dia, a partir da data em que a DETENTORA DA ATA for notificada a fazer os necessários reparos ou substituir materiais;

9.4.3 - Multa compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

9.4.4 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, do “caput”, do Art. 155, da Lei Federal nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável

de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Ente Federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos; e

9.4.5 - A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII, do "caput", do Art. 155, da Lei Federal nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, do "caput", do referido artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os Entes Federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

9.5 - A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, será procedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

9.5.1 - Quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

9.5.2 - Quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento;

9.5.3 - As sanções de advertência, impedimento de licitação e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa;

9.5.4 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

9.5.5 - A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública;

9.5.6 - Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

9.5.7 - A aplicação das sanções de impedimento de licitação e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 02 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

9.5.8 - Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o item acima será composta de 02 (dois) ou mais

empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 03 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade;

9.5.9 - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação; e

9.5.10 - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

9.5.11 - A prescrição ocorrerá em 05 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

9.5.11.1 - Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item supramencionado;

9.5.11.2 - Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei Federal nº 12.846/13; e

9.5.11.3 - Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

9.6 - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

9.7 - A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

9.8 - É dever da Administração, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

9.9 - Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV, do “caput”, do Art. 156, da Lei Federal nº 14.133/21, o Poder Executivo, através da Comissão Sancionatória, disporá sobre a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos quando da elaboração de sua manifestação.

9.10 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora.

9.11 - A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

9.12 - É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

9.12.1 - Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

10 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 - O valor estimado da contratação será mantido sob caráter sigiloso até a fase de julgamento das propostas, nos termos do artigo 24 da Lei nº 14.133/2021, visando preservar a competitividade do certame e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, sendo divulgado após o encerramento da referida fase.

11 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 - Na licitação para registro de preços, não é necessário indicar a dotação orçamentária. Essa informação só será exigida para a formalização da Ata de Registro de Preços ou outro instrumento hábil, conforme previsto no Art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

MARIA ANGÉLICA DOS SANTOS
Secretária de Educação