

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A Secretaria de Educação, solicita a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para o Departamento de Merenda Escolar Municipal Pregão Eletrônico, em atendimento às necessidades da Secretaria de Educação, Unidades Escolares, Creche e Cemeis, do município de Campo Alegre de Goiás, conforme tabela abaixo:

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	1000	KG	Abacate - tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
02	1500	KG	Abacaxi - comum extra in natura com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades. Inseto de parasitas e larvas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
03	1500	KG	Abóbora cabotiá - in natura, tamanho médio, madura, sem sujidades, sem partes podres. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
04	4000	KG	Abobrinha verde: in natura, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isenta de aroma, sabot e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
05	400	KG	Açafrão - em pó puro - deverá ser entregue em embalagem com 500 grs. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Data de validade a partir

			de 06 meses a contar da data da entrega.
06	1000	UN	Acelga - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça) as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
07	4000	PCT	Achocolatado em pó - embalagem de 400g. Contém açúcar, cacau solubilizado, maltodextrina, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Data de fabricação recente e com marca registrada. Deverá apresentar data de validade de no mínimo 6 meses.
08	1000	PCT	Achocolatado em pó diet - instantâneo, com adição de adoçante 100% stevia, enriquecido com vitaminas, fonte de minerais, sem glúten, sem lactose, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó, sem adição de açúcar e aspartame. Constituído de pó stevita ou similar - fino e homogêneo, isento de farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Pacotes de 01 kg. Informações nutricionais na embalagem. Validade mínima de 06 meses (utilizado por crianças com intolerância a lactose e diabéticas).
09	10000	PCT	Açúcar cristal - branco, embalagem 5 kg resistente e transparente, com informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses.
10	8000	UN	Alface lisa - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos ,parasitas, larvas. (unidade peça) as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
11	2000	KG	Alho nacional extra - os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem

			transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
12	1500	PCT	Amendoim - amendoim cru, graúdo, sem casca, constituído de grãos inteiros embalado em pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 gramas
13	1000	PCT	Amendoim torrado e moído, umidade máxima de 15%, embalado em pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 gramas
14	1000	PCT	Amido de milho - produto extraído do milho. Embalagem deveser conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deveser apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 01kg
15	20000	KG	Arroz - arroz branco polido, tipo 1, classe longo fino. Embalagem 5 kg resistente e transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses
16	300	PCT	Arroz integral - arroz integral 1 kg arroz integral.classe: longo, fino, tipo i integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento).prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente atóxico. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
17	1500	PCT	Aveia em flocos finos - embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, herméticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 4 meses a contar a data de entrega . Embalagem de 165 a 200 g.
18	1000	UN	Azeite de oliva extra virgem - embalagem/unidade de 500 ml (com acidez máxima de 0,5%, embalado em vidro escuro, não contendo adição de outros tipos de óleos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega

19	1000	PCT	Azeitona verde - em conserva sem caroço. Embalagem com data de fabricação e validade visíveis. 500g
20	800	KG	Banana da terra - de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
21	6000	KG	Banana prata - de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
22	1500	KG	Batata doce - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
23	8000	KG	Batata inglesa - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
24	1000	PCT	Batata palha fina - batata frita processada, tipo palha, sabor natural - batata frita processada, tipo palha, sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária filme laminado bopp, atóxico e lacrado, embalagem secundária caixa de papelão reforçada, com validade mínima de 6 meses na data da entrega, e suas condições deverão

			estar de acordo com a rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 273/05, rdc 14/14 e alteracoes posteriores, produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela anvisa - pct 500g
25	1000	KG	Berinjela - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
26	2500	KG	Beterraba - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
27	100	KG	Bicabornato de sódio - para fins alimentícios: embalagem contendo em sua fórmula : nahco3 cristal branco cerca de 99,8% de pureza, não contém glúten, peso líquido 150g
28	3000	PCT	Biscoito de polvilho - biscoito de polvilho: salgado assado, crocante no formato argola, embalagem de 80 a 100g. Com registro no órgão competente, prazo de validade no mínimo de 6 meses no momento da entrega
29	3500	KG	Biscoito de queijo - médio, base da massa de polvilho e queijo. Acondicionado em embalagens transparente com data de fabricação, peso, marca. Entrega 120 minutos no local solicitado.
30	800	PCT	Bolacha de arroz - biscoito de arroz: feito apenas com arroz expandido podendo ter um toque de sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. (para int, a glúten, aplv e alergia a ovos). Embalagem/ rotulagem: pacote de 90 gramas, contendo ingredientes e data de validade. Para dieta de isenta de glúten, de ovo. Marcas pré-aprovadas: jasmine, camil, fit food ou equivalente ou de melhor qualidade e que atenda ao descritivo.
31	5000	PCT	Bolacha de maisena - produtos bem embalados e de boa qualidade

			- a embalagem deverá conter 400g externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem ser entregues de forma que estejam intactos bem conservados/acondicionados. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
32	5000	PCT	Bolacha de sal - textura crocante. Cor e odor característicos, acondicionado em embalagem transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor. Data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, e larvas. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
33	8000	PCT	Bolacha rosquinha - 400 g - produtos bem embalados e de boa qualidade - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem ser entregues de forma que estejam intactos bem conservados/acondicionados. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
34	1200	UN	Bolo pronto, sabores variados - bolo pronto (sabores: laranja, coco, cenoura, chocolate, mandioca, milho) produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade de produto. Peso médio 500g.
35	6000	KG	Broa de fuba (doce e temperada) - preparada a partir de matéria prima de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a broa queimada ou mal cozida, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá conter na embalagem, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, embalagem transparente. Prazo para entrega de 30 minutos no

			local solicitado.
36	2000	KG	Brócolis - fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substância terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
37	100	KG	Canela com casca - em lasca para chá, embalagem de 50g
38	3000	UN	Canela em pó - pacote 100gr - em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom clara; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; contendo 100g embalada em caixa de papelão reforçada, resistente e vedada; apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela anvisa.
39	800	PCT	Canjiquinha de milho - amarela, tipo 1, embalada em pacote transparente resistente de 500g. Rótulo com data de fabricação e data de validade/ lote e informações nutricionais. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data da entrega.
40	2000	KG	Cará - extra, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
41	6000	KG	Carne bovina em pedaços - tipo fraldinha. Tipo fraldinha, congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de

			validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
42	6000	KG	Carne bovina moída - tipo patinho - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
43	6000	KG	Carne bovina - tipo acém - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários.

			Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
44	6000	KG	Carne bovina - tipo contrafilé - congelada em embalagem de 03kg. Carne bovina em pedaços (cubos) congelada, isenta de cartilagem, nervo, gordura. Deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
45	6000	KG	Carne coxa e sobrecoxa de frango - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme pvc transparente ou saco plástico transparente selado. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de inspeção federal ou estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvará sanitária. Conservar a 12°C. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade

			mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
46	2000	KG	Carne seca - deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
47	6000	KG	Carne suína - tipo pernil - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
48	6000	KG	Carne suína - tipo lombo - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico

			atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
49	3000	KG	Carne suína - costelinha suína - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
50	6000	KG	Carne tipo filé de frango - sem osso - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme pvc transparente ou saco plástico transparente selado, embalagem com 03 kg. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de inspeção federal ou estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvará sanitária. Conservar a 12°C. Não será aceito carne com

			odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
51	2000	KG	Carne tipo file de tilapia - de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas) . Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação microrganismos. Em pacote de 02 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/ procedência. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
52	6000	KG	Cebola branca - cebola redonda branca: o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e inc nº 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos, 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. O calibre deverá ser de 5 a 6 cm. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
53	1000	KG	Cebola roxa - o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978) e inc nº 9 de 12 de julho de 2002. Deverão apresentar bulbos frescos, 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. Não deverá apresentar talo grosso, brotado, podridão, mofo, manchas escuras. Embalagem: sacos acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos. o produto deverá atender os padrões microbiológicos e estar de acordo com a resolução cnnpa n° 12 de 24/07/78 e resolução rdc anvisa n° 175 de 08/97/03.
54	1200	KG	Cebolinha verde - sadia, fresca, sem danificações físicas, sem partes amareladas e murchas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, em maços de 300gr, acondicionado em sacos plásticos transparentes, contendo etiqueta de identificação conforme a resolução sesa n° 748/2014 as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
55	5000	KG	Cenoura - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
56	200	UN	Chá sabores diversos - produto para preparo de chá, embalado em caixas com 10 sachês de 15 g. Sabores: cidreira, erva doce, camomila ou hortelã. Com registro no órgão competente e validade de 6 meses na entrega. Contendo no rótulo: registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade.
57	1000	UN	Chocolate em pó com no mínimo 70% de cacau - embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 01 kg
58	6000	PCT	Chocolate em pó com no mínimo 50% de cacau - composição: cacau em pó, açúcar, vitaminas e minerais. Não contém glúten.

			Embalagem primária de contendo entre 200 a 500g, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.
59	3000	KG	Chuchu - extra - in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécie genuínas, frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Unidade 01 kg. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
60	500	KG	Coco ralado sem açúcar - desidratado, integral, sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 01kg. O produto devera apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
61	2500	PCT	Colorau - alimento a base de urucum, pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500g, cor identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Data de validade 12(doze) meses a partir da data da entrega.
62	100	UN	Corante alimentício - corante alimentício 10ml distribuídos em cores diversas (exemplo: verde, azul, amarelo, rosa e laranja)
63	2000	KG	Couve-flor - nova, de 1ª qualidade, sã, sem fungos, tamanho médio, flores de coloração branca, sem manchas, devidamente acondicionadas, apresentando etiqueta de pesagem e especificações do produto
64	5000	UN	Creme de leite - origem animal, embalado em caixinha de 200 gr limpa, isenta de sujidades, não amassadas, não estufadas, resistente. A embalagem deve conter externamente o dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa. Conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do

			regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar data de validade de no mínimo 6 meses.
65	600	UN	Erva doce - erva doce em pacotes de 90 gramas, com identificação do fabricante data de validade no mínimo 06 meses.
66	2000	UN	Ervilha em conserva - grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura (água e sal); tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata com peso líquido de 3,100 g e peso drenado de 1,700g. Com validade mínima de 6 meses da data da entrega produto sujeito a verificação no ato da entrega. E informação nutricional pela nutricionista
67	6000	UN	Extrato de tomate - concentrado, composto por tomates, sal, açúcar e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente tetra park, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade 6 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 1 kg.
68	800	PCT	Farinha de arroz - farinha de arroz emb. 1kg farinha de arroz deve ser fabricada a partir de grãos limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. embalagem resistente própria para alimentos. Embalagem de mínimo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega
69	1500	PCT	Farinha de aveia - 500g: classificação/ características gerais: farinha de aveia, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica, deverá estar isenta de mofo, sujidades, odores estranhos. Embalado em pacotes ou caixas contendo 500g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega

70	3000	PCT	Farinha de mandioca - seca, fina, classe branca, obtidas das raízes de mandioca, sadia. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem, rótulo dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de sujidades, parasitas e larvas e material estranho. Não podendo apresentar úmida, fermentada ou rançoso. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega na unidade requisitante.
71	2000	KG	Farinha de trigo integral - pacote de 1kg, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofo, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses.
72	5000	KG	Farinha de trigo tradicional - tipo 01 - farinha de trigo com fermento, tipo 1, pacote de 1kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofo, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses. Marcas de referência: vilma, dona benta e útil.
73	12000	KG	Feijão carioca - tipo 01 - classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso isento de impurezas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
74	3000	KG	Feijão preto - constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 1kg. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (anvisa, sif e outras).parâmetro de qualidade: padre, imperial ou equivalente, ou de melhor qualidade. , entrega refrigerada em carro próprio para entrega de perecíveis, conforme calendário em anexo na unidade requisitante.

75	1500	UN	Fermento em pó - seco; de primeira qualidade, acondicionado em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem (lata) 250g. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Com qualidade igual ou superior ao royal
76	2500	KG	Fubá de milho - pacote de 1 kg. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados dos produtos: identificação, procedência, e ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.
77	400	LT	Hipoclorito de sódio - para higienização de alimentos. sanitizante de hortifrutícolas (frutas, verduras, legumes) solução aquosa, incolor ou amarelo claro, odor característico de cloro. deve ser isento de perfumes, corantes ou outros aditivos que tornem o produto impróprio para uso alimentar. Validade: mínima de 6 meses no momento da entrega. concentração: teor de cloro ativo entre (2,0%) e (2,5%) p/p (mínimo de (20g/l) a (25g/l). Embalagem: bombona plástica atóxica e opaca de 5 litros (ou embalagem original de 1 litro), resistente, com vedação adequada, rotulagem contendo composição, instruções de uso para alimentos, validade e nº do registro.
78	1000	KG	Inhame - 1ª qualidade, tipo dedo, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. o produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.
79	800	KG	Jiló - tamanho médio, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
80	500	UN	Ketchup - o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem de 400ml marcas de referência: quero, suavit, equivalente, ou de

			melhor qualidade
81	10000	KG	Laranja pera - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
82	2000	UN	Leite condensado - obtido a partir de leite fresco, puro, integral, açúcar e lactose, embalagem lata de 395g, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade.
83	1000	UN	Leite de amêndoas - bebida vegetal à base de amêndoas, acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Sem adição de açúcares. 100% vegetal. Validade 03 meses a contar da data de entrega.
84	1200	UN	Leite de coco - produto obtido de leite de coco, pasteurizado homogeneizado, uniforme sem grumos, cor, aroma odor característicos, não rançoso . Acondicionado em embalagem de 500ml, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor , data de fabricação. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
85	5000	LT	Leite de soja - água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (e, b6, a, ácido fólico, d e b12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
86	70000	LT	Leite de vaca integral uht - leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter

			externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif, sise ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
87	3000	PCT	Leite em pó integral instantâneo - sem adição de açúcar, embalagem resistente 400g, deverá conter informação nutricional, data de fabricação, nome/ou marca, lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.
88	9000	LT	Leite integral zero lactose - leite zero lactose, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten , teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif ou sim. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
89	1500	KG	Limão taiti - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
90	3000	KG	Linguiça calabresa - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 01kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao

			produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
91	6000	KG	Linguiça de frango - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Em pacote de 03kg, devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feito com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
92	10000	KG	Maçã nacional - in natura, extra, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpo estranho, livre de isentos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
93	5000	PCT	Macarrão tipo espaguete - massa alimentícia, seca, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco de plástico transparente, embalagem com 500g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do

			fabricante, prazo de validade. Validade de 180 dias da data de entrega do produto
94	5000	PCT	Macarrão tipo padre nosso - massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Ótima qualidade.
95	1000	PCT	Macarrão para lasanha - massa alimentícia para o preparo de lasanha, tipo seca, pré-cozida, cor amarela; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e quaisquer outros danos que comprometam a qualidade do produto. Embalagem original de fábrica, intacta, com 500 gramas, contendo nome do fabricante, lote, informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
96	5000	PCT	Macarrão parafuso - macarrão parafuso sem glúten enriquecido com ovos. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de validade: mínimo de 180 dias 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. Pacote contendo 500 gr.
97	5000	PCT	Macarrão integral tipo parafuso integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 180 dias a contar a partir da data de entrega.
98	5000	PCT	Macarrão tipo penne - massa alimentícia de sêmola de trigo ovos. Pacote 500 g. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Pacote plástico de polietileno, atóxico,

			resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade
99	2500	UN	Maionese - contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: as embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega
100	4000	KG	Mamão formosa - in natura, extra, apresentando maturação média (de vez) polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
101	4000	KG	Mandioca - mandioca descascada, cortada em pedaços, congelada, de ótima qualidade. Em embalagem de 1kg, nas quais deverão constar as informações nutricionais e do fabricante além da data de fabricação e prazo de validade. Deverá atender as normas das resoluções nº 748/2014 e 004/2017 da sesa. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
102	4000	KG	Manga - in natura, extra, apresentando maturação media (de vez) polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal.as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
103	10000	UN	Manteiga de leite pura com sal - embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da saúde e ou - agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas. De modo que as embalagens não se

			apresentam estufadas ou alteradas. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.
104	5000	UN	Margarina com sal - margarina vegetal c/ sal - pote 500g margarina produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto. Não deve conter gordura trans. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Data de validade a partir de 06 meses a contar da data da entrega.
105	400	PCT	Massa de pastel - massa pré-cozida para pastel redonda 500 g refrigerada, embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade.
106	12000	KG	Melancia - in natura, extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme, coloração vermelha com apareceria fresca e macia. Sento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
107	4500	KG	Melão amarelo - fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões tamanho: médio. Com casca sã, acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
108	2000	KG	Mexerica - mexerica, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.

109	1500	PCT	Milho para canjica amarelo - canjica de milho, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades - acondicionado em saco plástico transparente, pacote de 500 g. embalagem devesa conter data de fabricação, lote, data de validade, validade mínima de 12(doze) meses a contar da data de entrega.
110	3000	PCT	Milho para pipoca - milho para pipoca premium, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, peso liq 500 gr. Embalagem devesá conter, valor nutricional, data de fabricação, data de validade, peso, fornecedor, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data da entrega.
111	2000	UN	Milho verde em conserva – grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Lata com peso líquido de 300g. Data de validade de no mínimo 6 meses.
112	2000	PCT	Milho verde em espiga - fresco, com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas. Pacote com 06 espigas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
113	2000	UN	Mistura para bolo sabores diversos -massa para bolo, mistura em pó para o preparo de bolos, (sabor abacaxi, baunilha, cenoura, chocolate, coco, limão) sendo necessário apenas a adição de ovos e leite. Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), sal e aromatizantes. Pacote 400 gramas. Validade mínima de 6 meses.
114	1000	BDJ	Morango - de primeira qualidade, lavado, tamanho médio, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação adequado para manipulação, transporte e consumo. Embalados em bandejas, pesado no mínimo 250g. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
115	2000	KG	Mortadela fatiada - mortadela fatiada preparada a partir de matérias primas sa e limpas e de boa qualidade aparência própria

			cor rosada odor próprio sabor próprio com carimbo do sif prazo de validade e data de embalagem. Prazo de entrega de 30 minutos no local solicitado.
116	1000	UN	Mucilon de arroz - tipo mucilon sabor arroz. Ingredientes: farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d e aromatizante vanilina). Contém glúten. Contém traços de leite. Embalagem em polietileno, atóxica, resistente bem vedada, com no mínimo 400 gramas produto com procedência e informação nutricional no rótulo prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.
117	3000	UN	Mucilon de multicereais - mucilon multicereais, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina c (ácido l-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina e (acetato de dl-a-tocoferila), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (d-pantotenato de cálcio), vitamina b1 (tiamina mononitrato), vitamina a (acetato de retinila), vitamina b6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido n-pterolil-glutâmico), vitamina d (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem em polietileno, atóxica, resistente bem vedada, com no mínimo 400 gramas produto com procedencia e informacao nutricional no rotulo prazo de validade minimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.
118	1200	KG	Mussarela - queijo tipo mussarela fatiado com registro no sif, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante. Prazo para entrega 120 minutos no local solicitado.
119	7000	UN	Óleo de soja vegetal - embalagem pet, tipo 1, 900ml sem conservante e livre de parasitos e detritos, acondicionados em caixas de papelão com 20 unidades, em bom estado de conservação e sem amassados. Data de validade de no mínimo 12 meses.

120	2500	UN	Óleo de girassol: ingredientes mínimos: óleo comestível composto de óleo de semente de girassol. O produto deverá ser isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis embalagem primária: frasco de 900 ml, lacrado, intacto, resistente, transparentes, atóxicos, sem amassamento e vazamento. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos. Data de validade de no mínimo 12 meses.
121	700	UN	Orégano - de boa qualidade, sem sujidades, florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, vedado herméticamente e limpo, contendo de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
122	10000	CART	Ovo de galinha - cartela com 30 ovos : in natura, tipo branco, médio, fresco, selecionado, isento de rachaduras, sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca, cor e odor característico. Acondicionado em embalagem apropriada em bandejas resistentes, novas, inodoras, secas, contendo 30 unidades de ovos, devidamente rotulada conforme legislação vigente, possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deve ter validade mínima de 15 dias no momento da entrega. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
123	1500	POTE	Paçoca - paçoca de amendoim tipo rolha, pesando, aproximadamente, 15 gramas cada, embalada individualmente. Pote plástico contendo, no mínimo, 50 unidades. Composição mínima: amendoim, açúcar e sal. Embalagem: pote plástico, com tampa e lacre de segurança, contendo a identificação completa do produto, marca, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega
124	1000	UN	Palmito - palmito em conserva, acondicionado em vidro de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. A água da conserva deve apresentar-se com boa aparência. Igual ou superior a imperador, maitá.
125	5000	KG	Pão caseiro - tipo bisnaguinha - 25g a unidade pacote com 10

			unidade.prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
126	8000	KG	Pão de cachorro quente - peso 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias primas de primeira qualidade. Isenta de sujidades, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão doce queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 05 dias a contar no ato da entrega, prazo para entrega é de 120 minutos no local solicitado.
127	1200	PCT	Pão de forma integral - pacote 500g - pão de forma integral - fatiado verticalmente isento de gordura trans, acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada, embalagem com aproximadamente 20 fatias.
128	1200	PCT	Pão de forma tradicional - pacote 500g - pão de forma pacote com 500g, massa leve, fatiado, isento de bolor, embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade.
129	2000	KG	Pão de queijo - médio, base da massa de polvilho doce ou azedo e queijo. Acondicionado em embalagens transparente com data de fabricação, peso, marca. Entrega 120 minutos no local solicitado.
130	20000	KG	Pão francês - peso unitário 50g. Formato uniforme, com adição de sal, composto de farinha de trigo de primeira qualidade, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico transparente e resistente, de forma que o produto seja entregue íntegro. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, ou presença de fungos. Isento de parasitas e sujidades. O produto deverá apresentar data de validade, peso. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
131	5000	KG	Pepino - extra - tamanho médio, nova, em embalagem transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de

			validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
132	3000	KG	Pera - tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
133	1000	KG	Pimenta de cheiro - tamanho grande, de 1ª qualidade, devem ser íntegros, sadios, sem imperfeições, livre de impurezas, sujidades, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
134	300	PCT	Pimenta do reino - cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Parâmetro de qualidade: maratá ou equivalente, ou de melhor qualidade. Entrega refrigerada em carro próprio para entrega de perecíveis, conforme calendário em anexo na unidade requisitante.
135	500	KG	Pimentão amarelo - tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos
136	500	KG	Pimentão verde - pimentão verde, tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
137	500	KG	Pimentão vermelho - tamanho médio a grande, acondicionada em embalagens transparente, com etiqueta de identificação e pesagem. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos

138	6000	KG	Polpa de fruta sabor abacaxi - polpa de fruta congelada sabor abacaxi ,polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
139	6000	KG	Polpa de fruta sabor acerola - polpa de fruta congelada sabor acerola, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
140	6000	KG	Polpa de fruta sabor caju - polpa de fruta congelada sabor caju, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
141	6000	KG	Polpa de fruta sabor goiaba - polpa de fruta congelada sabor goiaba, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
142	6000	KG	Polpa de fruta sabor manga - polpa de fruta congelada sabor manga,

			polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
143	6000	KG	Polpa de fruta sabor maracujá - polpa de fruta congelada sabor maracujá, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
144	6000	KG	Polpa de fruta sabor tamarindo - polpa de fruta congelada sabor tamarindo, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
145	6000	KG	Polpa de fruta sabor uva - polpa de fruta congelada sabor uva, polpa de fruta 1005 natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 01 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. No ato da entrega deverá estar congelada com temperatura entre menos 15° a menos a menos 18°.
146	4000	PCT	Polvilho doce granulado - grupo i fécula, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Apresentação em

			embalagens de polietileno. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
147	2000	KG	Presunto fatiado - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de microrganismos. Devidamente selado, com especificações de peso, validade, produto e marca/procedência, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
148	1500	KG	Queijo curado ralado - com massa branca, fina, homogênea e consistente. Isento de sujeiras, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem atóxico e transparente, deve conter a quantidade em kg/1kg. Tabela nutricional, data de validade, lote. Registro no ministério da agricultura/ sif/dipoa sob no 0019/2296.
149	1500	PEÇ A	Queijo fresco - leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), fermento láctico, cloreto de cálcio e coagulante quimosina. Peças de 500g acondicionados em caixas plásticas próprias. Transporte em baú isotérmico com unidade de refrigeração. Tabela nutricional. Data de fabricação. Registro no ministério da agricultura/ sif/dipoa sob no 0019/2296 queijo minas frescal 500g
150	800	KG	Quiabo - tamanho homogêneo, de primeira qualidade, grupo cilíndrico, subgrupo verde, classe 09, com tamanho aproximado maior que 9 e menor que 12 cm, sem defeitos graves (fibrosos, podridão, encaroçados, murchos, danos profundos por geada ou tortos e sem pedúnculo, sem manchas), categoria extra. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O

			produto deve estar intacto. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
151	4000	KG	Repolho branco - in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larva. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
152	2000	KG	Repolho roxo - in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isentos, parasitas e larva. Unidade kg. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
153	1500	UN	Requeijão cremoso - produto elaborado com queijo mussarela (leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo) creme de leite, creme de leite em pó, concentrado protéico de soro de leite em pó parcialmente desmineralizado, estabilizantes, regulador de acidez, conservantes embalados em pote plástico apropriado de 400g. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Manter em refrigeração de 0 a 10 c. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. E informação nutricional pela nutricionista.
154	25000	UN	Rosca - (unidade 50g) preparada a partir de matéria prima de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada a rosca queimada ou mal cozida, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá conter na embalagem, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, embalagem transparente. Prazo para entrega de 120 minutos no local solicitado.
155	800	UN	Rúcula - de primeira qualidade, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, isentos

			,parasitas, larvas. (unidade peça).
156	2000	KG	Sal marinho - produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, atóxica, transparente de 01kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
157	1000	UN	Salsa in natura - coloração verde escuro, frescas, separadas em maços padronizados, procedente de espécie genuínas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Isento de parasitas e larvas. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
158	6000	KG	Salsicha tipo hot dog - deverá apresentar odor característico. Acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando peso, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme a legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvarás sanitários. Resolução anvisa nº 105 de 15/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. Caso isso ocorra a nutricionista responsável técnico fará a devolução do pedido. A entrega deverá ser feita com o prazo de 120 minutos no local solicitado, entre os horários 06 horas às 08h30 horas, e no período vespertino 12 horas e 14 horas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
159	5000	UN	Sanduíche natural - com patê de frango, presunto, mussarela, alface e tomate. Prazo para entrega de 30 minutos no local solicitado.
160	3000	LT	Suco de fruta caixa 1l sabores diversos: abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssago, laranja, goiaba. Data de validade de 06 meses a contar da data da entrega.
161	2000	UN	Suco de saquinho - sabores diversos (limão, abacaxi, guaraná, laranja, ,manga, maracujá, morango, tangerina, uva) - embalagem: pacotes de 25 gramas. A embalagem primária do produto deverá ser

			de plástico atóxico. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada com fita adesiva contendo 15 pacotes. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação ou a deterioração. O produto deverá ser rotulado conforme portaria 42 de 14/01/1998, rdc n° 359 e rdc n° 360 de 23/12/2003 da anvisa. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.
162	6000	UN	Suco de fruta caixinha de 200ml com canudo - diversos sabores: abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba, morango. O produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 23 (decreto 12.486/78), instrução normativa mapa n° 49/2018, resolução fnde n°26/2013 e demais legislações vigentes pertinentes. Deverá ter registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado de abacaxi, maracujá, uva, maçã, pêssego, laranja, goiaba, morango, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deverá ser isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Poderá conter aroma natural. Aspecto: cor, sabor e odor característicos, não fermentado. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida de 200 ml com canudo. Embalagem secundária: caixa contendo até 27 unidades. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente.
163	500	KG	Tapioca - farinha de tapioca embalagem de 1kg de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.
164	2000	KG	Tomate cereja - tomate tipo cereja in natura - fruto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas,

			rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. embalagem de polietileno, transparente, atóxica e intacta. as entregas devem ser feitas três vezes na semana de acordo com a demanda e ser entregues nas unidades solicitantes.as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
165	6000	KG	Tomate longa vida - fruto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. embalagem de polietileno, transparente, atóxica e intacta. as entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
166	1200	PCT	Trigo para quibe - trigo para quibe 500 gramas descrição: produto íntegro, sem presença de corpos estranhos, sujidades e fungos; rótulo com indicação de fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações da legislação vigente. Embalagem: pacotes plásticos com 500 gramas. Validade: o produto deve estar com no mínimo um terço da data de validade. Registro no órgão competente.
167	800	PCT	Uva passas preta - uva passas (escura) - uva passas (escura) fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Sem adição de açúcar e correntes artificiais.
168	1000	KG	Uva sem caroço - uva rubi sem caroço, fresca, aroma e cor da espécie, grau de maturação adequada. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência, com gramagem de 1kg. Deve apresentar no rótulo: nome, endereço do embalador, identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso; variedade, tamanho, data de acondicionamento , peso médio; identificação do lote. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
169	1500	KG	Vagem - vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria

			terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, isento, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente, com etiqueta de pesagem e identificação e prazo de validade semanal. As entregas devem ser feitas no local solicitado no prazo de 30 minutos.
170	1000	UN	Vinagre de maçã - fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto 750ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.

- 1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns.
- 1.3. Os descritivos dos itens acima, em respeito ao art. 19, II da NLLC não foram retirados do Catálogo da União.
- 1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 7.368.853,00 (SETE MILHÕES, TREZENTOS E SESSENTA E OITO MIL, OITOCENTOS E CINQUENTA E TRÊS REAIS.) conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 1.5. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

2. DO PRAZO CONTRATUAL

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 30 dias contados a partir da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. O serviço é enquadrado como NÃO continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.
- 2.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação está prevista nos planejamentos orçamentários do órgão e pedagógico da Secretaria de Educação.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Habilitação Jurídica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Registro Comercial, no caso de empresa individual; Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, com suas alterações supervenientes em vigor ou última alteração consolidada e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

5.2. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.3. A Regularidade Fiscal e Trabalhista será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF); Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS (Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e da Dívida Ativa da União fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda e pela Procuradoria da Fazenda Nacional); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade com a Fazenda Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF; Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

5.5. A Qualificação Econômico-Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida na data da entrega das propostas e de início da abertura dos envelopes. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 60 (sessenta) dias anteriores à data da realização da dispensa.

5.6. A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da dispensa, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

5.7. Além dos documentos referidos anteriormente, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Declaração que entre seus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos, e demais profissionais não figuram empregados na gestão do Município de Campo Alegre de Goiás. Declaração assinada pelo licitante ou representante legal da empresa, devidamente identificado, indicando que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

5.8. Subcontratação

5.8.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.9. Garantia

5.9.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5.9.2. Os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar deverão ser fornecidos por empresa devidamente regularizada, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes, em especial às diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como às disposições do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, regulamentado pelo FNDE

5.9.3. Os produtos deverão ser de qualidade adequada ao público escolar, próprios para o consumo humano, seguros e nutritivos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e substâncias estranhas, garantindo suas características sensoriais (cor, odor, sabor e textura), conforme padrões exigidos para alimentação de estudantes.

5.9.4. Os alimentos “in natura”, como frutas, verduras e legumes, deverão ser frescos, íntegros, com grau de maturação adequado ao consumo imediato ou preparo, livres de danos físicos, mecânicos ou biológicos, sendo priorizados alimentos da agricultura familiar, sempre que aplicável, conforme diretrizes do PNAE.

5.9.5. Os produtos de origem animal, como carnes bovinas, suínas, aves, ovos e pescados, deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados, com registro nos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM), devidamente armazenados, identificados e transportados sob rigoroso controle de temperatura, garantindo a segurança alimentar dos alunos.

5.9.6. Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e lacradas, contendo rotulagem completa conforme legislação vigente, incluindo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, sendo obrigatória a compatibilidade com as exigências nutricionais da alimentação escolar.

5.9.7. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos adequados, limpos e higienizados, garantindo a integridade dos produtos e

evitando contaminação cruzada, com uso de compartimentos refrigerados ou isotérmicos quando necessário, assegurando a manutenção da cadeia de frio

6. MÉTODO E ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

6.1. Condições de entrega

6.2. A empresa contratada terá o prazo de 10 (dez) dia úteis para efetuar a entrega dos serviços.

6.3. A entrega deverá ser realizada na Secretaria de Educação, nas Unidades Escolares, Creche e Cemeis.

6.4. Endereço: Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº267, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Secretaria de Educação);

Rua: Guaranis, nº206, Bairro Santa Catarina, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (CEMEI – Cantinho da Alegria);

Rua: 07, Q15, L12, Bairro Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Creche Profª Maria Aparecida Martins de Oliveira);

Avenida: Joaquim Fernandes de Moraes, Q15, S/N, Bairro Céu Azul, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (Escola Municipal Dona Nilda José da Silva);

Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº267, Centro, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO. (Escola Municipal Francisca Mariana Luiz);

Rua: Augusta, nº206, Bairro Bela Vista, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (Escola Municipal Liberdade);

Rua: Sen Teotonio Vilela, nº0, Bairro Vila Aurora, CEP: 75795-000, Campo Alegre de Goiás, GO (CEMEI – Manoela Rosa da Silva).

6.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e demanda das unidades escolares, em locais previamente indicados acima, observando-se os prazos estabelecidos. Os prazos reduzidos, quando previstos,

deverão atender às necessidades específicas das escolas, visando não comprometer o preparo e a oferta da alimentação aos alunos.

6.7. A contratada deverá substituir imediatamente, sem ônus adicional, quaisquer produtos que apresentem irregularidades, avarias, inconformidades com as especificações ou condições impróprias para o consumo, podendo estes ser recusados no ato do recebimento pela unidade escolar.

6.8. A contratada deverá assegurar regularidade no fornecimento, capacidade logística compatível com a distribuição às unidades escolares e cumprimento integral das obrigações contratuais, garantindo a continuidade da oferta da alimentação escolar aos alunos da rede pública.

6.9. A entrega deverá ocorrer nos locais indicados (escolas, depósitos ou centrais de distribuição), dentro dos prazos estipulados, com os produtos devidamente acondicionados e protegidos, garantindo sua qualidade até o momento do preparo e consumo.

7. GESTÃO DO CONTRATO

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

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão irá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das

obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

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

7.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

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

7.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

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

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

7.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

7.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133,

de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.9.5. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7.10. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

7.10.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1. Recebimento do objeto

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

8.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo consignado neste documento, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

8.2. Liquidação

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.2.2. 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:

8.2.3. o prazo de validade;

8.2.4. a data da emissão;

8.2.5. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.2.6. o período respectivo de execução do contrato;

8.2.7. o valor a pagar; e

8.2.8. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.2.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.11. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas para contratação.

8.2.12. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

8.3. Prazo para pagamento

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

8.4. Forma de pagamento

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

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

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

8.4.4. 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.

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

8.4.6. A avaliação da execução do objeto utilizará instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

8.4.7. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.4.8. não produzir os resultados acordados,

8.4.9. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

8.4.10. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.5. Recebimento do serviço

8.5.1. Os serviços serão recebidos, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

8.5.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

8.5.3. Os fiscais técnico e administrativo do contrato realizarão o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

8.5.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

8.5.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8.5.6. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.5.7. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório

8.5.8. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

8.5.9. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.5.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.5.11. Os serviços serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

8.5.12. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

8.5.13. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

8.5.14. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

8.5.15. Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

8.5.16. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

8.5.18. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1.1. Julgamento da proposta

9.1.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço.

9.2. Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

9.2.6. 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.

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

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

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

9.3. Regularidade fiscal e trabalhista

9.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.3.2. 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.

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

9.3.4. 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;

9.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

9.4. Qualificação Econômico-Financeira

9.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

9.4.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

9.4.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

9.4.3.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

9.4.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.4.3.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.4.3.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.4.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação valor total estimado da parcela pertinente.

9.4.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9.4.6. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.5. Qualificação Técnica

9.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.5.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

9.5.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.5.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.6. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.6.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.6.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.6.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

9.6.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.6.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.6.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.6.6.1. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

FICHA.....: 000558
ÓRGÃO.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
UNIDADE.....: 000014 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
FUNÇÃO.....: 000012 - Educação
SUB-FUNÇÃO.....: 000361 – Ensino Fundamental
PROGRAMA.....: 001019– PROGRAMA DE DESENV.DA EDUCAÇÃO
PROJETO/ATIVIDADE: 4.063 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR - PNAE
ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso;

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.8. Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado; 5) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 6) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

11.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

11.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

11.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

11.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

11.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

11.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

11.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

11.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

11.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

11.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem

permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11.23. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 30 dias que antecedem o prazo final para o fim do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

12.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

12.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

12.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

12.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento;

12.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste instrumento;

12.8. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

12.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente instrumento, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

12.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

12.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

12.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

13.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado dos autos.

13.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o intervalo de um ano contados do orçamento estimado, aplicando-se o índice INPC.

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

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

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

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

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

13.8. O reajuste será realizado por Apostilamento.

13.9. Durante a vigência do contrato, caso ocorra algum fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis, que causem o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, a contratada poderá pleitear o reequilíbrio do contrato.

13.10. A recomposição de preços com vistas ao restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro somente se dará após o prazo da validade da proposta, que não deverá ser inferior à 60 (Sessenta) dias, mediante apresentação de requerimento apresentando a planilha de composição de preços dos produtos, bem como documentos que comprovem satisfatoriamente a quebra do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

13.11. O Contrato poderá ser alterado, mediante Termo Aditivo e com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

13.12. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) de seu preço inicial, conforme previsto artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

15.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco

iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

16. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, conforme disposto da Lei 14.133/2021 e Decreto nº 335/2023.

Campo Alegre de Goiás, 27 de março de 2026.

Elida Maria de Carvalho Moura
Coordenadora Administrativa