

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios **menos perecíveis** para o abastecimento das Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e Entidades Parceiras do Município de Palhoça, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar para o ano letivo de 2025, conforme especificação contida nos anexos e neste termo de referência, partes integrantes do Edital.

1.2. ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES

1.2.1. As especificações, quantidades e valores são as constantes abaixo, sendo parte integrante do edital convocatório.

Item	Quant.	Unidade	Descrição/Especificação	Valor Un. (R\$)	Valor Total (R\$)
1.	12.000	<u>Quilograma</u>	AÇÚCAR CRISTAL Características Técnicas: grupo 1, classe cristal branco. Produto obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moída ou triturada. Não deve estar em mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, alta umidade, presença de insetos ou detritos de animais e matéria terrosa acima do permitido em legislação específica. Não deve possuir odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. Deve atender a legislação específica. Deve constar no rótulo: "Açúcar cristal". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente. Observação: Não deve conter glúten e nem lactose.	4,97	59.640,00



2.	7.000	<u>Unidade</u>	ALHO TRITURADO SEM SAL Características Técnicas: Alho triturado e acidulante ácido cítrico. Embalagem: potes de polipropileno resistente, com tampa hermeticamente fechada. Embalagem de 400 gramas. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	12,83	89.810,00
3.	2.000	<u>Quilograma</u>	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Arroz branco polido, classe longo fino, tipo 01. Observação: Não deve conter glúten, traços de soja e nem lactose. Deve estar isento de matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	7,41	14.820,00
4.	100.000	<u>Quilograma</u>	ARROZ PARBOILIZADO Características Técnicas: Arroz parboilizado beneficiado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Observação: Não deve conter glúten, traços de soja e nem lactose. Deve estar isento de matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, pacote de 01 e 05 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,70	670.00,00
5.	15.000	<u>Quilograma</u>	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: Arroz parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. Observação: Não deve conter glúten, nem traços de leite e de soja. Deve estar isento de matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	7,57	113.550,00
6.	5.000	<u>Quilograma</u> * -	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL Características Técnicas: atum ralado e óleo comestível. Não deve conter gordura vegetal, glúten, glutamato monossódico e traços de leite. Cor, odor, sabor e textura próprios da espécie do peixe, isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos não previstos em legislação. Embalagem: bolsa metálica flexível esterilizável (<i>retort pouch</i>), fechamento por selagem térmica, embalagem de 480g a 500g e peso drenado mínimo de 90%. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Estável à temperatura ambiente.	94,19	470.950,00

7.	15.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento químico, sal e aromatizante. Biscoito laminado. Não deve conter leite, lactose e nem traços de leite. Não deve conter gordura <i>trans</i>, margarina, corante artificial e edulcorantes. Embalagem: plástica, contendo de 330 a 690 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	22,39	335.850,00
8.	3.500	<u>Quilograma</u>	BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO, SABOR TRADICIONAL, SALGADO Características Técnicas: Ingredientes: polvilho azedo, <u>óleo vegetal ou gordura de palma ou gordura de coco</u> e sal. Observação: não deve conter açúcar, corantes artificiais e não deve conter gordura <i>trans</i> e/ou gordura vegetal hidrogenada e/ou óleo vegetal hidrogenado. Não deve conter glúten. Embalagem: plástica lacrada, devendo conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade do produto e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 50 a 500 gramas.	100,57	351.995,00
9.	2.500	<u>Quilograma</u>	BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO COM BATATA DOCE Características Técnicas: Ingredientes: polvilho azedo, batata doce ou farinha de batata doce, <u>óleo vegetal ou gordura de palma</u> e sal. Observação: não deve conter açúcar, corantes artificiais e não deve conter gordura <i>trans</i> e/ou gordura vegetal hidrogenada e/ou óleo vegetal hidrogenado. Não deve conter glúten. Embalagem: plástica lacrada, devendo conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade do produto e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 50 a 500 gramas.	169,24	423.100,00

10.	2.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO DE COCO OU BANANA COM CANELA Características Técnicas: Ingredientes: Fécula de mandioca, açúcar, amido de milho, gordura de palma, polvilho, ovos, coco ralado ou banana, fermento químico. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Não pode conter glúten. Não pode conter lactose e traços de leite. Embalagem de 200 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	39,17	78.340,00
11.	5.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO ROSQUINHA DE MILHO Características Técnicas: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, sal e fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: Pacote com 300 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	17,60	88.000,00
12.	5.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Características Técnicas: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido ou creme de milho, gordura vegetal de palma, cacau em pó, sal e aromatizante, fermentos químicos. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Pacote de 270 a 560 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	28,94	144.700,00
13.	12.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento químico. Biscoito laminado. Embalagem plástica atóxica de dupla proteção, contendo de 300 a 800 gramas. Não deve conter leite, lactose e nem traços de leite. Não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Rotulagem conforme legislação vigente.	25,15	301.800,00

14.	15.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, emulsificante lecitina de soja, fermento químico. Biscoito laminado. Observação: não deve conter corantes artificiais e não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada e não deve conter lactose. Embalagem de 345 a 800 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	27,05	405.750,00
15.	12.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento químico. Observação: não deve conter corantes artificiais e não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Embalagem plástica de 300 gramas a 400 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	23,87	286.440,00
16.	500	<u>Quilograma</u> * -	CACAU Características Técnicas: Ingredientes: cacau em pó. Embalagem de 200g. Não deve conter glúten. Não deve conter açúcar e/ou edulcorante. Rotulagem conforme legislação vigente.	119,54	59.770,00
17.	100	<u>Quilograma</u> * -	CANELA EM RAMA/LASCA/CASCA Especificações: Canela em rama obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxico, contendo 10 a 20 gramas. Não deve conter trigo, lactose e traços de leite.	339,67	33.967,00
18.	100	<u>Quilograma</u> * -	CANELA EM PÓ Ingredientes: Canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade, com aspecto e cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 10 a 50 gramas. Não deve conter trigo, lactose e traços de leite.	156,40	15.640,00

19.	4.000	<u>Unidade</u>	COCO RALADO FINO Características Técnicas: Produto alimentício desidratado (seco) contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Não deve conter glúten, açúcar, edulcorantes e corantes. Ausente de sujidade e parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto.	12,07	48.280,00
20.	50	<u>Quilograma</u> =	CRAVO DA ÍNDIA Especificações: Cravo-da-índia, em embalagem de plástico de 10 a 25 gramas, resistente e íntegra, constando data de fabricação e prazo de validade.	439,72	21.986,00
21.	4.500	<u>Quilograma</u>	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU Características Técnicas: Ingredientes: Cacau (50%) e açúcar. Embalagem de 01kg a 1,05kg, devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.	45,52	204.840,00
22.	2.000	<u>Quilograma</u>	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 70% CACAU Características Técnicas: Ingredientes: Cacau (70%) e açúcar. Embalagem de 500g devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.	69,23	138.460,00
23.	5.000	<u>Unidade</u>	CAFÉ PRETO EM PÓ Características Técnicas: café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo tradicional, com selo de pureza e qualidade ABIC. Observação: Não deve conter glúten e nem lactose. Embalagem: pacote de poliéster metalizado, de 500 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	22,68	113.400,00

24.	4.000	<u>Unidade</u>	COLORAU Características Técnicas: Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. Ingredientes: a base de fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo ou extrato oleoso de urucum. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, pacote com capacidade de 500 gramas. Observações: não deve conter glúten, traços de leite e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,53	26.120,00
25.	300	<u>Unidade</u>	DOCE DE GOIABA CREMOSO Características Técnicas: Ingredientes: goiaba e açúcar. Embalagem: Pote de polipropileno resistente com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção. Pote de 400 gramas. Observação: Não deve conter glúten, lactose, edulcorantes e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	11,73	3.519,00
26.	300	<u>Unidade</u>	DOCE DE UVA CREMOSO Características Técnicas: Ingredientes: uva e açúcar. Embalagem: Pote de polipropileno resistente, com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção. Pote de 400 gramas. Observação: Não deve conter glúten, lactose, edulcorantes e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	10,11	3.033,00
27.	2.500	<u>Quilograma</u> *	DOCE DE FRUTAS 100% BANANA Características Técnicas: Ingredientes: banana. Embalagem: Pote de polipropileno resistente com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção ou pote de vidro com tampa hermeticamente fechada. Pote de 400 a 500 gramas. Observação: Não deve conter açúcar, glúten, lactose, edulcorantes e corantes. Rotulagem conforme legislação vigente.	55,10	137.75,00



28.	3.000	<u>Quilograma</u> *	EXTRATO DE TOMATE Características Técnicas: tomate como único ingrediente. Sem adição de sal, açúcar, edulcorantes ou outros condimentos. O produto deve ser obtido de tomates maduros e são, e limpos por processo tecnológico adequado. Concentrado, isento de fermentação, sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Observação: não deve conter glúten. Não deve conter leite e/ou traços de leite. Embalagem em sachê de 300 gramas a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.	7,65	22.950,00
29.	5.000	<u>Quilograma</u>	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Classe: fina, branca, Tipo 1, baixa acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Observação: não deve conter glúten e nem lactose. Embalagem: pacotes plásticos com capacidade de 01 kg . Rotulagem conforme legislação vigente.	10,12	50.600,00
30.	6.000	<u>Quilograma</u>	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Características técnicas: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e insetos. Observação: não deve conter lactose e nem traços de leite. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg . Rotulagem conforme legislação vigente.	5,68	34.080,00

31.	3.500	<u>Quilograma</u>	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Características Técnicas: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen. Devem ser isentos de matéria terrosa e insetos. Embalagem de polietileno, atóxico, de 01 kg. Observação: Não deve conter lactose e nem traços de leite. Rotulagem conforme legislação vigente.	19,77	69.195,00
32.	2.500	<u>Unidade</u>	FARELO DE AVEIA Características Técnicas: Ingredientes: farelo de aveia. Embalagem de 165g a 170g. Rotulagem conforme legislação vigente.	12,36	30.900,00
33.	2.500	<u>Unidade</u>	FARINHA DE AVEIA Características Técnicas: produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada. Não deve conter leite e traços de leite. Embalagem de 150 gramas a 200 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,69	16.725,00
34.	15.000	<u>Quilograma</u>	FEIJÃO PRETO COMUM Características técnicas: Grupo I Comum - Classe Preto - Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Umidade máxima de 18%. Observação não deve conter glúten nem lactose. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	10,14	152.100,00
35.	15.000	<u>Quilograma</u>	FEIJÃO VERMELHO Características técnicas: Grupo I Comum - Classe Cores (Vermelho) - Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Umidade máxima de 18%. Observação: não deve conter glúten e nem lactose. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	15,90	238.500,00



36.	10.000	<u>Quilograma</u>	FEIJÃO CARIOCA COMUM Características Técnicas: Grupo I Comum - Classe Carioca - Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Observação não deve conter glúten. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	9,95	99.500,00
37.	4.000	<u>Quilograma</u>	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO Características Técnicas: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo fino. Observação: não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica de 01kg.	5,85	23.400,00
38.	3.000	<u>Unidade</u>	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características técnicas: Formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade. Embalagem de 100 gramas a 150 gramas. Observações: Não deve conter traços de leite. Rotulagem conforme legislação vigente.	4,25	12.750,00
39.	3.000	<u>Quilograma</u> *	GRANOLA SEM AÇÚCAR Características Técnicas: Ingredientes mínimos: aveia, uva passa, linhaça, gergelim, castanha-do-pará. Observação: não deve conter açúcar, mel, melado, xaropes, edulcorantes/adoçantes, sal, calda, corantes artificiais e não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Embalagem plástica de 200g a 400g. Rotulagem conforme legislação vigente.	33,11	99.330,00

40.	3.000	<u>Quilograma</u> * —	GRÃO DE BICO Características Técnicas: grãos de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, limpo e isento de bolores, insetos, sujidades, parasitas, larvas e odores estranhos ou impróprios. Não deve conter glúten. Embalagem plástica contendo de 400 a 500 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	18,36	55.080,00
41.	100.000	<u>Litro</u>	LEITE U.A.T. OU U.H.T. INTEGRAL Características Técnicas: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de Utrapasteurizarão, UAT (ultra alta temperatura) ou UHT (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Embalagem: 01 litro , cartonada, composta por polietileno, papel e alumínio, devendo conter a identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente.	5,35	535.000,00
42.	2.000	<u>Quilograma</u> * —	LENTILHA Características Técnicas: grãos provenientes da espécie <i>Lens esculenta</i> , Moench., tipo 1.—Aspectos de coloração, aroma e sabor característicos do alimento. Ausência de grãos mofados e/ou carunchados. Produto embalado em pacote de plástico atóxico, contendo peso líquido de 400 a 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem conforme legislação vigente.	28,46	56.920,00
43.	100	<u>Quilograma</u> * —	LOURO EM FOLHA (SECO) Características Técnicas: Ingredientes: louro, obtido de espécies vegetais genuínas, folhas saudáveis, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos a sua espécie. Rotulagem de acordo com a legislação, com a denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade. Não deve conter glúten e traços de leite. Embalagem primária: plástica transparente atóxica, resistente e íntegra, contendo de 3 a 5 gramas.	738,00	73.800,00

44.	4.000	<u>Pacote</u>	MACARRÃO SOPA TIPO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Ingredientes: massa alimentícia seca com ou sem ovos, contendo sêmola de trigo ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polipropileno, termossoldado, pacote de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	5,48	21.920,00
45.	25.000	<u>Pacote</u>	MACARRÃO PENNE (PENA) SEM OVOS Características Técnicas: Ingredientes: massa alimentícia seca sem ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacote de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	4,14	103.500,00
46.	25.000	<u>Pacote</u>	MASSA ESPAGUETE SEM OVOS Características Técnicas: Ingredientes: massa alimentícia seca sem ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacote de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	4,28	107.000,00
47.	25.000	<u>Pacote</u>	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS Características Técnicas: Ingredientes: Massa alimentícia seca sem ovos, Tipo curto, contendo Sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	4,19	104.750,00

48.	450	<u>Quilograma</u>	MACARRÃO Características Técnicas: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de batata doce ou quinoa ou chia ou legumes em pó. Embalagem de 300 a 400 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	26,78	12.051,00
49.	2.000	<u>Quilograma</u>	MILHO PARA CANJICA Características técnicas: variedade branca, despeculada, tipo 1, miúda. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo de 400g a 500g . Rotulagem conforme legislação vigente.	14,93	29.860,00
50.	5.000	<u>Pacote</u>	MILHO PIPOCA Características Técnicas: Classe amarela, tipo 1. Grãos provenientes da espécie <i>Zea mays L.</i> , subespécie <i>mays</i> , com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C. Deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas. Não deve estar mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação. Não deve apresentar sementes tratadas ou sementes tóxicas, odor estranho, impróprio ao produto. Embalagem de plástico atóxico, contendo 500 gramas do produto. Observação: não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente.	8,30	41.500,00

51.	2.000	<u>Quilograma</u> *	MEL Características Técnicas: produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal nem ser adicionado de corretivos de acidez. Pode se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deve apresentar aspecto líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não pode conter glúten. Embalagem: acondicionado em potes plásticos ou potes de vidro resistentes, bem vedados de 500g. Deverá apresentar Selo de Inspeção.	62,58	125.160,00
52.	20.000	<u>Unidade</u>	ÓLEO DE SOJA REFINADO Características Técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade 900 ml. Observações: Não deve conter glúten e nem lactose. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,93	138.600,00
53.	150	<u>Quilograma</u>	ORÉGANO DESIDRATADO Ingredientes: Orégano com registro nos órgãos competentes, erva seca, sem adulterações. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem: Pacote de até 200 gramas.	467,33	70.099,50
54.	2.000	<u>Pacote</u>	POLVILHO AZEDO Ingredientes: Polvilho tipo azedo, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 400 a 500 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	13,62	27.240,00

55.	2.000	<u>Quilograma</u>	SAGU Especificações: sagu, produto amiláceo extraído e preparado de outros amidos e féculas em forma granulada, antiumectante, sem sabor. Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagens contendo de 400 a 500 gramas. rotulagem conforme legislação vigente.	25,71	51.420,00
56.	10.000	<u>Quilograma</u>	SAL REFINADO DE MESA IODADO Características Técnicas: Ingredientes: sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 01 kg. Observações: Não deverá conter glúten e nem traços de leite. Rotulagem conforme legislação vigente.	1,50	15.000,00
57.	70.000	<u>Litro**</u>	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Características Técnicas: Ingredientes: suco de uva tinto integral, 100% natural, puro, sem reconstituição. Sem adição de açúcar, água, suco de outras frutas, conservantes, aromatizantes e corantes. Não deve conter glúten. Produto não alcoólico. Embalagem de vidro ou pet asséptico (BPA free) ou tetra pak, <u>contendo de 1L a 1,5L.</u> Rotulagem conforme legislação vigente.	13,47	942.900,00
58.	2.000	<u>Unidade</u>	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Características Técnicas: Ingredientes: suco de uva tinto integral, 100% natural, puro, sem reconstituição. Sem adição de açúcar, água, suco de outras frutas, conservantes, aromatizantes e corantes. Não deve conter glúten. Produto não alcoólico. Embalagem tetra pak, <u>contendo 200 ml com canudo plástico descartável embalado e aderido a caixinha individualmente.</u> Rotulagem conforme legislação vigente.	3,91	7.820,00
59.	3.000	<u>Unidade</u>	SEQUILHO SABOR LIMÃO Características Técnicas: Ingredientes: amido de milho, açúcar, gordura de palma, óleo de canola, ovos, amido de milho, sal. Pacote 200g	8,84	26.520,00

60.	1.000	<u>Pacote</u>	TRIGO PARA QUIBE/KIBE Características Técnicas: Ingredientes: Grãos processados de trigo, com aspectos de coloração, aroma e sabor característicos do alimento. Embalagem plástica contendo 500 gramas do produto, deve ser embalado em recipiente seguro e apropriado que preserve as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Observação: não deve conter traços de leite.	8,17	8.170,00
61.	2.000	<u>Quilograma</u>	UVAS PASSAS Ingredientes: uvas desidratadas escuras sem sementes. Isentas de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado de 500 gramas a 1 kg. Rotulagem conforme legislação vigente. Não deve conter glúten. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.	48,73	97.460,00
62.	3.000	<u>Unidade</u>	VINAGRE DE ÁLCOOL Características Técnicas: Ingredientes: fermentado acético de álcool hidratado, vinagre simples, água. Embalagem primária: Garrafa plástica atóxica de 900ml. Não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente.	2,47	7.410,00
63.	2.000	<u>Unidade</u>	VINAGRE DE VINHO TINTO Características Técnicas: Ingredientes: Fermentado acético de vinho tinto, água. Embalagem primária: Garrafa plástica atóxica de 750ml. Não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente.	4,91	9.820,00
TOTAL					8.160.540,50

4.1. O Preço Máximo aceito pela Contratante para o referido objeto, referente aos materiais e serviços prestados estipulados neste Termo de Referência são os constantes no quadro acima.

4.2 JUSTIFICATIVA DE ORÇAMENTO

A pesquisa de preços foi realizada no portal preço estimado, fornecedores e em sites de mercados locais.

Os valores informados foram utilizados para compor a média de preços que segue abaixo:

Item	Quant.	Unidade	Descrição/Especificação	Valor Un. (R\$)	Valor Total (R\$)
1.	12.000	<u>Quilograma</u>	AÇÚCAR CRISTAL Características Técnicas: grupo 1, classe cristal branco. Produto obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moída ou triturada. Não deve estar em mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, alta umidade, presença de insetos ou detritos de animais e matéria terrosa acima do permitido em legislação específica. Não deve possuir odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. Deve atender a legislação específica. Deve constar no rótulo: "Açúcar cristal". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente. Observação: Não deve conter glúten e nem lactose.	4,97	59.640,00

2.	7.000	<u>Unidade</u>	ALHO TRITURADO SEM SAL Características Técnicas: Alho triturado e acidulante ácido cítrico. Embalagem: potes de polipropileno resistente, com tampa hermeticamente fechada. Embalagem de 400 gramas. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	12,83	89.810,00
3.	2.000	<u>Quilograma</u>	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Arroz branco polido, classe longo fino, tipo 01. Observação: Não deve conter glúten, traços de soja e nem lactose. Deve estar isento de matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	7,41	14.820,00
4.	100.000	<u>Quilograma</u>	ARROZ PARBOILIZADO Características Técnicas: Arroz parboilizado beneficiado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Observação: Não deve conter glúten, traços de soja e nem lactose. Deve estar isento de matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, pacote de 01 e 05 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,70	670.00,00
5.	15.000	<u>Quilograma</u>	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: Arroz parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. Observação: Não deve conter glúten, nem traços de leite e de soja. Deve estar isento de matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	7,57	113.550,00
6.	5.000	<u>Quilograma</u>	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL Características Técnicas: atum ralado e óleo comestível. Não deve conter gordura vegetal, glúten, glutamato monossódico e traços de leite. Cor, odor, sabor e textura próprios da espécie do peixe, isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos não previstos em legislação. Embalagem: bolsa metálica flexível esterilizável (<i>retort pouch</i>), fechamento por selagem térmica, embalagem de 480g a 500g e peso drenado mínimo de 90%. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Estável à temperatura ambiente.	94,19	470.950,00

7.	15.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento químico, sal e aromatizante. Biscoito laminado. Não deve conter leite, lactose e nem traços de leite. Não deve conter gordura <i>trans</i> , margarina, corante artificial e edulcorantes. Embalagem: plástica, contendo de 330 a 690 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	22,39	335.850,00
8.	3.500	<u>Quilograma</u>	BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO, SABOR TRADICIONAL, SALGADO Características Técnicas: Ingredientes: polvilho azedo, <u>óleo vegetal ou gordura de palma ou gordura de coco</u> e sal. Observação: não deve conter açúcar, corantes artificiais e não deve conter gordura <i>trans</i> e/ou gordura vegetal hidrogenada e/ou óleo vegetal hidrogenado. Não deve conter glúten. Embalagem: plástica lacrada, devendo conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade do produto e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 50 a 500 gramas.	100,57	351.995,00
9.	2.500	<u>Quilograma</u>	BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO COM BATATA DOCE Características Técnicas: Ingredientes: polvilho azedo, batata doce ou farinha de batata doce, <u>óleo vegetal ou gordura de palma</u> e sal. Observação: não deve conter açúcar, corantes artificiais e não deve conter gordura <i>trans</i> e/ou gordura vegetal hidrogenada e/ou óleo vegetal hidrogenado. Não deve conter glúten. Embalagem: plástica lacrada, devendo conter a identificação do fabricante, data de fabricação, validade do produto e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 50 a 500 gramas.	169,24	423.100,00



10.	2.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO DE COCO OU BANANA COM CANELA Características Técnicas: Ingredientes: Fécula de mandioca, açúcar, amido de milho, gordura de palma, polvilho, ovos, coco ralado ou banana, fermento químico. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Não pode conter glúten. Não pode conter lactose e traços de leite. Embalagem de 200 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	39,17	78.340,00
11.	5.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO ROSQUINHA DE MILHO Características Técnicas: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, sal e fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: Pacote com 300 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	17,60	88.000,00
12.	5.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Características Técnicas: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido ou creme de milho, gordura vegetal de palma, cacau em pó, sal e aromatizante, fermentos químicos. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Pacote de 270 a 560 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	28,94	144.700,00
13.	12.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento químico. Biscoito laminado. Embalagem plástica atóxica de dupla proteção, contendo de 300 a 800 gramas. Não deve conter leite, lactose e nem traços de leite. Não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Rotulagem conforme legislação vigente.	25,15	301.800,00

14.	15.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, emulsificante lecitina de soja, fermento químico. Biscoito laminado. Observação: não deve conter corantes artificiais e não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada e não deve conter lactose. Embalagem de 345 a 800 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	27,05	405.750,00
15.	12.000	<u>Quilograma</u>	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento químico. Observação: não deve conter corantes artificiais e não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Embalagem plástica de 300 gramas a 400 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	23,87	286.440,00
16.	500	<u>Quilograma</u>	CACAU Características Técnicas: Ingredientes: cacau em pó. Embalagem de 200g. Não deve conter glúten. Não deve conter açúcar e/ou edulcorante. Rotulagem conforme legislação vigente.	119,54	59.770,00
17.	100	<u>Quilograma</u>	CANELA EM RAMA/LASCA/CASCA Especificações: Canela em rama obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxico, contendo 10 a 20 gramas. Não deve conter trigo, lactose e traços de leite.	339,67	33.967,00
18.	100	<u>Quilograma</u>	CANELA EM PÓ Ingredientes: Canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade, com aspecto e cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 10 a 50 gramas. Não deve conter trigo, lactose e traços de leite.	156,40	15.640,00

19.	4.000	<u>Unidade</u>	COCO RALADO FINO Características Técnicas: Produto alimentício desidratado (seco) contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Não deve conter glúten, açúcar, edulcorantes e corantes. Ausente de sujidade e parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto.	12,07	48.280,00
20.	50	<u>Quilograma</u>	CRAVO DA ÍNDIA Especificações: Cravo-da-índia, em embalagem de plástico de 10 a 25 gramas, resistente e íntegra, constando data de fabricação e prazo de validade.	439,72	21.986,00
21.	4.500	<u>Quilograma</u>	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU Características Técnicas: Ingredientes: Cacau (50%) e açúcar. Embalagem de 01kg a 1,05kg, devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.	45,52	204.840,00
22.	2.000	<u>Quilograma</u>	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 70% CACAU Características Técnicas: Ingredientes: Cacau (70%) e açúcar. Embalagem de 500g devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.	69,23	138.460,00
23.	5.000	<u>Unidade</u>	CAFÉ PRETO EM PÓ Características Técnicas: café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo tradicional, com selo de pureza e qualidade ABIC. Observação: Não deve conter glúten e nem lactose. Embalagem: pacote de poliéster metalizado, de 500 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	22,68	113.400,00



24.	4.000	<u>Unidade</u>	COLORAU Características Técnicas: Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. Ingredientes: a base de fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo ou extrato oleoso de urucum. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, pacote com capacidade de 500 gramas. Observações: não deve conter glúten, traços de leite e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,53	26.120,00
25.	300	<u>Unidade</u>	DOCE DE GOIABA CREMOSO Características Técnicas: Ingredientes: goiaba e açúcar. Embalagem: Pote de polipropileno resistente com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção. Pote de 400 gramas. Observação: Não deve conter glúten, lactose, edulcorantes e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	11,73	3.519,00
26.	300	<u>Unidade</u>	DOCE DE UVA CREMOSO Características Técnicas: Ingredientes: uva e açúcar. Embalagem: Pote de polipropileno resistente, com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção. Pote de 400 gramas. Observação: Não deve conter glúten, lactose, edulcorantes e corante artificial. Rotulagem conforme legislação vigente.	10,11	3.033,00
27.	2.500	<u>Quilograma</u>	DOCE DE FRUTAS 100% BANANA Características Técnicas: Ingredientes: banana. Embalagem: Pote de polipropileno resistente com tampa hermeticamente fechada de alumínio laminada com filme de polietileno e lacre de proteção ou pote de vidro com tampa hermeticamente fechada. Pote de 400 a 500 gramas. Observação: Não deve conter açúcar, glúten, lactose, edulcorantes e corantes. Rotulagem conforme legislação vigente.	55,10	137.75,00



28.	3.000	<u>Quilograma</u>	EXTRATO DE TOMATE Características Técnicas: tomate como único ingrediente. Sem adição de sal, açúcar, edulcorantes ou outros condimentos. O produto deve ser obtido de tomates maduros e sãos, e limpos por processo tecnológico adequado. Concentrado, isento de fermentação, sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Observação: não deve conter glúten. Não deve conter leite e/ou traços de leite. Embalagem em sachê de 300 gramas a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.	7,65	22.950,00
29.	5.000	<u>Quilograma</u>	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Classe: fina, branca, Tipo 1, baixa acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Observação: não deve conter glúten e nem lactose. Embalagem: pacotes plásticos com capacidade de 01 kg . Rotulagem conforme legislação vigente.	10,12	50.600,00
30.	6.000	<u>Quilograma</u>	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Características técnicas: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e insetos. Observação: não deve conter lactose e nem traços de leite. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg . Rotulagem conforme legislação vigente.	5,68	34.080,00

31.	3.500	<u>Quilograma</u>	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Características Técnicas: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen. Devem ser isentos de matéria terrosa e insetos. Embalagem de polietileno, atóxico, de 01 kg. Observação: Não deve conter lactose e nem traços de leite. Rotulagem conforme legislação vigente.	19,77	69.195,00
32.	2.500	<u>Unidade</u>	FARELO DE AVEIA Características Técnicas: Ingredientes: farelo de aveia. Embalagem de 165g a 170g. Rotulagem conforme legislação vigente.	12,36	30.900,00
33.	2.500	<u>Unidade</u>	FARINHA DE AVEIA Características Técnicas: produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada. Não deve conter leite e traços de leite. Embalagem de 150 gramas a 200 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,69	16.725,00
34.	15.000	<u>Quilograma</u>	FEIJÃO PRETO COMUM Características técnicas: Grupo I Comum - Classe Preto - Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Umidade máxima de 18%. Observação não deve conter glúten nem lactose. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, pacote de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	10,14	152.100,00
35.	15.000	<u>Quilograma</u>	FEIJÃO VERMELHO Características técnicas: Grupo I Comum - Classe Cores (Vermelho) - Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Umidade máxima de 18%. Observação: não deve conter glúten e nem lactose. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	15,90	238.500,00

36.	10.000	<u>Quilograma</u>	FEIJÃO CARIOCA COMUM Características Técnicas: Grupo I Comum - Classe Carioca - Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Observação não deve conter glúten. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 01 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	9,95	99.500,00
37.	4.000	<u>Quilograma</u>	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO Características Técnicas: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, tipo fino. Observação: não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem plástica atóxica de 01kg.	5,85	23.400,00
38.	3.000	<u>Unidade</u>	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características técnicas: Formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcício, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade. Embalagem de 100 gramas a 150 gramas. Observações: Não deve conter traços de leite. Rotulagem conforme legislação vigente.	4,25	12.750,00
39.	3.000	<u>Quilograma</u>	GRANOLA SEM AÇÚCAR Características Técnicas: Ingredientes mínimos: aveia, uva passa, linhaça, gergelim, castanha-do-pará. Observação: não deve conter açúcar, mel, melado, xaropes, edulcorantes/adoçantes, sal, calda, corantes artificiais e não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Embalagem plástica de 200g a 400g. Rotulagem conforme legislação vigente.	33,11	99.330,00

40.	3.000	<u>Quilograma</u>	GRÃO DE BICO Características Técnicas: grãos de primeira qualidade, constituído de graos inteiros e sãos, limpo e isento de bolores, insetos, sujidades, parasitas, larvas e odores estranhos ou impróprios. Não deve conter glúten. Embalagem plástica contendo de 400 a 500 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	18,36	55.080,00
41.	100.000	<u>Litro</u>	LEITE U.AT. OU U.H.T. INTEGRAL Características Técnicas: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de Utrapasteurizarão, UAT (ultra alta temperatura) ou UHT (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Embalagem: 01 litro , cartonada, composta por polietileno, papel e alumínio, devendo conter a identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade e tabela com informação nutricional. Rotulagem conforme legislação vigente.	5,35	535.000,00
42.	2.000	<u>Quilograma</u>	LENTILHA Características Técnicas: grãos provenientes da espécie <i>Lens esculenta</i> , Moench., tipo 1.—Aspectos de coloração, aroma e sabor característicos do alimento. Ausência de grãos mofados e/ou carunchados. Produto embalado em pacote de plástico atóxico, contendo peso líquido de 400 a 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Rotulagem conforme legislação vigente.	28,46	56.920,00
43.	100	<u>Quilograma</u>	LOURO EM FOLHA (SECO) Características Técnicas: Ingredientes: louro, obtido de espécies vegetais genuínas, folhas sadias, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos a sua espécie. Rotulagem de acordo com a legislação, com a denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade. Não deve conter glúten e traços de leite. Embalagem primária: plástica transparente atóxica, resistente e íntegra, contendo de 3 a 5 gramas.	738,00	73.800,00

44.	4.000	<u>Pacote</u>	MACARRÃO SOPA TIPO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Ingredientes: massa alimentícia seca com ou sem ovos, contendo sêmola de trigo ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: saco de polipropileno, termossoldado, pacote de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	5,48	21.920,00
45.	25.000	<u>Pacote</u>	MACARRÃO PENNE (PENA) SEM OVOS Características Técnicas: Ingredientes: massa alimentícia seca sem ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacote de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	4,14	103.500,00
46.	25.000	<u>Pacote</u>	MASSA ESPAGUETE SEM OVOS Características Técnicas: Ingredientes: massa alimentícia seca sem ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacote de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	4,28	107.000,00
47.	25.000	<u>Pacote</u>	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS Características Técnicas: Ingredientes: Massa alimentícia seca sem ovos, Tipo curto, contendo Sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Não deve conter matéria terrosa e insetos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes de 500 gramas . Rotulagem conforme legislação vigente.	4,19	104.750,00

48.	450	<u>Quilogram</u> <u>a</u>	MACARRÃO Características Técnicas: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de batata doce ou quinoa ou chia ou legumes em pó. Embalagem de 300 a 400 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	26,78	12.051,00
49.	2.000	<u>Quilograma</u>	MILHO PARA CANJICA Características técnicas: variedade branca, despeculiada, tipo 1, miúda. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo de 400g a 500g . Rotulagem conforme legislação vigente.	14,93	29.860,00
50.	5.000	<u>Pacote</u>	MILHO PIPOCA Características Técnicas: Classe amarela, tipo 1. Grãos provenientes da espécie <i>Zea mays L.</i> , subespécie <i>mays</i> , com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C. Deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas. Não deve estar mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação. Não deve apresentar sementes tratadas ou sementes tóxicas, odor estranho, impróprio ao produto. Embalagem de plástico atóxico, contendo 500 gramas do produto. Observação: não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente.	8,30	41.500,00

51.	2.000	<u>Quilograma</u>	MEL Características Técnicas: produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal nem ser adicionado de corretivos de acidez. Pode se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deve apresentar aspecto líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não pode conter glúten. Embalagem: acondicionado em potes plásticos ou potes de vidro resistentes, bem vedados de 500g. Deverá apresentar Selo de Inspeção.	62,58	125.160,00
52.	20.000	<u>Unidade</u>	ÓLEO DE SOJA REFINADO Características Técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade 900 ml. Observações: Não deve conter glúten e nem lactose. Rotulagem conforme legislação vigente.	6,93	138.600,00
53.	150	<u>Quilograma</u>	ORÉGANO DESIDRATADO Ingredientes: Orégano com registro nos órgãos competentes, erva seca, sem adulterações. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem: Pacote de até 200 gramas.	467,33	70.099,50
54.	2.000	<u>Pacote</u>	POLVILHO AZEDO Ingredientes: Polvilho tipo azedo, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 400 a 500 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	13,62	27.240,00

55.	2.000	<u>Quilograma</u>	SAGU Especificações: sagu, produto amiláceo extraído e preparado de outros amidos e féculas em forma granulada, antiumectante, sem sabor. Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagens contendo de 400 a 500 gramas. rotulagem conforme legislação vigente.	25,71	51.420,00
56.	10.000	<u>Quilograma</u>	SAL REFINADO DE MESA IODADO Características Técnicas: Ingredientes: sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 01 kg. Observações: Não deverá conter glúten e nem traços de leite. Rotulagem conforme legislação vigente.	1,50	15.000,00
57.	70.000	<u>Litro**</u>	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Características Técnicas: Ingredientes: suco de uva tinto integral, 100% natural, puro, sem reconstituição. Sem adição de açúcar, água, suco de outras frutas, conservantes, aromatizantes e corantes. Não deve conter glúten. Produto não alcoólico. Embalagem de vidro ou pet asséptico (BPA free) ou tetra pak, <u>contendo de 1L a 1,5L.</u> Rotulagem conforme legislação vigente.	13,47	942.900,00
58.	2.000	<u>Unidade</u>	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Características Técnicas: Ingredientes: suco de uva tinto integral, 100% natural, puro, sem reconstituição. Sem adição de açúcar, água, suco de outras frutas, conservantes, aromatizantes e corantes. Não deve conter glúten. Produto não alcoólico. Embalagem tetra pak, <u>contendo 200 ml com canudo plástico descartável embalado e aderido a caixinha individualmente.</u> Rotulagem conforme legislação vigente.	3,91	7.820,00
59.	3.000	<u>Unidade</u>	SEQUILHO SABOR LIMÃO Características Técnicas: Ingredientes: amido de milho, açúcar, gordura de palma, óleo de canola, ovos, amido de milho, sal. Pacote 200g	8,84	26.520,00

60.	1.000	<u>Pacote</u>	TRIGO PARA QUIBE/KIBE Características Técnicas: Ingredientes: Grãos processados de trigo, com aspectos de coloração, aroma e sabor característicos do alimento. Embalagem plástica contendo 500 gramas do produto, deve ser embalado em recipiente seguro e apropriado que preserve as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Observação: não deve conter traços de leite.	8,17	8.170,00
61.	2.000	<u>Quilograma</u>	UVAS PASSAS Ingredientes: uvas desidratadas escuras sem sementes. Isentas de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado de 500 gramas a 1 kg. Rotulagem conforme legislação vigente. Não deve conter glúten. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.	48,73	97.460,00
62.	3.000	<u>Unidade</u>	VINAGRE DE ÁLCOOL Características Técnicas: Ingredientes: fermentado acético de álcool hidratado, vinagre simples, água. Embalagem primária: Garrafa plástica atóxica de 900ml. Não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente.	2,47	7.410,00
63.	2.000	<u>Unidade</u>	VINAGRE DE VINHO TINTO Características Técnicas: Ingredientes: Fermentado acético de vinho tinto, água. Embalagem primária: Garrafa plástica atóxica de 750ml. Não deve conter glúten. Rotulagem conforme legislação vigente.	4,91	9.820,00
TOTAL					8.160.540,50



1.2.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.2.3. O preço máximo aceito pela Contratante para o referido objeto, referente aos itens estipulados neste termo de referência são os constantes no quadro acima.

1.2.4. As empresas vencedoras dos lances propostos deverão, ao apresentar a proposta readequada, obedecer ao preço máximo que o Município se propõe a pagar, por item, sob pena de desclassificação.

1.2.5. O Município resguarda o direito de solicitar a quantidade desejada dos itens licitados, não podendo a licitante vencedora exigir quantidade mínima para entrega dos produtos.

1.2.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata, podendo ser prorrogável na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. Regulamento Técnico dos alimentos:

Portaria nº 326 - SVS/MS de 30 de julho de 1997 - Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos

Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999 - Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos.

Resolução - RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 - Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana.

Resolução - RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001 - Microbiologia de Alimentos.

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 1, de 13 de janeiro de 2020.

Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011 - dispõe sobre limites máximos tolerados (lmt) para micotoxinas em alimentos.

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

Resolução - RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

Resolução- RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010.

Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

AÇÚCAR CRISTAL

Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018. Estabelecer o Regulamento Técnico do Açúcar, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto, na forma desta Instrução Normativa e dos Anexos I a IV.

Resolução RDC nº 271 de 22/09/2005, ANVISA/MS- "Regulamento técnico para açúcares e produtos para adoçar".

Instrução Normativa nº 42, de 13 de novembro de 2017 - Regulamento Técnico do Açúcar.

ALHO TRITURADO SEM SAL

Resolução RDC 276 de 22/09/2005 ANVISA/MS – RT de Especiarias e Temperos

Port. MA Nº 242, de 17/09/1992

ARROZ BRANCO, PARBOILIZADO E INTEGRAL

Instrução Normativa nº 06 de 16/02/2009 – Classificação do arroz.

Instrução Normativa nº 02 de 06/02/2012 – MAPA

ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL

Portaria nº 63, de 13 de novembro de 2002 - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Conserva de Peixes.

Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Para Conservas De Atuns e de Bonitos.

BISCOITOS

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS - “Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos”.

Resolução nº 150, de 13 de abril de 2017 - Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

BISCOITOS DE POLVILHO

Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

CACAU EM PÓ

Resolução RDC nº 264 de 22/09/2005, ANVISA/MS "Regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau".

Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011 - dispõe sobre limites máximos tolerados (lmt) para micotoxinas em alimentos.

ESPECIARIAS

RESOLUÇÃO Nº 12, DE 1978. NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro.

CAFÉ EM PÓ

Resolução RDC nº 277 de 22/09/2005, ANVISA/MS - Regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis.

Resolução SAA Nº 28 de 01/06/2007 – MAPA – NORMA TÉCNICA DO CAFÉ

Instrução Normativa Nº 16 de 25/05/2010 – MAPA – Regulamento técnico para café.

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50%/70% CACAU

Resolução RDC nº 264 de 22/09/2005, ANVISA/MS "Regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau".

Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011 - dispõe sobre limites máximos tolerados (lmt) para micotoxinas em alimentos.

COLORAU

Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005, ANVISA/MS - "Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos".

DOCE DE FRUTAS

Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005, ANVISA/MS - "Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis".

Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

Instrução Normativa nº 19, de 28/05/2009 - aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica.

EXTRATO DE TOMATE

Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005

FARINHA DE MANDIOCA

Instrução Normativa Nº 52 de 07/11/2011 MAPA – Identidade e Qualidade em Farinha de Mandioca Sensorial, Físico-química e Microscopia.

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS - “Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos”.

FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO

Resolução nº 150, de 13 de abril de 2017 - Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS - "Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos". (Bolachas, amidos e féculas, macarrão)

FARINHAS DE TRIGO

Resolução nº 150, de 13 de abril de 2017 - Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS - "Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos". (Bolachas, amidos e féculas, macarrão).

Instrução Normativa nº 8 de 02/06/2005.

Instrução Normativa nº 31 de 18/10/2005.

FARELO E FARINHA DE AVEIA

PORTARIA Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975. Especificações para a padronização, classificação e comercialização interna de aveia, centeio e cevada.

FEIJÃO PRETO

Instrução Normativa MAPA nº 12 de 28/03/2008 – Regulamento técnico do feijão

Instrução Normativa MAPA nº 56 de 24/11/2009

Instrução Normativa MAPA nº 48 de 01/11/2011

FEIJÃO VERMELHO

Instrução Normativa MAPA nº 12 de 28/03/2008 – Regulamento técnico do feijão

Instrução Normativa MAPA nº 56 de 24/11/2009

Instrução Normativa MAPA nº 48 de 01/11/2011

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

Resolução nº 38 anexo I de 21/12/1977, CNNPA/MS



GRANOLA SEM AÇÚCAR

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS - “Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos”.

Portaria MA nº191 de 14/04/1975.

Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005

GRÃO DE BICO

DECRETO Nº 6.268, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007. Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

LEITE INTEGRAL UHT

Portaria nº370 de 04/09/1997 – MAPA

Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1998 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências;

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

Instrução Normativa SDA nº 68, de 2 de dezembro de 2006, que aprova os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Qualidade de Leite e Produtos Lácteos;

Instrução Normativa SDA nº 62, de 26 de agosto de 2003, que oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.

LENTILHA

Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993.

MEL

Instrução Normativa Mapa nº 11, de 20 de outubro de 2000 - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel.

Instrução Normativa SDA nº 03, de 19 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade de Apitoxina, Cera de Abelha, Geleia Real, Geleia Real Liofilizada, Polén Apícola, Própolis e Extrato de Própolis.



Mercosul/gmc/res. nº 89/99: Regulamento Técnico Mercosul "Identidade e Qualidade do Mel".

MILHO PARA PIPOCA/CANJICA

Instrução Normativa nº 61, de 22 de dezembro de 2011.

MACARRÃO

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS - “Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos”.

Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia.

Resolução nº 150, de 13 de abril de 2017 - Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

ÓLEO DE SOJA

Resolução RDC Nº 270 de 22/09/2005, ANVISA/MS

Instrução Normativa nº 49 de 22/12/2006, MAPA

POLVILHO AZEDO E SAGU

Instrução Normativa 23/2005. Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade Dos Produtos Amiláceos Derivados Da Raiz De Mandioca.

SAL REFINADO DE MESA IODADO

Resolução - RDC nº 23, de 24 de abril de 2013

Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975

Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000

Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

Instrução Normativa MAPA Nº 49 DE 26/09/2018. Estabelece em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta.

TRIGO PARA QUIBE/KIBE

Instrução Normativa 38/2010. Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade Da Farinha De Trigo.

UVAS PASSAS



Portaria 1012/1978. Normas e Padrões de Qualidade, em anexo, para classificação e comercialização da uva destinada a fins industriais em todo o território nacional.

VINAGRE

Lei 7678/88. Estabelece parâmetros para vinagres fermentados acéticos, como o duplo, triplo, misto, condimentado e composto

1.4. NATUREZA DO OBJETO

1.4.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.4.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como contínuos.

1.5. FORMA DE CONTRATAÇÃO

1.5.1. A Contratada deverá ser selecionada por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônico, através de Sistema de Registro de Preços.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados no Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. DAS AMOSTRAS, FICHAS TÉCNICAS, LAUDOS LABORATORIAIS E DO PARECER TÉCNICO:

4.1.1. Todas as empresas vencedoras deverão apresentar 01 (uma) amostra e ficha técnica dos itens, **mesmo quando marca pré-aprovada**, em até 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão do pregão, sob pena de desclassificação. As amostras e documentação relativa deverão ser dos próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar etiquetadas com o nome da empresa vencedora e acompanhadas da Relação de Amostras apresentadas pela empresa.

4.1.2 Para os itens **atum ralado em óleo comestível e leite UAT ou UHT integral**, quando não for marca pré-aprovada, deverá ser entregue além da amostra e ficha técnica, uma cópia de Registro atualizado no SIM, SIE, SIF ou SISBI-POA da empresa fabricante do produto.

4.1.3 Para os itens feijão preto, vermelho e carioca, lentilha e farinha de mandioca, quando marca não pré-aprovada, as empresas vencedoras devem apresentar a amostra, ficha técnica e os laudos laboratoriais (Físico-químico, Sensoriais, Microscópico, Macroscópico e Microbiológico) elencados abaixo, em documento original, ou cópia autenticada, com data inferior a 12 meses da data de

entrega dos envelopes. O laboratório que realizou ou for realizar as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde - Reblas), credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. A empresa deverá apresentar também a certificação de que o laboratório está credenciado/habilitado para realizar os ensaios laboratoriais solicitados. Os laudos deverão ser elaborados no produto final e cada conjunto de análises (físico-químicas, sensorial, micro/macrocópica e microbiológica) deve ser realizada na mesma amostra. Os custos com laudos, amostras ou quaisquer outros documentos comprobatórios de qualidade serão custeados pela licitante vencedora.

4.1.3. Laudos laboratoriais solicitados:

4.1.3.1 Feijão preto, vermelho, carioca e lentilha

a) Físico-químico: umidade e voláteis (conjunto 1)

b) Microscópico e macroscópico: presença/ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, impurezas e ovos de insetos (conjunto 2)

c) Microbiológico: micotoxinas (aflatoxinas B1, B2, G1, G2 e ocratoxina A). (conjunto 3)

4.1.3.2 Farinha de mandioca branca

a) Físico-químico: umidade e voláteis, cinzas insolúveis em ácido. (conjunto 1)

b) Sensorial: Aspecto, cor, odor e sabor. (conjunto 2)

c) Microscópico e macroscópico: presença/ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas. (conjunto 3)

d) Microbiológico: *Salmonella spp*, *Bacillus cereus* presuntivo, *Escherichia coli*. (conjunto 4)

4.1.4. Das amostras e documentação relativa:

4.1.4.1. As amostras, fichas técnicas e laudos laboratoriais deverão ser, obrigatoriamente, entregues na Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, localizado na Rua Roberto Sell, número 84, bairro Rio Grande em até 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão do pregão, sob pena de desclassificação.

4.1.4.2. As amostras e documentação relativa serão recebidas e serão mantidas no mesmo estado que foram recebidas até a sessão pública fixada para a análise das mesmas;

4.1.4.3. Os custos com as amostras e documentação relativa ou quaisquer outros documentos comprobatórios de qualidade serão por conta da proponente;

4.1.4.4. Após expirado o prazo de entrega das amostras e documentação relativa, os proponentes serão comunicados, através do chat, da data e hora da sessão pública, que ocorrerá na

Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, localizado na Rua Roberto Sell, número 84, bairro Rio Grande, para análise das amostras apresentadas;

4.1.4.5. As amostras e documentação relativa serão analisadas por profissionais da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, os quais observarão as especificações descritas para cada produto.

4.1.4.6. A amostra e documentação relativa serão analisadas dentro da especificação solicitada, bem como se atende ao fim a que se destina. Amostras entregues sem a descrição do material, identificação da marca e/ou fabricante, serão rejeitadas.

4.1.4.7. Principais critérios objetivos de avaliação que reprovarão as amostras serão os seguintes:

- a) Deixar de apresentar amostra exigida;
- b) Deixar de apresentar as amostras em suas embalagens originais e invioladas;
- c) Apresentar amostra com marca e especificações divergentes;
- d) Apresentar amostra que apresentam defeitos de fabricação, ou com falhas, presença de fungos ou odores ou quaisquer outros defeitos ou não conformidades aparentes, conforme o caso;
- f) Apresentar amostra que não atendam as normas das legislações vigentes aplicáveis.
- g) Os laudos laboratoriais estarem em desacordo com as legislações vigentes aplicáveis.

4.1.4.8. A amostra poderá ser aberta e manuseada, a amostra aprovada não será devolvida à empresa vencedora.

4.1.4.9. Após a análise das amostras será emitido Parecer devidamente assinado e identificado, o qual será encaminhado a Pregoeira.

4.1.4.10. A amostra que obtiver aprovação será armazenada pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar até que seja efetivada a entrega do bem pelo proponente, a fim de ser verificada a compatibilidade do material.

4.1.4.11. As amostras rejeitadas deverão ser retiradas no prazo máximo de 10 dias, contados da homologação da Licitação. Decorrido este prazo, serão descartadas.

4.2 MARCAS PRÉ-APROVADAS

Item	Item	Marcas pré-aprovadas
1	AÇÚCAR CRISTAL	União®, Caravelas®, Guarani®, Colombo®
2	ALHO TRITURADO SEM SAL	Saborini®, Planalto®, Ribeiro®

3	ARROZ BRANCO	Olivo®, Kika®, Kiarroz®, Rampinelli®, Safra®
4	ARROZ PARBOILIZADO	Olivo®, Kika®, Kiarroz®, Rampinelli®, Safra®
5	ARROZ INTEGRAL	Kika®, Kiarroz®, Rampinelli®
6	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL	Gomes da Costa®, 88®, Coqueiro®
7	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE	Liane®, Germani®
8	BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO, SABOR TRADICIONAL, SALGADO	Fernandes®, Pauli®, CrekCrek®, Aminna®, Balardin®, Lilibel®
9	BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO COM BATATA DOCE	Aminna®, Balardin®, Veganitos®
10	BISCOITO DE COCO/BANANA COM CANELA	Fernandes®
11	BISCOITO ROSQUINHA DE MILHO	Mosmann®
12	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	Mosmann®, Liane®
13	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER	Liane®, Mosmann®, Germani®
14	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA	Liane®, Germani®
15	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Liane®, Germani®, Mosmann®
16	CACAU	Qualicau®, Apti®, Nestlé®, Garoto®, Grão Sol®
17	CANELA EM RAMA/CASCAS/LASCAS	Kitano®, Bombay®, Grão sol®
18	CANELA EM PÓ	Kitano®, Bombay®, Penina®
19	COCO RALADO FINO	Sococo®, Copra®, DuCoco®



20	CRAVO DA ÍNDIA	Bombay®, Penina®, Caldo Bom®, Vó Carmen®
21	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU	ChocoLeite®, Qualicau®, Léo®, Apti®, Cacau foods®
22	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 70% CACAU	Cacau Foods®, Melken®, Namur®
23	CAFÉ PRETO EM PÓ	Três Corações®, Pilão®, Melitta®
24	COLORAU	Sinhá®, Penina®, Vilma/Pirata®, Grão Sol®
25	DOCE DE GOIABA CREMOSO	Primor®, Forno velho®, Piá®, Masotti®
26	DOCE DE UVA CREMOSO	Primor®, Forno velho®, Piá®, Masotti®
27	DOCE DE FRUTAS 100% BANANA	Cooperfavi®, Cooperfamília®, Bananas Cipó®
28	EXTRATO DE TOMATE	Fugini®, Boeing®, Bonare®
29	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	Canarinho®, Marlete®, Araruna®
30	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	Dona Benta®, Fidalga®, Rosa Branca®, Cocamar®, Primor®
31	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Sabor Verde®, Jasmine®
32	FARELO DE AVEIA	Quaker®, Jasmine®, Yoki®, Mãe Terra®, Nestlé®, Fazenda Sedrez®
33	FARINHA DE AVEIA	Quaker®, Yoki®, Nestlé®, Italac®, Vitao®, Fazenda Sedrez®, Mãe Terra®
34	FEIJÃO PRETO COMUM	São Francisco®, Urbano®, Caldo Bom®, Caldão®, Terra viva®
35	FEIJÃO VERMELHO	São Francisco®, Urbano®, Caldo Bom®, Caldão®,
36	FEIJÃO CARIOCA COMUM	São Francisco®, Urbano®, Caldo Bom®, Terra viva®, Caldão®
37	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO	Sinhá®
38	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	Royal®, Apti®, Dona Benta®
39	GRANOLA SEM AÇÚCAR	Granomel®, Da Magrinha®



40	GRÃO DE BICO	Yoki®, Juréia®, Caldo Bom®
41	LEITE U.AT. OU U.H.T. INTEGRAL	Aurora®, Terra Viva®, Tirol®, Languiru®, Piracanjuba®, Piá®, Amanhecer®
42	LENTILHA	Sinhá®, Caldo Bom®, Yoki®, Camil®
43	LOURO EM FOLHA (SECO)	Kitano®, Bombay®, Chelli®
44	MACARRÃO SOPA TIPO CABELO DE ANJO	Orquídea®, Parati®, Casaredo®, Germani®, Isabela®, Galo®, Renata®, Rosane®, Nordeste®
45	MACARRÃO PENNE (PENA) SEM OVOS	Galo®, Germani®, Dona Benta®, Rosane®, Casaredo®, Orquídea®, Knorr®, Todeschini/Selmi®
46	MASSA ESPAGUETE SEM OVOS	Germani®, Rosane®, Galo®, Parati®, Dona Benta®, Orquídea®, Knorr®, Todeschini/Selmi®
47	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS	Germani®, Rosane®, Galo®, Parati®, Dona Benta®, Casaredo®, Orquídea®, Knorr®, Todeschini/Selmi®
48	MACARRÃO	Mosmann®
49	MILHO PARA CANJICA	Yoki®, Ki Sabor®, Rocha®
50	MILHO PIPOCA	Yoki®, Camil®
51	MEL	São Braz®, Prodapys®, Minamel®, Vale das Cachoeiras®
52	ÓLEO DE SOJA REFINADO	Soya®, Coamo®, Cocamar®, Primor®, Liza®, Leve®, Vitaliv®
53	ORÉGANO DESIDRATADO	Kitano®, Penina®, Caldo bom®, Grão Sol®
54	POLVILHO AZEDO	Yoki®, Caldo Bom®, Rocha®, Prata®
55	SAGU	Amafil®, Ki Sabor®, Yoki®, Rocha®
56	SAL REFINADO DE MESA IODADO	Zizo®, Cisne®, Diana®, Marfin®
57	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL	Campo Largo®, Suvalan®, Aurora®, Aliança®
58	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL	Campo Largo®, Sinuelo®, Garibaldi®, Aliança®, Gran Legado®, Salton®, Vô Luiz®
59	SEQUILHO SABOR LIMÃO	Fernandes®

60	TRIGO PARA QUIBE/KIBE	Yoki®, Caldo Bom®
61	UVAS PASSAS	Central Alimentos®, La Violetera®, Uniagro®, Grão Sol®
62	VINAGRE DE ÁLCOOL	Heinig®, Chemim®
63	VINAGRE DE VINHO TINTO	Rosani®, Heinig®, Castelo®

4.2. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DA CONTRATADA

4.2.1. Habilitação jurídica:

- a) 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;
- b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) 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>;
- d) 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;
- e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g) 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;
- h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.



- i) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- j) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- k) Ato de autorização para o exercício da atividade contratada sujeita à autorização, expedido pelo órgão competente nos termos da lei.
- l) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) 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.
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- f) Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;
- g) Em caso de enquadramento 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.

4.2.3. Habilitação Econômico- Financeira:

a) 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 (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

4.2.4. Habilitação Técnica:

4.2.4.1. Qualificação Técnico-Operacional:

a) Alvará Sanitário da proponente, compatível com o objeto licitado, expedido pela Unidade Competente, dentro do prazo de validade. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará, no momento da entrega da(s) proposta(s). É de responsabilidade da proponente comprovar que possui autorização para comercializar os produtos ofertados.

b) Alvará Sanitário do(s) veículo(s) de transporte dos produtos, na validade. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará, no momento da entrega das propostas. No caso da empresa vencedora locar/terceirizar o serviço de entrega, deverá apresentar o Alvará Sanitário do(s) veículo(s) de transporte dos produtos, na validade, bem como cópia do contrato de locação/prestação de serviços.

4.2.5. Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (“proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos”) em observância à Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99.

5. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

5.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata, podendo ser prorrogável na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Condições de entrega:

6.1.1. A compra será a partir da liberação da Ordem de Compra empenhada e expedida pela Secretaria de Administração, de forma parcelada e imediata, cuja entrega deverá ser efetuada pelas empresas vencedoras nas Unidades Educativas e Entidades Parceiras do Município de Palhoça, **ponto a ponto, quinzenalmente ou conforme a necessidade do Setor nas Unidades Educativas listadas em anexo.**

6.1.2. Os produtos serão solicitados através de Previsão de Compras, que será encaminhada pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar para as Empresas Vencedoras, por e-mail, com as quantidades que deverão ser entregues **ponto a ponto, em todas as Unidades Educativas listadas no mapa de distribuição referente ao pedido.**



6.1.3. O prazo para o fornecimento será de no máximo 7 (sete) dias úteis, a contar do recebimento do pedido por e-mail. A entrega será **ponto a ponto, quinzenal, ou conforme a necessidade do setor**, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, realizada na data e nas quantidades estabelecidas pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, dias de entrega definidos **pelo setor, conforme cronograma previamente compartilhado**, nas Unidades Educativas listadas no mapa/recibos de distribuição. O horário de entrega dos alimentos deverá ser entre 07h e 17h. As guias de entrega devem ser retiradas na Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, localizada na Rua Roberto Sell, número 84, bairro Rio Grande, ou recebidas por e-mail, na semana anterior à entrega.

6.1.4. Não serão aceitos produtos com validade inferior à especificada no edital.

6.1.5. O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à Contratada com antecedência de no mínimo 02 (dois) dias úteis.

6.1.6. Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência, nos casos de abertura e/ou reabertura de Unidades Educativas.

6.1.7. Os gêneros alimentícios cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas neste edital.

6.1.8. Na proposta do proponente deverá constar a marca dos produtos cotados, vedada a substituição por similar quando do fornecimento nas Unidades Educativas. A Empresa deverá entregar apenas o alimento aprovado na análise das amostras, ficha técnica e laudos laboratoriais, de acordo com as exigências descritas em edital, respeitando exatamente a descrição de embalagem, tipo e marca aprovada pelo processo de análise.

6.1.9. Poderá haver substituição das marcas, quando solicitadas previamente pela empresa fornecedora, com antecedência de 30 dias corridos para a Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, a qual analisará e encaminhará para aprovação ou não da solicitação, mediante parecer da Prefeitura. A empresa deverá formalizar o pedido através de documento, justificando o pedido para a troca de marca. A empresa deverá trazer uma amostra que irá substituir o produto para análise e documentação exigida no edital (ficha técnica e laudos laboratoriais) para análise e aprovação ou não da solicitação, mediante parecer jurídico da Prefeitura. Em caso de solicitação de troca por uma marca não pré-aprovada, é necessária também a entrega de amostra, ficha técnica do produto e dos laudos laboratoriais (Físico-químico, Sensorial, Microscópico, Macroscópico e Microbiológico) do produto a ser substituído, com data inferior a 12 meses, apresentados em documento original, ou cópia autenticada, emitido por Laboratório Qualificado, habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, além de estar de acordo com as especificações exigidas neste edital. A amostra e a documentação relativa (ficha técnica e laudos laboratoriais) deverão ser entregues na Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar.

6.1.10. É de responsabilidade da empresa fornecedora manter uma equipe de entrega devidamente



uniformizada (jaleco, boné, calça comprida e sapato fechado) para o transporte dos produtos, do(s) veículo(s) de transporte até o depósito das Unidades Educativas e estarem identificados com crachás, constando nome, função e empresa.

6.1.11. A entrega deverá ser efetuada em veículo(s) fechado(s) e próprios para o transporte de alimentos.

6.1.12 Não é permitido transporte de alimentos na cabine do(s) veículo(s).

6.1.13. Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grande sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos veículos, a Coordenadoria poderá solicitar a vistoria de uma Equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias do(s) veículo(s).

6.1.14. Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte. Não será permitido o transporte em caixas de madeira, papelão (exceto a embalagem secundária da fabricante, conforme legislação vigente) ou que os alimentos estejam envoltos a jornais ou material que possa deixar resíduos nos alimentos.

6.1.15. É de obrigação da contratada manter as caixas plásticas higienizadas para o transporte de produtos e em bom estado de uso e conservação.

6.1.16. Em caso de erros de entrega quanto a: local, quantidade, produto diferente da especificação do presente Termo de Referência, marca vencedora e do que consta no mapa/recibos de distribuição, é de total responsabilidade da Empresa contratada a troca ou remanejamento dos alimentos entregues em desacordo, no prazo máximo de 24 horas a partir da data em que foi constatado o erro e solicitado o remanejamento pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar.

6.1.17. No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a sua substituição.

6.1.18. Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas neste edital.

6.1.19. A entrega deverá ser efetuada em veículo fechado devidamente higienizado, que no momento do fornecimento deve ser exclusivamente para transportar alimentos, não sendo permitido o seu uso para outros fins durante o momento de entrega dos gêneros alimentícios.

6.1.20. Os laudos laboratoriais poderão ser exigidos atualizados durante toda a vigência do contrato em qualquer situação que se julgarem necessários. No caso de suspeitas sobre a qualidade do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares o laudo deverá ser elaborado sobre o lote do produto do local que causou a ocorrência. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária, em

qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os custos com laudos, amostras ou quaisquer outros documentos comprobatórios de qualidade serão custeados pela licitante vencedora. O laboratório que realizará as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6.1.21. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos e fora das normas obrigatórias para armazenamento e transporte de alimentos.

6.1.22. Acondicionamento dos produtos: as embalagens dos alimentos deverão estar adequadas à legislação, de acordo com Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.1.23. No rótulo dos produtos devem constar todas as informações que atendam a legislação vigente, de acordo com o aprovado na análise de amostras, ficha técnica e laudos laboratoriais de cada produto.

6.1.24. As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

6.1.25. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- a) natureza do alimento;
- b) condições de armazenamento;
- c) condições de transporte;
- d) prazo de validade.

6.1.26. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

6.1.27. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana.

6.1.28. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados. As embalagens dos alimentos deverão estar adequadas à legislação, de acordo com o solicitado em suas especificações, bem como de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os produtos deverão ser embalados adequadamente, de acordo com a legislação específica e

resistente, lacrados, constando a identificação do produto, peso, data de validade, descrição do tipo e marca, de acordo com a legislação vigente. Para os itens **atum ralado em óleo comestível e leite UAT ou UHT integral**, deve constar no rótulo o Registro no SIM, SIE, SIF ou SISBI-POA da empresa fabricante do produto.

6.1.29. A entrega dos itens solicitados deverá ser acompanhada da respectiva guia/recibo de entrega, emitida pela Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar, respectiva nota fiscal, onde deverá constar nome dos itens, quantidade fornecida, valor unitário e valor total. A nota fiscal deve ser entregue juntamente com as guias/recibos, devidamente assinadas e carimbadas pelas unidades de ensino, na Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar. As informações deverão estar dispostas lado a lado, de modo a viabilizar a conferência, juntamente da nota fiscal e certidões negativas de débito (INSS, FGTS, CND Estadual, CND Municipal, Dívida Ativa da União e Certidão Simples Nacional).

6.1.31. Os itens desta contratação devem ser entregues em conformidade com as condições estabelecidas neste termo.

6.1.32. Caso a Contratada verifique a impossibilidade de cumprir com o prazo de entrega estabelecido, deverá encaminhar para a Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, solicitação de prorrogação de prazo de entrega, do qual deverá constar: motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado e o novo prazo previsto para entrega. Maiores informações pelo fone: (48)3220-0368.

6.1.33. A comprovação de que trata o item anterior deverá ser promovida não apenas pela alegação da Contratada, mas por meio de documento que relate e justifique a ocorrência que ensejar o descumprimento de prazo, tais como: carta do fabricante/fornecedor, laudo técnico de terceiros, boletim de ocorrência de sinistro, ou outro equivalente.

6.1.34. A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela Contratante na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à Contratada da decisão proferida.

6.1.35. Em caso de negação da prorrogação do prazo de entrega, e caso não cumpra o prazo inicial, a Contratada ficará sujeita às penalidades previstas para atraso na entrega.

6.1.36. Sempre que houver impossibilidade de atendimento com a marca do produto contemplado no Contrato, caberá a Contratada comunicar imediatamente a Secretaria solicitante e oferecer marcas alternativas, por escrito, ficando a critério da Secretaria solicitante aceitar ou não a substituição.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. Fiscal(is) do Contrato:

7.1.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)), para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato/ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

- a. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);
- b. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- c. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- d. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.1.3. A fiscalização do objeto do contrato será exercida pelas as Nutricionistas do Setor de Nutrição e Alimentação Escolar - Ana Cristina da Cunha Coutinho; Bárbara Maria da Silva Campos, Heloisa Ghizoni e

, neste ato denominados(as) Fiscais do respectivo Contrato.

7.1.34. Demais cláusulas de fiscalização do contrato encontram-se pormenorizada no contrato/ata.

7.2. Gestor(es) do Contrato

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

7.2.2. A gestão do contrato deverá ser acompanhada pelo(s) gestor(es), ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021), para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato/ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

- a. Apoio aos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro e reajuste do contrato;
- b. Acompanhar a vigência dos contratos;
- c. Apoio nas eventuais alterações contratuais;



d. Acompanhar a inserção dos dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

e. Outras atividades compatíveis com a função.

7.2.3. A gestão do objeto do contrato será exercida pelas as Nutricionistas do Setor de Nutrição e Alimentação Escolar - Ana Cristina da Cunha Coutinho; Bárbara Maria da Silva Campos, Heloisa Ghizoni e Priscila de Andrade, neste ato denominados(as) Fiscais do respectivo Contrato.

7.3. Demais cláusulas de gestão do contrato encontram-se pormenorizada no contrato.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. Do recebimento:

8.1.1. O recebimento do objeto será de responsabilidade da Secretaria solicitante e será realizada da seguinte forma:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os materiais foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito de fabricação, sem a qualidade exigida, fora de especificação ou incompletos, o fornecedor será notificado por escrito.

a.1) Neste caso serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação, quando ocorrerá um novo recebimento provisório, e o reinício de contagem dos prazos;

b) Definitivamente, em até 10 (dez) dias úteis, após verificação de que os materiais foram realizados de acordo com as condições e as especificações do termo de referência;

8.1.2. Os materiais entregues em desacordo como especificado neste instrumento convocatório, na proposta do adjudicatário e/ou na amostra será rejeitado, parcialmente ou totalmente, conforme o caso, obrigando-se a Contratada a substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da comunicação oficial feita pela Secretaria solicitante, sob pena de ser considerado em atraso quanto ao prazo de entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

8.1.3. Os prazos serão em dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto de forma diferente.

8.1.4. Os prazos se iniciam e vencem em dia de expediente normal.

8.1.5. No caso de consideradas insatisfatórias as condições do serviço recebido provisoriamente, será lavrado termo de recusa assinado por responsável designado pela Secretaria solicitante, no qual se consignará as desconformidades, devendo o serviço ser refeito.

8.1.6. Após a notificação à Contratada, o prazo decorrido até então será desconsiderado, iniciando-se nova contagem tão logo sanada a situação.



8.1.7. O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução e dar-se-ás e satisfeitas as seguintes condições:

- a) Quantidades em conformidade com o estabelecido na Ordem de Compra.
- b) Material embalado, acondicionado e identificado de acordo com a especificação técnica.
- c) Entregar os produtos no prazo, local e horários previstos no termo de referência.

8.1.8. Caso a entrega de serviços não ocorra no prazo determinado, estará à Contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções prevista no edital e seus anexos.

8.1.9. Satisfeitas as exigências e condições previstas, lavrar-se-á termo de recebimento definitivo, assinado por responsável designado pelas secretarias, o licitante, o qual poderá ser substituído pela atestação no verso da nota fiscal.

8.1.10. Após a entrega da Ordem de Compra, será designado, conforme o caso, um servidor, com autoridade para exercer, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratuais;

8.1.11. O responsável designado pelas secretarias o licitante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos produtos, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou defeitos observados.

8.2. Pagamento:

8.2.1. Os pagamentos serão efetuados em moeda corrente nacional, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, mediante apresentação das notas fiscais devidamente atestadas pelo servidor que recebeu os materiais, laudos técnicos, certidões negativas de débitos, sendo identificado e efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições elencados na legislação em vigor, tais como, IR, CSLL, COFINS e PIS/PASEP.

8.2.2. A retenção dos tributos não será efetuada caso a Contratada apresente, junto com sua Nota Fiscal, a comprovação de que é optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES.

8.2.3. A nota fiscal deverá vir obrigatoriamente com valor de retenção de imposto de renda destacando, conforme Decreto Municipal nº 3242/2023 e IN 002/2023/SMF.

8.2.4. Aos fornecedores isentos de retenção de imposto de renda, a Nota Fiscal deverá vir acompanhada da declaração de isenção, conforme está estabelecido no ANEXO II, da IN 002/2023/SMF.

8.2.5. As notas fiscais deverão ser emitidas em sistema eletrônico (Nota Fiscal Eletrônica) em

moeda corrente do país.

8.2.6. O CNPJ da Contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

8.2.7. Fica expressamente estabelecido que os preços constantes na proposta da proponente incluem todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução do objeto licitado, constituindo-se na única remuneração devida.

8.2.8. Os valores para faturamento serão os valores negociados após efetivação dos lances pela proponente vencedora.

8.2.9. Para emissão da fatura/nota fiscal deverá confirmar com a Secretaria solicitante o CNPJ para faturamento.

8.2.10. Se, quando da efetivação do pagamento, os documentos comprobatórios de situação regular em relação à Fazenda Municipal, ao INSS e ao FGTS, apresentados em atendimento às exigências de habilitação, estiverem com a validade expirada o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos dentro do prazo de validade;

8.2.11. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será suspenso e a nota fiscal será devolvida à Contratada, cessando a contagem de prazo de pagamento até que a mesma providencie as medidas saneadoras. A contagem de prazo será reiniciada logo após a apresentação da nota fiscal com as correções necessárias, sem que acarrete qualquer ônus adicional para a Contratante, nem sequer prejuízo na prestação dos serviços/fornecimento dos produtos pela Contratada.

8.2.12. Os itens recebidos fora das especificações do objeto não serão considerados, e por consequência, não haverá pagamento até que o problema seja sanado.

8.2.13. Demais cláusulas relativas a critérios de medição e pagamento encontram-se pormenorizada no contrato.

9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO VENCEDOR

9.1. As formas e critérios de seleção do vencedor encontram-se pormenorizadas no Edital.

10. ADMISSÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO

10.1. O objeto constante desse Termo de Referência NÃO PERMITE admissão de empresas consorciadas, tendo em vista o objeto não ser considerado de alta complexidade e/ou grande vulto.

10.2. A admissão de consórcio para objeto de baixa complexidade e/ou de pequeno valor não poderá ser realizada, uma vez que permite a união de concorrentes que poderiam disputar entre si, violando o princípio da competitividade.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. Estima-se um custo total de R\$ 8.160.540,50 (Oito milhões cento e sessenta mil quinhentos e quarenta reais e cinquenta centavos)

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. O crédito necessário ao atendimento das despesas da presente contratação correrá à conta do orçamento da Secretaria Municipal de Educação.

13. REAJUSTE, REEQUILÍBRIO E REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

13.1. Reajuste, reequilíbrio e repactuação, quando couber, encontrar-se-ão pormenorizados no Edital e respectivo contrato.

14. MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)

14.1. As disposições inerentes às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) encontram-se pormenorizadas no Edital.

15. SANÇÕES

15.1. Sanções encontram-se pormenorizadas no Edital e respectivo contrato.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1. Entregar o produto, em prazo não superior ao máximo estipulado neste termo de referência.

16.2. Entregar o produto de acordo com as especificações estipuladas neste termo de referência

16.3. Cumprir os prazos de garantia, quando houver.

16.4. Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vale-refeição, vales transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

16.5. Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.

16.6. Atender as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

16.7. Substituir, de imediato, às suas expensas, o produto que não se adequar às especificações constantes neste termo de referência.

16.8. Manter, durante toda a vigência, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração.

16.9. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referidas aos serviços

executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o Município de Palhoça.

16.10. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Município de Palhoça ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

16.11. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por eles praticados, responsabilizando-se, ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros durante o transporte e descarga dos materiais nos locais de entrega.

16.12. Realizar diretamente a entrega do material, sem transferência de responsabilidades ou sub-rogações não autorizadas pelo Contratante.

16.13. Reparar ou substituir, às suas expensas, os materiais em que se verificar em defeitos ou materiais nos prazos estabelecidos.

16.14. Arcar com o ônus advindo das horas extras, encargos sociais e outras despesas que venha a incidir sobre o seu pessoal, quando houver prestação de serviço.

16.15. Solicitar prorrogação de prazo, por escrito e devidamente justificado, quando não for possível cumpri-lo.

16.16. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados à Contratante ou a terceiros, por atos de negligência ou culpa de seus empregados, durante a execução dos serviços.

16.17. Dispor de meios próprios de transporte para atendimento das suas obrigações contratuais.

16.18. Fornecer contatos atualizados, e em caso de alteração informar a Contratante com antecedência.

16.19. Substituir, sempre que solicitado pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação seja julgada prejudicial, inconveniente ou insatisfatória, quando na prestação de serviço.

16.20. Encaminhar em até 48 (quarenta e oito) horas, relatórios referentes ao objeto, sempre que solicitado pela Contratante.

16.21. Indenizar a Contratante quando ocorrerem danos, avarias, extravios ou inutilização de objetos pertencentes à Contratante ou terceiros.

16.22. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante em até 48 (quarenta e oito) horas.

16.23. Assegurar à Contratante o direito de fiscalizar, sustar e recusar qualquer material que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas do edital.

16.24. Dar ciência por escrito à Contratante sobre qualquer anormalidade verificada na entrega do produto.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 17.1. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado, desde que atendidas às obrigações contratuais.
- 17.2. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a aquisição dos bens objeto.
- 17.3. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.
- 17.4. Rejeitar em todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.
- 17.5. Comunicar à Contratada, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para correção das falhas.
- 17.6. Notificar a Contratada, no caso de ocorrências/irregularidades com o fornecimento dos produtos.
- 17.7. Analisar e autorizar a prorrogação de prazo solicitada pela Contratada, desde que atendidas as condições previstas.
- 17.8. Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis.
- 17.9. Fornecer à Contratada todas as informações necessárias ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas.
- 17.10. Rejeitar o produto entregue fora das especificações.

18. SUBCONTRATAÇÃO

- 18.1. O Município de Palhoça não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Contratada para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros.

Palhoça/SC, 04 de outubro de 2024.



Assinado digitalmente por:
GEAN KARLO MEDEIROS
CPF: 898.747.309-00

Em: 08/10/2024 09:35:27

GEAN KARLO MEDEIROS

SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Assinado eletronicamente por:
VANIA INES GREZELE
CPF: 007.734.529-07
EM: 07/10/2024 10:26:44

Assinatura digital avançada com certificado digital não IC
Brasil.

