



TERMO DE REFERÊNCIA¹ AQUISIÇÃO

¹ Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o [inciso VII do caput do art. 12 desta Lei](#), sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos: II - a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de **termo de referência**, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso;



1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	AÇÚCAR BRANCO REFINADO Características Técnicas: Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	463998	KG	800	R\$ 4,56	R\$ 3.648,00
2.	AÇÚCAR MASCADO Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1kg sendo de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	463993	KG	50	R\$ 12,18	R\$ 609,00
3.	AÇÚCAR BAUNILHA Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima d - Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima de 6 meses, a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 30 gramas	463995	UN	50	R\$ 3,27	R\$ 163,50
4.	AÇAFRÃO DA TERRA /CÚRCUMA Características Técnicas: Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra): produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade: 06 meses de validade no momento da entrega.	480241	UN	100	R\$ 2,31	R\$ 231,00
5.	ARROZ AMARELO TIPO PARBOILIZADO Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima	458910	KG	700	R\$ 4,00	R\$ 2.800,00



	de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;					
6.	ARROZ BRANCO Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.	474371	KG	150	R\$ 4,83	R\$ 724,50
7.	ARROZ QUEBRADINHO TIPO BRANCO. Características Técnicas: O Arroz Quebradinho Deve Apresentar Coloração (Branco/Quebradinho) - Classe Longo Fino, Qualidade Tipo 1. - Arroz Comum (Branco/Quebradinho), Isento De Sujidades, Materiais Estranhos E Mofos O Produto Deve Ser Obtido De Grãos Longos Finos Sadios De Arroz (Oryza Sativa L.), Que Foram Submetidos Ao Processo De Polimento Adequado. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.	458910	KG	350	R\$ 6,24	R\$ 2.184,00
8.	AMIDO DE MILHO Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem atóxica: EMBALAGEM DE 500GR OU 1 KG. Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses.	453785	KG	150	R\$ 8,95	R\$ 1.342,50
9.	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Lacre de Segurança, dados de Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, Peso Líquido DE 500gr. Embalagem: Caixa ou pacote de 500gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.	460501	UN	50	R\$ 9,16	R\$ 458,00
10.	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: Azeite de oliva, 100% extra virgem, espécie vegetal de oliva, tipo puro, teor da acidez extravirgem- menor que 0,8%.	478822	UN	30	R\$ 37,08	R\$ 1.112,40



	Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, Embalagem 500.0 mililitros					
11.	BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.	17302	KG	80	R\$ 16,32	R\$ 1.305,60
12.	BEBIDA LÁCTEA SABOR: MORANGO, FRUTAS VERMELHAS OU COCO. Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias	343726	UN	1500	R\$ 6,60	R\$ 9.900,00
13.	BISCOITO TIPO SALGADINHO COM SEMENTE DE LINHAÇA Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	463636	KG	200	R\$ 47,74	R\$ 9.548,00
14.	BISCOITO DE FIBRAS INTEGRAL Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, gérmen de trigo, manteiga, sementes de linhaça, ovos e sal. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	255861	KG	200	R\$ 32,15	R\$ 6.430,00
15.	BISCOITO SEM GLÚTEN	463636	UN	10	R\$ 13,25	R\$ 132,50



	DESCRIÇÃO: Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. NÃO CONTER GLUTEN.					
16.	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Embalagem: embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	456468	PCT	250	R\$ 6,07	R\$ 1.517,50
17.	BOLACHA DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO) Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten. Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.	605938	PCT	200	R\$ 7,46	R\$ 1.492,00
18.	BOLACHA SALGADO ÁGUA E SAL Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten. Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em	460235	PCT	200	R\$ 7,52	R\$ 1.504,00



	embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;					
19.	BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: polvilho, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, coco ralado, fermento químico e sal amoníaco. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg. Validade: 60 dias após a data de fabricação.	255861	KG	200	R\$ 38,54	R\$ 7.708,00
20.	BOLACHA CASEIRA DE TRIGO Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e essência de baunilha. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.	232141	KG	250	R\$ 41,48	R\$ 10.370,00
21.	BOLACHA CASEIRA DE MILHO TIPO FUBA Características técnicas: bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Ingredientes: farinha de milho, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal e essência de baunilha. Embalagem primária: Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.	255861	KG	200	R\$ 42,98	R\$ 8.596,00
22.	BOLACHA DE MEL INTEGRAL Características Técnicas: A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	389169	KG	200	R\$ 36,86	R\$ 7.372,00
23.	BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE.	476817	UN	10	R\$ 13,95	R\$ 139,50



	<p>Descrição: Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Embalagem: UNIDADE de 350g.</p>					
24.	<p>CANELA EM PÓ Características técnicas: Canela Em Pó Produto Minimamente Processado Embalagem atóxica, de 25 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem Primária: Frasco Plástico Transparente Ou Sachê Contendo No Mínimo 25 Gramas Do Produto. Rótulo Deve Estar Em Conformidade Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega. Embalagem: Frasco de 25 a 30 gramas.</p>	463872	UN	30	R\$ 3,98	R\$ 119,40
25.	<p>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Características técnicas: Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: 200 gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	18805	UN	350	R\$ 26,01	R\$ 9.103,50
26.	<p>CACAU EM PÓ 100 % (ALCALINO) Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	463532	UN	20	R\$ 17,05	R\$ 341,00
27.	<p>CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM TIRAS FINAS (BUBOS). Características Técnicas: Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	449724	KG	700	R\$ 37,81	R\$ 26.467,00



28.	CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA Características Técnicas: Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 3 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.	447447	KG	1200	R\$ 33,73	R\$ 40.476,00
29.	CARNE SUÍNA - LOMBO EM CUBOS. Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <u>sem gordura</u> , carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável. Embalagem – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade – mínimo de 3 meses. Data de Fabricação – máximo de 30 dias.	447520	KG	500	R\$ 26,87	R\$ 13.435,00
30.	CHOCOLATE EM PÓ, TIPO PRETO 50%. Características: Chocolate tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. A mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e procedência. NÃO CONTER GLÚTEN. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; Embalagem: pacote de 500g ou 1kg.	463547	KG	100	R\$ 27,14	R\$ 2.714,00
31.	CEREAL MATINAL TIPO SUCRILHOS. Características técnicas: Cereal Matinal Com Açúcar (Tipo Sucrilhos), Flocos De Milho Com Açúcar, Enriquecido Com Vitaminas E Minerais. Não Deverá Apresentar Resíduos De Impurezas, Bolor Ou Cheiro Não Característico. A Embalagem deve estar intacta, bem vedada a constar validade mínimo 3 meses da data de fabricação após data de entrega. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de no mínimo: 12 meses.	463971	KG	80	R\$ 24,27	R\$ 1.941,60
32.	COLORAU EM PÓ Características técnicas: Colorau, extraído da semente de urucum 100% natural, cor, aroma característicos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pó, sem adição de sal, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrão para alimentos, cnpa, Embalagem: Deve constar data de fabricação, ingredientes, peso líquido de 1.0 quilogramas. Data de Validade: mínimo 6 meses.	440566	UN	60	R\$ 7,42	R\$ 445,20



	Data de fabricação: máximo 45 dias					
33.	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO Características técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	451063	UN	1000	R\$ 15,05	R\$ 15.050,00
34.	EXTRATO DE TOMATE Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: 340g Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	459672	UN	750	R\$ 4,17	R\$ 3.127,50
35.	FARINHA DE AVEIA Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	460498	UN	60	R\$ 5,49	R\$ 329,40
36.	FARELO DE AVEIA Características técnicas: Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia, isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: embalagens de 200 gramas, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	608909	UN	30	R\$ 5,75	R\$ 172,50
37.	FARINHA DE MANDIOCA Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem de polietileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses	458920	KG	20	R\$ 8,47	R\$ 169,40
38.	FARINHA DE TRIGO REFINADA Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	406263	KG	1000	R\$ 5,75	R\$ 5.750,00
39.	FARINHA DE MILHO TIPO FUBA FINA Características técnicas: Fubá de milho amarelo. obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. pó fino similar ao "fubá mimoso". é um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos	459012	KG	200	R\$ 8,58	R\$ 1.716,00



	de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio Isento De Sujidades, Umidade E Materiais Estranho. Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.					
40.	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	464552	KG	300	R\$ 10,15	R\$ 3.045,00
41.	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	464558	KG	380	R\$ 12,90	R\$ 4.902,00
42.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características técnicas: Fermento químico em pó, que através de reações químicas é capaz de gerar esponjidade a uma massa, embalado em potes de 250gr íntegra, sem aberturas, rachados e danos que comprometem a qualidade do produto. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em potes de 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias	459586	UN	300	R\$ 8,23	R\$ 2.469,00
43.	FRANGO INTEIRO CONGELADO Características Técnicas: produto semi-processado, em peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.	447587	KG	600	R\$ 13,17	R\$ 7.902,00
44.	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%. Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção,	447618	KG	800	R\$ 19,77	R\$ 15.816,00



	peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.					
45.	GRANOLA SEM GLÚTEN Características Técnicas: Granola zero glúten, rica em fibras, com adoçante natural estévia e com mínimo 60% de ingredientes integrais. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulo do fornecedor. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten. Embalagem: pct de 250g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	444323	UN	10	R\$ 13,03	R\$ 130,30
46.	GRANOLA TRADICIONAL Características Técnicas: Granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxic - granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Composição: aveia em flocos, açúcar mascavo, canjica de milho não transgênico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, farinha de arroz integral, farinha de soja não transgênica, fibra de trigo e maltodextrina), gérmen e fibra de trigo, extrato de malte, uvas-passas, flocos de milho não transgênico, açúcar mascavo invertido, açúcar invertido, proteína texturizada de soja não transgênica, castanha de caju, castanha do Pará, coco granulado, oleína de palma, semente de linhaça, sal hipossódico, antioxidantes (lecitina de soja, ácido cítrico, bht e bha) e aromatizante. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxico, bem vedados em embalagens de 1 kg cada, devidamente lacrada, deverá conter data de fabricação, validade, informações nutricionais. prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de fabricação.	444323	KG	60	R\$ 31,07	R\$ 1.864,20
47.	GELEIA ZERO AÇÚCAR Características Técnicas: Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores - GELEIA ZERO AÇÚCAR - Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores estranhos (fermento, mofo, químicos, etc.). Prazo de validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Acondicionada em embalagem de 250g adequada para alimentos, preferencialmente em potes de	462689	UN	50	R\$ 22,59	R\$ 1.129,50



	vidro ou material plástico atóxico, resistente e inviolável, que garanta a integridade e a qualidade do produto desde a entrega até o consumo. Deverá apresentar rotulagem, tabela nutricional e lista de ingredientes					
48.	GELÉIA DE FRUTAS Características técnicas: Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina. Embalagem primária: Pote plástico tr - GELÉIA DE FRUTAS Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina. Embalagem primária: pote plástico transparente ou vidro contendo no máximo 1kg do produto. Rótulo conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses, a contar da data da entrega	462699	UN	100	R\$ 29,76	R\$ 2.976,00
49.	IOGURTE ZERO LACTOSE Características técnicas: Iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, prepara - iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, preparado de coco/morango, enzima lactase, fermento lácteo e espessante/estabilizante, não contém glúten, contém leite. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega Embalagem primária: embalagem de polietileno com no mínimo 830gr a 850gr. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.	482782	UN	100	R\$ 14,94	R\$ 1.494,00
50.	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite. Data de fabricação: Máximo 30 dias.	446005	LT	1800	R\$ 5,50	R\$ 9.900,00
51.	LEITE UHT ZERO LACTOSE Características técnicas: LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. - LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase e	445998	LT	2000	R\$ 6,62	R\$ 13.240,00



	estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: Envasado sob condições assépticas e embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem cartonada longa vida. Registro no respectivo órgão regulador, embalagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação e número de lote, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif ou sip. Prazo de validade mínima 04 meses na data de entrega. Embalagens devem conter os dizeres 'zero lactose' ou 'sem lactose'. Embalagem: Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante. Caixas com 12litros.					
52.	LENTILHA Características Técnicas: Lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional - lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. a embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade e peso do produto em local visível. informação aos alérgicos. pacote de polietileno atóxico, resistente de 500 g. Validade: mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem atóxica: pacote de 500gramas.	464571	PCT	120	R\$ 8,91	R\$ 1.069,20
53.	LOURO EM FOLHAS Características Técnicas: Louro em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. produto com no mínimo 06 meses de val - louro, em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Embalagem: pacote de 04 gramas cada.	463904	UN	50	R\$ 3,42	R\$ 171,00
54.	MACARRÃO CABELO DE ANJO Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458985	PCT	350	R\$ 7,65	R\$ 2.677,50
55.	MACARRÃO CARAMUJINHO Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria	458986	PCT	150	R\$ 7,33	R\$ 1.099,50



	prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas. Embalagem: Pacotes com 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de fabricação: Máximo de 30 dias.					
56.	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Características técnicas: MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e471. - MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e47. PRAZO DE VALIDADE: superior a 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 500 gramas	458988	PCT	10	R\$ 5,54	R\$ 55,40
57.	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458988	PCT	1200	R\$ 5,46	R\$ 6.552,00
58.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Características Técnicas: Macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas - macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	458999	PCT	800	R\$ 5,49	R\$ 4.392,00
59.	MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga. Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Embalagem: potes OU EMBALAGEM de 500 gramas ou 01kg.	446384	KG	150	R\$ 48,64	R\$ 7.296,00



60.	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE Características Técnicas: Manteiga zero lactose, produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou conservantes. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose. Prazo de validade: Superior a 2 meses. Embalagem: Potes de vidro ou de plástico de 200g.	446386	POTE	80	R\$ 14,87	R\$ 1.189,60
61.	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL Características técnicas: Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL - PT 500G. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. A embalagem de 500g deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	463699	UN	20	R\$ 10,37	R\$ 207,40
62.	MANGA PALMER Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	464407	KG	600	R\$ 9,81	R\$ 5.886,00
63.	MELÃO AMARELO Características técnicas: Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	467420	KG	850	R\$ 7,25	R\$ 6.162,50



64.	MILHO PARA PIPOCA Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem: íntegra de 400g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.	462122	PCT	200	R\$ 6,15	R\$ 1.230,00
65.	NATA (creme de leite pasteurizado) Características Técnicas: Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Data de validade: mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 300g cada unidade.	446536	POTE	50	R\$ 11,64	R\$ 582,00
66.	ÓLEO DE SOJA Características Técnicas: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	244580	UN	800	R\$ 9,45	R\$ 7.560,00
67.	ORÉGANO: Ingredientes: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente. Embalagem: 100 gramas Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	463916	UN	50	R\$ 11,02	R\$ 551,00
68.	PÃO CASEIRO DE BATATA FATIADO Características técnicas: Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado. Ingredientes: farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.	480303	UN	2.000	R\$ 13,92	R\$ 27.840,00
69.	PÃO CASEIRO DE BATATA INTEGRAL	470690	UN	600	R\$ 13,43	R\$ 8.058,00



	<p>Características técnicas: Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.</p>					
70.	<p>PÃO DOCE</p> <p>Características Técnicas: tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	602275	KG	350	R\$ 16,26	R\$ 5.691,00
71.	<p>PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral).</p> <p>Características Técnicas: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	638216	KG	350	R\$ 16,84	R\$ 5.894,00
72.	<p>PÃO FATIADO DE SANDUICHE</p> <p>Características Técnicas: pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p> <p>Embalagem: 500 gramas do produto embalado.</p>	620868	UN	200	R\$ 12,95	R\$ 2.590,00



73.	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE Características Técnicas: pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem: und de 90 gramas cada.	617307	UN	2000	R\$ 1,58	R\$ 3.160,00
74.	PÃO SEM GLUTEN Características técnicas: Pão Zero Glúten Zero Lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico - Pão Zero Glúten Zero Lactose Pão fatiado sem glúten e sem lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Embalagem de 450 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. Validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega.	460403	UN	10	R\$ 18,94	R\$ 189,40
75.	PRESUNTO COZIDO Características técnicas: PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio - PRESUNTO COZIDO - PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias.	447765	KG	120	R\$ 36,70	R\$ 4.404,00
76.	POLVILHO AZEDO Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	462474	KG	30	R\$ 6,44	R\$ 193,20
77.	POLVILHO DOCE: Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	462474	KG	30	R\$ 7,16	R\$ 214,80
78.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo tipo mussarela fatiado - produto de primeira	446636	KG	200	R\$ 49,01	R\$ 9.802,00



	qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em fatias, – sem adição de glúten; resfriados e divididos em saco plástico atóxico, cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, produto de origem animal embalado. ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. deverá conter: tara com quantidades de kg, data de validade e data de fabricação. Entregas: semanal ou diária, conforme necessidade de acordo com o termo de referência. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: DE 500GR A 1 KG					
79.	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: pct de 150g	446638	UN	70	R\$ 14,11	R\$ 987,70
80.	ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.	240574	UN	350	R\$ 12,87	R\$ 4.504,50
81.	SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Embalagem: pct de 1 kg	461092	KG	200	R\$ 2,69	R\$ 538,00
82.	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL. Ingredientes: Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C. Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Litros	464749	UN	150	R\$ 60,29	R\$ 9.043,50
83.	UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO. Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data	464883	UN	50	R\$ 9,92	R\$ 496,00



	de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 100 g.					
84.	VINAGRE DE ALCÓOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	381379	UN	120	R\$ 3,66	R\$ 439,20
VALOR TOTAL.....R\$ 396.239,90 (Trezentos e noventa e seis mil, duzentos e trinta e nove reais e noventa centavos).						

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) bens objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme disposto no Decreto Municipal nº 064/2023, de 14 de dezembro de 2023.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.4. O objeto caracteriza-se como fornecimento de bem comum, contínuo.

Prazo de vigência

1.5. O prazo de **vigência da contratação** é de 01 (um) ano, contados do(a) assinatura do Contrato, na forma do artigo 105, da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado na forma do artigo 106 e 107 da Lei nº14.133/2021.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

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

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, uma vez que o Município de Rio Fortuna/SC ainda está em processo de elaboração deste instrumento de planejamento.



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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. não haverá indicação de marca ou modelo.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. A Administração não possui nenhuma objeção quanto a marcas existentes no mercado para o objeto em questão, nem mesmo objeção quanto a fornecedores existentes no mercado que possam ofertar o objeto da presente contratação.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. *Não se aplica.*

Subcontratação

4.5. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O fornecimento dos produtos para merenda escolar ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação e Esportes do Município de Rio Fortuna/SC, mediante emissão de Autorização de Fornecimento.

5.2. A entrega deverá ser realizada diretamente nas escolas da Rede Municipal de Ensino, conforme segue:

- **LOCAL:** Escola Municipal José Boeing, Avenida Sete de Setembro 1677, Bairro Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 mim**



- **LOCAL:** C.E.I Analiria Willemann de Freitas, Rua Bernardo Hemkemeier, Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.**
- **LOCAL:** C.E.I Analiria Willemann de Freitas (Extensão), Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.**

5.3. Após a emissão da Autorização de Fornecimento, a empresa contratada deverá realizar o atendimento no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, em datas e horários previamente ajustados com a Administração.

5.4. Todas as despesas necessárias ao fornecimento do produto, incluindo transporte, logística, equipamentos e demais custos decorrentes da execução contratual, serão de inteira responsabilidade da empresa contratada.

5.5. O produto fornecido deverá atender às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, garantindo a qualidade e segurança no armazenamento e transporte dos produtos destinado à merenda escolar do Município.

Garantia, manutenção do fornecimento

5.6. Não se aplica.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano



complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. Será fiscal do Contrato a **Sra. Rosani Sipinski** – Matrícula nº 1.801, que exercerá a fiscalização técnica e administrativa do Contrato.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

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

6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e



a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

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

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor de contrato:

6.17.1. coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.17.2. 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.

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

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

6.17.5. tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

6.18. Será Gestor de Contrato **Sr Luiz Bernardino da Silva**, Portaria nº162/2025.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO.

Recebimento

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

7.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no **prazo de 3 (três) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

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



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

7.8 As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

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

7.10 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

- 7.11.1 o prazo de validade;
- 7.11.2 a data da emissão;
- 7.11.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.11.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 7.11.5 o valor a pagar; e
- 7.11.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.13 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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



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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.19 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.24 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à



apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento e parcelamento

7.25 A presente contratação NÃO permite a antecipação de pagamento.

Cessão de crédito

7.26 Não é admitida a cessão de crédito.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, na forma Eletrônica, com julgamento pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme disposto na Lei nº 14.133/21, no Decreto Municipal nº 116/2023, e na legislação pertinente.

Forma de fornecimento

8.2 O fornecimento do objeto será parcelado, conforme Estudo Técnico Preliminar.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO – PESSOA JURÍDICA.

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

Habilitação jurídica

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

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

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



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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.10 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (**CNPJ**);

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

8.12 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);

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

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

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

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



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

Qualificação Econômico-Financeira

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

Outros Documentos

8.19 Certidão Negativa Correccional (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) da Controladoria Geral da União, emitida no seguinte endereço: <https://certidoes.cgu.gov.br>;

8.20 Declaração de inexistência de Fatos Impeditivos;

8.21 Declaração de idoneidade;

8.22 Declaração de que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante (Município de Rio Fortuna) ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

8.23 Declaração, firmada pela licitante de que não possui em seu quadro funcional menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos quatorze anos;

8.24 Declaração de não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

8.25 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de **Valor total: R\$ 396.239,90 (Trezentos e noventa e seis mil, duzentos e trinta e nove reais e noventa centavos)**.

9.2 Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação – INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), para manutenção do equilíbrio econômico financeiro do contrato.



Se necessário, o contrato poderá sofrer revisão, cumprindo os requisitos legais.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Rio Fortuna deste exercício, conforme segue:

- (56) 3.3.90.00.00.00 – 5.000
- (57) 3.3.90.00.00.00 – 5.000
- (44) 3.3.90.00.00.00 – 5.000

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

OBRIGAÇÕES DAS PARTES

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

11.1 São obrigações do Contratante: São obrigações do Contratante, além das previstas no termo de referência:

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

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

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

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

11.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

11.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

11.8 Cientificar o órgão de representação do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;



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

11.10 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis.

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

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

OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

11.14 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas, além das previstas no termo de referência.

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

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

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

11.18 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.19 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo



contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.20 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

11.25 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.26 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

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



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

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

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

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

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

11.34 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Aplica-se à disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução do contrato o previsto no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.

As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas no SICAF.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

Não é o caso.

Rio Fortuna/SC, [data da assinatura eletrônica]

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES.
Miriane Buss Roecker Warmling
Matrícula: 2.197