

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à manutenção da **Merenda Escolar** (REDE MUNICIPAL DE ENSINO) e ao atendimento dos programas e projetos da **Assistência Social** de Capivari de Baixo/SC. O escopo abrange desde o atendimento nutricional de alunos até o suporte alimentar em unidades de proteção social básica e de média/alta complexidade.

### 2. MODALIDADE

Pregão Eletrônico, com Registro de Preços com validade de 12 (doze) meses, possibilitando a prorrogação por mais 12 (doze) meses, nos termos da Lei 14.133/2021. Caso a prorrogação se efetive, os quantitativos dos produtos serão renovados em sua forma integral.

### 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a contratação, observando-se a necessidade de fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Capivari de Baixo, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

### 4. ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

Conforme identificado junto à administração, o Município já regulamentou sobre o tema, porém, neste primeiro momento, não foi ainda realizado o procedimento necessário para formalização do Plano Anual de Contratação para o exercício de 2024. Deste modo, registra-se que a presente contratação não consta no referido plano, mas que será objeto deste assim que implantado pela administração municipal.

## 5. ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

| ITEM | PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UN  | VALOR UNITÁRIO | QUANTIDADE POR SECRETARIA |                    |                  | QUANTIDADE GERAL | VALOR TOTAL   |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|---------------------------|--------------------|------------------|------------------|---------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                | EDUCAÇÃO                  | ASSISTÊNCIA SOCIAL | GESTÃO E FAZENDA |                  |               |
| 1    | <b>Cacau em pó ALCALINO 100%,:</b><br><b>Características técnicas:</b> Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                | KG  | R\$ 60,97      | 900                       | 35                 |                  | 935              | R\$ 57.006,95 |
| 2    | <b>Amido de Milho Características técnicas:</b> produto amiláceo extraído de milho ( <i>Zeamaya</i> , L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.<br><b>Embalagem:</b> 500g ou 1kg                                                                                                                                                                                                                               | KG  | R\$ 12,77      | 1000                      | 30                 |                  | 1030             | R\$ 13.153,10 |
| 3    | <b>Ameixa seca sem caroço Características técnicas:</b> produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). <b>Embalagem:</b> entre 200g e 500g                                                                                                                                                                          | KG  | R\$ 44,29      | 100                       | 15                 |                  | 115              | R\$ 5.093,35  |
| 4    | <b>Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas:</b> Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas, larvas de insetos, carunchos). <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;                                                                                                                                                                                                    | KG  | R\$ 4,65       | 7000                      | 150                |                  | 7150             | R\$ 33.247,50 |
| 5    | <b>Arroz Branco, 1kg Características Técnicas:</b> Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, casca, larvas de insetos e carunchos). <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;                                                                                                                                                                                                          | KG  | R\$ 4,91       | 7000                      | 120                |                  | 7120             | R\$ 34.959,20 |
| 6    | <b>Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg Características Técnicas</b> Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que não empedre e adoce.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente. | KG  | R\$ 4,84       | 5500                      | 1.100              | 300              | 6900             | R\$ 33.396,00 |
| 7    | <b>Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g</b><br><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo enriquecida com                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PCT | R\$ 5,90       | 7000                      | 100                |                  | 7100             | R\$ 41.890,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |           |      |       |     |      |                |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------|-------|-----|------|----------------|
|    | ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio.<br><b>Características técnicas:</b> 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 embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão |     |           |      |       |     |      |                |
| 8  | <b>Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g</b><br>hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.<br><b>Características técnicas:</b> 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 embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão                                                                                                                                                                                         | PCT | R\$ 5,70  | 7000 | 100   |     | 7100 | R\$ 40.470,00  |
| 9  | <b>Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker , 350g</b><br><b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. 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. <b>Embalagem primária:</b> em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.                                                                                                                        | PCT | R\$ 6,49  | 7000 | 100   |     | 7100 | R\$ 46.079,00  |
| 10 | <b>Café torrado e moído, de boa qualidade, 500g.</b> <b>Características técnicas:</b> café em pó torrado e moído, de boa qualidade, hermeticamente vedado e resistente, com ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. <b>Embalagem:</b> Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PCT | R\$ 27,09 | 2500 | 1.000 | 450 | 3950 | R\$ 107.005,50 |
| 11 | <b>Canela em pó sem açúcar</b> <b>Características técnicas:</b> Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. <b>Embalagens:</b> entre 100g e 200g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG  | R\$ 45,36 | 50   | 10    |     | 60   | R\$ 2.721,60   |
| 12 | <b>Cereal em Flocos, 3 cereais</b> <b>Características técnicas:</b> Alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. <b>Ingredientes:</b> Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PCT | R\$ 7,75  | 1500 | 50    |     | 1550 | R\$ 12.012,50  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |           |      |     |          |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------|-----|----------|---------------|
|    | cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotássico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. <b>Contém Glúten. Embalagem:</b> sachês de 180g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |           |      |     |          |               |
| 13 | <b>Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g</b> Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1 (mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Ácido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). <b>Embalagem:</b> pacotes de 500g | PCT | R\$ 18,06 | 4000 | 50  | 4050     | R\$ 73.143,00 |
| 14 | <b>Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g</b> <b>Ingredientes:</b> farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. <b>Embalagem:</b> de 180g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PCT | R\$ 6,65  | 1500 | 100 | 1600     | R\$ 10.640,00 |
| 15 | <b>Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180g</b> <b>Ingredientes:</b> Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes - embalagem 180g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PCT | R\$ 6,65  | 1500 | 100 | 1600     | R\$ 10.640,00 |
| 16 | <b>Colorau, 450g</b> <b>Ingredientes:</b> Fubá, urucum, óleo de soja e sal. <b>Embalagem:</b> Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UND | R\$ 7,79  | 1000 | 60  | 1060     | R\$ 8.257,40  |
| 17 | <b>Extrato de tomate, 340g</b> <b>Características técnicas:</b> 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. <b>Ingredientes:</b> tomate, sal, açúcar e conservantes. <b>Embalagem:</b> embalagem de 340g.                                                                                                                                                                                                                                                          | UND | R\$ 3,71  | 3100 | 120 | 3220     | R\$ 11.946,20 |
| 18 | <b>Farinha de mandioca, 1kg</b> <b>Características técnicas:</b> 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. <b>Embalagem:</b> de polietileno de 1 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | R\$ 4,54  | 1500 | 72  | 1572     | R\$ 7.136,88  |
| 19 | <b>Farinha de milho, tipo fubá, 1kg</b> <b>Características técnicas:</b> Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. <b>Embalagem:</b> deve estar <i>intacta</i> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.                                                                                                                                | KG  | R\$ 4,50  | 400  | 50  | 450      | R\$ 2.025,00  |
| 20 | <b>Farinha de Trigo, 1kg</b> <b>Características técnicas:</b> Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. <b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i> e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG  | R\$ 3,63  | 4000 | 360 | 200 4560 | R\$ 16.552,80 |
| 21 | <b>Feijão Preto Tipo1</b> <b>Características Técnicas:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG  | R\$ 6,48  | 4200 | 120 | 4320     | R\$ 27.993,60 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |          |      |     |      |               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|------|-----|------|---------------|
|    | Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto;<br><b>Embalagem:</b> deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |          |      |     |      |               |
| 22 | <b>Fermento Biológico Seco, 10g</b><br><b>Características Técnicas:</b> Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães. <b>Ingredientes:</b> Sarccharomys cerevisae e monoesterato de sorbitana <b>Embalagem:</b> 10g                                                                                                                                                                                                                           | PCT | R\$ 1,40 | 1200 | 120 | 1320 | R\$ 1.848,00  |
| 23 | <b>Fermento em Pó Químico, lata 250g</b><br><b>Ingredientes:</b> amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> , em latas de 250g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UND | R\$ 8,69 | 900  | 40  | 20   | R\$ 8.342,40  |
| 24 | <b>Lentilha Características Técnicas:</b> lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. <b>Embalagem:</b> entre 400 g e 500g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PCT | R\$ 8,12 | 2000 | 50  | 2050 | R\$ 16.646,00 |
| 25 | <b>Macarrão Espaguete, Características Técnicas:</b> Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. <b>Ingredientes:</b> farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. <b>Embalagem:</b> deve estar <u>intacta</u> , em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido entre 400g ou 500 kg.                                                                                                                               | PCT | R\$ 3,73 | 4000 | 120 | 4120 | R\$ 15.367,60 |
| 26 | <b>Massa Alfabeto, Características Técnicas:</b> Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g a 500g.                                                                                                                                                                                                  | PCT | R\$ 4,89 | 700  | 30  | 730  | R\$ 3.569,70  |
| 27 | <b>Massa Parafuso, Características Técnicas:</b> Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g.                                                                                                                                                                                                                          | PCT | R\$ 4,17 | 4000 | 120 | 4120 | R\$ 17.180,40 |
| 28 | <b>Massa Parafuso Integral, 500g</b> Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.                                                                                                                                                                                                                                            | PCT | R\$ 5,37 | 300  | 30  | 330  | R\$ 1.772,10  |
| 29 | <b>Margarina, 500g Características técnicas:</b> Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos láctico e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. <b>Embalagem:</b> Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g | UND | R\$ 8,16 | 2200 | 100 | 2300 | R\$ 18.768,00 |
| 30 | <b>Milho para Pipoca, Características técnicas:</b> classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PCT | R\$ 4,75 | 330  | 80  | 410  | R\$ 1.947,50  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |           |      |     |  |      |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|------|-----|--|------|---------------|
|    | certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 400g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |           |      |     |  |      |               |
| 31 | <b>Óleo de Soja, 900ml</b> <b>Ingredientes:</b> Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; <b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo PET não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UND   | R\$ 7,72  | 2700 | 150 |  | 2850 | R\$ 22.002,00 |
| 32 | <b>Pão doce liso, Características Técnicas:</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. <b>Embalagem:</b> A embalagem inicial do pão deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa caixas plásticas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. <b>Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares</b>                                                                   | KG    | R\$ 19,26 | 320  | 100 |  | 420  | R\$ 8.089,20  |
| 33 | <b>Pão de cachorro quente, Características Técnicas:</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. <b>Embalagem:</b> A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. <b>Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares</b> | KG    | R\$ 18,90 | 1700 | 100 |  | 1800 | R\$ 34.020,00 |
| 34 | <b>Polvilho Azedo, 1kg</b> Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1Kg. <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG    | R\$ 10,65 | 250  | 50  |  | 300  | R\$ 3.195,00  |
| 35 | <b>Sal, 1kg</b> <b>Ingredientes:</b> Sal iodado. <b>Embalagem:</b> Polietileno leitoso ou transparente de 1kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG    | R\$ 2,49  | 1500 | 50  |  | 1550 | R\$ 3.859,50  |
| 36 | <b>Suco Integral de Uva, Características Técnicas:</b> Suco natural da fruta sem adição de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Litro | R\$ 15,53 | 4000 | 120 |  | 4120 | R\$ 63.983,60 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |           |      |    |      |               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------|----|------|---------------|
|    | açúcar e pasteurizado. <b>Ingredientes:</b> 100% suco integral de uva. <b>Embalagem:</b> contendo de 1 a 2 litros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |           |      |    |      |               |
| 37 | <b>Vinagre, 900ml</b> <b>Ingredientes:</b> Vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. <b>Embalagem:</b> plástica de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900mL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UND | R\$ 4,33  | 720  | 50 | 770  | R\$ 3.334,10  |
| 38 | <b>Aveia em flocos finos</b> <b>Características técnicas:</b> produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. <b>Embalagem:</b> Caixa de 450g                                                                                                                                  | PCT | R\$ 6,08  | 100  | 30 | 130  | R\$ 790,40    |
| 39 | <b>Pão de queijo congelado</b> <b>Características técnicas:</b> Pão de Queijo Congelado Tradicional, contendo várias unidades congeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha. Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ou no forno a gás. <b>Ingredientes:</b> polvilho, queijo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja e creme de leite. <b>Embalagem:</b> plástico leitoso, pesando de 800 a 1000 gramas,                                                                                                                                                                         | PCT | R\$ 19,88 | 1000 | 50 | 1050 | R\$ 20.874,00 |
| 40 | <b>Uvas Passas Pretas</b> fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). <b>Embalagem:</b> entre 200g e 250g                                                                     | KG  | R\$ 42,56 | 100  | 10 | 110  | R\$ 4.681,60  |
| 41 | <b>Acelga</b> <b>Características técnicas:</b> o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escuro, brilhante e firme. Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades. Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras. | UND | R\$ 7,76  | 1000 | 50 | 1050 | R\$ 8.148,00  |
| 42 | <b>Abobrinha Verde, Características Técnicas:</b> Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escuro ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm).                         | KG  | R\$ 4,64  | 2000 | 50 | 2050 | R\$ 9.512,00  |
| 43 | <b>Alho, Características Técnicas:</b> Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG  | R\$ 27,63 | 150  | 24 | 174  | R\$ 4.807,62  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |          |       |     |       |               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|-------|-----|-------|---------------|
|    | perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |          |       |     |       |               |
| 44 | <b>Abacaxi, Características Técnicas:</b> médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | R\$ 7,03 | 2000  | 80  | 2080  | R\$ 14.622,40 |
| 45 | <b>Banana Branca, Características Técnicas:</b> Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Cada fruto deve pesar no mínimo 120g. <b>Embalagem:</b> o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.                                                                                     | KG  | R\$ 7,91 | 10000 | 320 | 10320 | R\$ 81.631,20 |
| 46 | <b>Batata inglesa, Características Técnicas:</b> Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg. | KG  | R\$ 4,84 | 4500  | 320 | 4820  | R\$ 23.328,80 |
| 47 | <b>Batata Doce</b> Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g.                                                                                                                                                        | KG  | R\$ 5,75 | 1000  | 120 | 1120  | R\$ 6.440,00  |
| 48 | <b>Beterraba, Características Técnicas:</b> Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 160gr. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.                                                                                    | KG  | R\$ 4,48 | 1100  | 80  | 1180  | R\$ 5.286,40  |
| 49 | <b>Chuchu, Características Técnicas :</b> cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                  | KG  | R\$ 4,64 | 800   | 80  | 880   | R\$ 4.083,20  |
| 50 | <b>Couve flor, Características técnicas:</b> Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | R\$ 7,02 | 1500  | 50  | 1550  | R\$ 10.881,00 |
| 51 | <b>Brócolis, Características Técnicas</b> Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | R\$ 6,47 | 1500  | 50  | 1550  | R\$ 10.028,50 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |          |      |     |  |      |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|------|-----|--|------|---------------|
|    | outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |          |      |     |  |      |               |
| 52 | <b>Cebola, Características Técnicas:</b> Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | R\$ 3,94 | 5000 | 120 |  | 5120 | R\$ 20.172,80 |
| 53 | <b>Cenoura, Características Técnicas:</b> Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 120 gramas. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG | R\$ 4,83 | 2000 | 120 |  | 2120 | R\$ 10.239,60 |
| 54 | <b>Laranja pokã, Características Técnicas:</b> Laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. <b>Embalagem:</b> o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | R\$ 6,30 | 6500 | 120 |  | 6620 | R\$ 41.706,00 |
| 55 | <b>Mamão, Características Técnicas:</b> Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 300 gramas. <b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG | R\$ 8,65 | 5000 | 50  |  | 5050 | R\$ 43.682,50 |
| 56 | <b>Manga, Características Técnicas:</b> tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca ( <i>in natura</i> ), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou | KG | R\$ 7,60 | 5000 | 80  |  | 5080 | R\$ 38.608,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |           |       |     |  |       |                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-------|-----|--|-------|----------------|
|    | caixas) que garanta a integridade da fruta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |           |       |     |  |       |                |
| 57 | <b>Moranga Cabotia, Características técnicas:</b> Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. <b>Peso médio</b> entre 1kg e 2kg                                                                                                                                                                                                                      | KG   | R\$ 4,01  | 2000  | 80  |  | 2080  | R\$ 8.340,80   |
| 58 | <b>Melão, Características Técnicas:</b> Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras. Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão. Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos. <b>Peso médio</b> entre 1,5kg e 2,5kg | KG   | R\$ 8,88  | 5000  | 80  |  | 5080  | R\$ 45.110,40  |
| 59 | <b>Maçã, Características Técnicas:</b> Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. <b>Embalagem:</b> o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.                                                     | KG   | R\$ 10,16 | 13500 | 130 |  | 13630 | R\$ 138.480,80 |
| 60 | <b>Melancia, Características técnicas:</b> Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro. Cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.                                                                                                                          | KG   | R\$ 3,88  | 2000  | 80  |  | 2080  | R\$ 8.070,40   |
| 61 | <b>Tomate, Características Técnicas:</b> Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de 1 qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas.                                                                                                         | KG   | R\$ 6,70  | 3500  | 150 |  | 3650  | R\$ 24.455,00  |
| 62 | <b>Alface, Características Técnicas:</b> fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte                                                                                                                                                                                     | UND  | R\$ 3,92  | 1500  | 150 |  | 1650  | R\$ 6.468,00   |
| 63 | <b>Tempero Verde, Características Técnicas:</b> Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                    | MAÇO | R\$ 4,00  | 1200  | 150 |  | 1350  | R\$ 5.400,00   |
| 64 | <b>Repolho, Características Técnicas:</b> formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UND  | R\$ 4,11  | 1000  | 80  |  | 1080  | R\$ 4.438,80   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |           |      |     |  |      |                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|------|-----|--|------|----------------|
|    | profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos <b>Peso médio:</b> 1kg a 1,5kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |           |      |     |  |      |                |
| 65 | <b>Carne acém moído Características Técnicas:</b><br>Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária <b><u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais</u></b>                                                                                                                               | KG | R\$ 37,02 | 5000 | 150 |  | 5150 | R\$ 190.653,00 |
| 66 | <b>Carne paleta iscas Características Técnicas:</b><br>Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; <b><u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais</u></b> | KG | R\$ 42,88 | 3400 | 120 |  | 3520 | R\$ 150.937,60 |
| 67 | <b>Carne paleta inteira Características Técnicas:</b><br>Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. <b><u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</u></b>                                                                                             | KG | R\$ 36,10 | 800  | 120 |  | 920  | R\$ 33.212,00  |
| 68 | <b>Sobrecoxa Características Técnicas:</b><br>Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, <b><u>sem parte do dorso</u></b> . <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG | R\$ 14,24 | 7500 | 120 |  | 7620 | R\$ 108.508,80 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           |      |     |  |      |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|------|-----|--|------|---------------|
|    | forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |           |      |     |  |      |               |
| 69 | <b>Frango Inteiro Característica Técnicas:</b> Com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | R\$ 13,16 | 4500 | 120 |  | 4620 | R\$ 60.799,20 |
| 70 | <b>Sassami de Frango Característica Técnicas:</b> peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqr. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (sif) Aspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea, Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</b> | KG | R\$ 22,38 | 3000 | 150 |  | 3150 | R\$ 70.497,00 |
| 71 | <b>Fígado Características Técnicas:</b> Fígado de carne bovina congelada, peça da cor característica, elástica firme e com odor agradável. <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</b>                                                                                                                                                                                                                                     | KG | R\$ 20,98 | 550  | 40  |  | 590  | R\$ 12.378,20 |
| 72 | <b>Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas:</b> de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. <b>Embalagem:</b> contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). <b>Embalagem:</b> Deve estar <u>intacta</u> . O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</b>                                                                                                                                                                                               | KG | R\$ 50,86 | 1000 | 50  |  | 1050 | R\$ 53.403,00 |
| 73 | <b>Carne de Porco Lombo Características técnicas:</b> lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG | R\$ 27,17 | 1500 | 50  |  | 1550 | R\$ 42.113,50 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |           |       |       |       |                |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|-------|-------|-------|----------------|
|    | transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. <b>Embalagem:</b> de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |           |       |       |       |                |
| 74 | <b>logurte sem açúcar e sem lactose</b><br><b>Características Técnicas:</b> logurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açúcares da fruta, acrescido de enzima lactase.<br><b>Ingredientes:</b> Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corante natural carmim, acidulante ácido láctico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante pectina cítrica. <b>Embalagem:</b> 800ml a 1000ml. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).</b>           | UND   | R\$ 14,24 | 3500  | 100   | 3600  | R\$ 51.264,00  |
| 75 | <b>logurte batido integral diversos sabores -</b><br><b>Características Técnicas:</b> logurte integral sabores diversos, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais. Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. <b>Ingredientes:</b> Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo <b>Embalagem:</b> pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora. <b>Validade do laudo 180 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).</b>                                                  | UND   | R\$ 9,44  | 22000 | 100   | 22100 | R\$ 208.624,00 |
| 76 | <b>Leite integral UHT</b> <b>Características técnicas:</b> produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos Líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). <b>Embalagem:</b> Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).</b> | LITRO | R\$ 5,38  | 44000 | 2.000 | 46000 | R\$ 247.480,00 |
| 77 | <b>Leite desnatado UHT sem lactose</b><br><b>Características técnicas:</b> O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. <b>Ingredientes:</b> leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. <b>Características:</b> cor, odor, sabor e textura característica. <b>Embalagem:</b> caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>O fornecedor será responsável pela entrega do</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | LITRO | R\$ 6,50  | 4000  | 300   | 4300  | R\$ 27.950,00  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |           |      |     |     |      |               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------|-----|-----|------|---------------|
|    | <b>produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |           |      |     |     |      |               |
| 78 | <b>Ovos Características Técnicas:</b> ovo de galinha, no mínimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.                                                                                                                                                                                                                                                                       | DZ  | R\$ 10,64 | 7200 | 200 |     | 7400 | R\$ 78.736,00 |
| 79 | <b>Creme de leite</b> – UHT, embalagem de 200g, tetra pak, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.                                                                                                                                                                                                       | UND | R\$ 4,83  |      | 100 |     | 100  | R\$ 483,00    |
| 80 | <b>Leite condensado</b> – leite condensado, embalagem em tetra pak com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.                                                                                                                                                               | UND | R\$ 6,80  |      | 100 |     | 100  | R\$ 680,00    |
| 81 | <b>Leite de coco</b> 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UND | R\$ 5,63  |      | 30  |     | 30   | R\$ 168,90    |
| 82 | <b>Coco ralado sem açúcar:</b> embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS | UND | R\$ 9,26  |      | 96  |     | 96   | R\$ 888,96    |
| 83 | <b>Doce de leite pasteurizado:</b> Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicarbonato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.                                                                                                              | UND | R\$ 8,98  |      | 100 | 680 | 780  | R\$ 7.004,40  |
| 84 | <b>Doce de leite zero lactose</b> - ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura.           | UND | R\$ 10,79 |      | 60  |     | 60   | R\$ 647,40    |
| 85 | <b>Doce de frutas</b> – Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.                                                                                                                                                                                                                                | UND | R\$ 7,35  |      | 50  |     | 50   | R\$ 367,50    |
| 86 | <b>Milho verde em conserva:</b> Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | R\$ 5,54  |      | 120 |     | 120  | R\$ 664,80    |
| 87 | <b>Sardinha em lata</b> – conservada em óleo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | LAT | R\$ 9,65  |      | 120 |     | 120  | R\$ 1.158,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |           |  |     |  |     |              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|--|-----|--|-----|--------------|
|    | comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.                                                                | A   |           |  |     |  |     |              |
| 88 | <b>Maionese</b> descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substancias comestível e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto. | UND | R\$ 8,31  |  | 80  |  | 80  | R\$ 664,80   |
| 89 | <b>ketchup</b> : Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.                                                                                                                                                               | UND | R\$ 7,87  |  | 60  |  | 60  | R\$ 472,20   |
| 90 | <b>Achocolatado em pó</b> vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS..                                                                                                                                                      | PCT | R\$ 13,21 |  | 150 |  | 150 | R\$ 1.981,50 |
| 91 | <b>Pudim com</b> leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango. Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha, chocolate, caramelo e morango. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de1Kg.                                                                                                                 | KG  | R\$ 19,87 |  | 60  |  | 60  | R\$ 1.192,20 |
| 92 | <b>Gelatina de sabores variados</b> 1kg<br>Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de1kg.                                                                                                                                                                                                      | KG  | R\$ 19,27 |  | 48  |  | 48  | R\$ 924,96   |
| 93 | <b>Milho de canjica</b> descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega.                                                                                            | PCT | R\$ 9,05  |  | 48  |  | 48  | R\$ 434,40   |
| 94 | <b>Amendoim</b> - amendoim descascado – características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                              | PCT | R\$ 7,90  |  | 48  |  | 48  | R\$ 379,20   |
| 95 | <b>Massa de lasanha</b> , características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400q. prazo de validade de 6 meses                                                                                                                                                                                                                  | PCT | R\$ 8,26  |  | 48  |  | 48  | R\$ 396,48   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |           |  |     |  |     |              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|--|-----|--|-----|--------------|
|     | e data de fabricação de até 30 dias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |           |  |     |  |     |              |
| 96  | <b>Pão de forma</b> - composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PCT | R\$ 7,25  |  | 96  |  | 96  | R\$ 696,00   |
| 97  | <b>Batata palha</b> descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UND | R\$ 18,23 |  | 48  |  | 48  | R\$ 875,04   |
| 98  | <b>Biscoito doce tipo rosquinha</b> - sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans, com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto         | PCT | R\$ 9,74  |  | 96  |  | 96  | R\$ 935,04   |
| 99  | <b>Orégano</b> descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PCT | R\$ 8,79  |  | 60  |  | 60  | R\$ 527,40   |
| 100 | <b>Queijo Mussarela fatiado</b> : Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15 (quinze) dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS                      | KG  | R\$ 50,17 |  | 60  |  | 60  | R\$ 3.010,20 |
| 101 | <b>Requeijão</b> - requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polifosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01°C a 10°C transportado em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f. | UND | R\$ 11,89 |  | 60  |  | 60  | R\$ 713,40   |
| 102 | <b>Presunto fatiado</b> , especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PCT | R\$ 8,32  |  | 120 |  | 120 | R\$ 998,40   |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           |                     |                |               |     |                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|---------------------|----------------|---------------|-----|---------------------|
|     | conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |           |                     |                |               |     |                     |
| 103 | <b>Salsicha</b> - embalagem de 1 kg - características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. | KG | R\$ 15,86 |                     | 60             |               | 60  | R\$ 951,60          |
| 104 | <b>Linguiça suína</b> tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif) . Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG | R\$ 22,22 |                     | 100            |               | 100 | R\$ 2.222,00        |
| 105 | <b>Limão taiti</b> – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG | R\$ 8,41  |                     | 120            |               | 120 | R\$ 1.009,20        |
|     | <b>SUBTOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           | R\$<br>2.623.921,30 | R\$ 142.016,18 | R\$ 20.648,70 |     |                     |
|     | <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |           |                     |                |               |     | R\$<br>2.786.586,18 |

## 6. JULGAMENTO

Critério de julgamento: menor preço por gênero alimentício.

## 7. FONTES DE RECURSO

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Capivari de Baixo/SC para a Merenda Escolar Municipal e convênio com o PNAE.

## 8. LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

8.1 Os produtos serão recebidos e avaliados no momento da entrega pelo profissional responsável pelo recebimento.

8.2 Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

- PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS: diretamente no almoxarifado central, localizado Secretaria de Educação, a qual fará a distribuição dos itens de forma mensal;

- PRODUTOS LÁCTEOS, PÃES E CARNES EM GERAL: diretamente nas Unidades Escolares, de acordo com os romaneios entregues pelo departamento de merenda ao contratado. Os produtos que necessitarem de refrigeração, deverão ser entregues em veículos refrigerados específicos para esta finalidade.

- HORTIFRUTIGRANJEIROS: deverão ser entregues nas segundas feiras, entre o horário das 7hs e 8hs da manhã, no almoxarifado central da merenda, localizado Secretaria de Educação, a qual fará a distribuição dos itens.

8.3 Caso observado que algum item não esteja de acordo com a especificação, este não será aceito e será solicitado a troca imediata.

## 9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em 30 (TRINTA) dias após a data de emissão da nota fiscal. Os pagamentos serão realizados mediante procedimento bancário, em conta do fornecedor contratado.

Havendo erro na NF-e ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da NF-e será suspensa para que a Contratada adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da NFe, reapresentada.

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante, durante a vigência do contrato, compromete-se a:

- Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no Contrato;
- Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- Comunicar à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de penalidades.



## 11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

A Contratada, durante a vigência do contrato, compromete-se a:

- a) Manter em condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do contrato, informando à Contratante a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
- b) Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- c) Atender as condições descritas neste documento;
- d) Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, ou terceiros nos exercícios de suas atividades, vier, direta e indiretamente causar ou provocar à Contratante e a terceiros;
- e) Manter a qualidade dos produtos durante toda a vigência do contrato.

É importante que a empresa contratada siga todas as normas e regulamentações aplicáveis, bem como programe medidas de segurança adequadas.

## 12. GARANTIA CONTRATUAL

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

Em caso de problemas com os objetos entregues, estes deverão, no prazo máximo, de 24 (vinte e quatro) horas úteis, ser substituídos por outros de igual natureza e funcionalidade, a fim de não impedir o fluxo de trabalho das Secretarias Municipais solicitante.

Uma vez notificado, o Contratado realizará substituição dos itens que apresentarem desconformidade com o descritivo solicitado, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas úteis, contados a partir da data do recebimento da notificação.

O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

Decorrido o prazo para substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para o fornecimento do objeto, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos respectivos custos.

A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

## 13. SANÇÕES

Pela inexecução total ou parcial dos serviços objeto deste Termo de Referência, a Administração poderá aplicar, ao Contratado, as penalidades previstas no instrumento editalício e contratual, além daquelas penalidades previstas em lei.

## 14. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

### Habilitação jurídica

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

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>;

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;

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

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;

### .Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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.

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

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;

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;

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

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.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

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

### **Qualificação Técnica**

Atestado de Capacidade Técnico-Operacional (em nome da licitante) emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão de atividade anterior, compatível com o objeto da presente licitação – Atestado de Capacidade Técnica.

Alvará de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

### **Outros Documentos**

Apresentar as declarações previstas na Lei 14.133/2021.

**Capivari de Baixo**, data da assinatura eletrônica.

---