

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



MUNICÍPIO DE IOMERÊ

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Pregão eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar;
- 1.2. A contratação MENOR PREÇO POR LOTE, para formação de registro de preços, de acordo com os valores e descritivos anexos a este termo.
- 1.3. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de até 01 ano contados da assinatura do termo contratual, podendo ser renovado, conforme disposições do Art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. A ata oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.6. Eventuais reajustes que venham a ocorrer no decorrer da contratação deverão usar como base o ICPA (índice de preços ao consumidor amplo) tomando como base a data da entrega dos orçamentos.

A forma de cálculo para os valores orçados foi a média de preços, uma vez que foram encontrados na fase de planejamento produtos com preços semelhantes:

ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTARES	QTDE	UND	Valor Unitário Máximo	Valor Total Máximo
Abacate	Características: verde, de boa qualidade e livre de batidas. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	150	Kg	9,01	1351,50
Abacaxi pérola	Características: boa qualidade e livre de defeitos. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	700	Un	8,47	5.929,00
Banana do tipo caturra	Características: tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	1800	Kg	4,55	8.190,00

Kiwi	Unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes - Kiwi unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega.	10	Kg	20,66	206,60
Laranja Pêra Doce	Características: casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira	1200	Kg	6,43	7.716,00
Limão	Características: boa qualidade e livre de defeitos. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	10	Kg	7,68	76,80
Maçã Fuji	Características: casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira	1000	kg	8,50	8.500,00
Mamão	Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. Não apresentar machucados, batidas e fungos. Tamanho médio.	1000	Kg	7,98	7.980,00
Manga	Características: casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira	150	Kg	7,70	1.155,00
Melancia	Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	1000	Kg	3,93	3.930,00
Melão	Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira	1000	Kg	7,13	7.130,00
Morango	Características: maduros de boa qualidade e livre de defeitos. Sem estar amassado ou com bolor.	50	Kg	29,28	1.464,00
Pitaya	Características: maduros de boa qualidade e livre de defeitos. Sem estar amassado ou com bolor.	60	Kg	25,30	1.518,00
Abóbora cabotiá	firme, tenra, de boa qualidade, livre de batidas e manchas	40	Kg	5,51	220,40
Abobrinha	Características: casca coriácea com paredes espessas e de cor verde. Embalados em plástico de polietileno transparente	50	Kg	6,32	316,00
Acelga	Características: Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas	150	Kg	5,67	850,50
Alface	Características: Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas	50	Kg	8,57	428,50
Alho fresco	Características: Embalagens de até 100	15	Kg	40,94	614,10
Batata doce	Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	60	Kg	6,32	379,20

Batata inglesa	Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	350	Kg	5,96	2086,00
Batata salsa	Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	60	Kg	11,20	672,00
Beterraba	Características: firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho-vivo e com pele lisa. Embalados em plástico de polietileno transparente	200	Kg	5,26	1.052,00
Brócolis	Características: boa qualidade. Embalados em plástico de polietileno transparente	80	Kg	11,47	917,60
Cebola	Características: de primeira qualidade, livre de defeitos, fresca e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	150	Kg	6,91	1.036,50
Cenoura	Características: tenra, firme, sem manchas e batidas na casca. Embalados em plástico de polietileno transparente	160	Kg	6,39	1.022,40
Chuchu	Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Embalados em plástico de polietileno transparente	100	Kg	4,70	470,00
Couve folha	Características: Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas	5	Un	6,11	30,55
Couve-flor	Características: boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente	80	Kg	12,78	1.022,40
Mandioca descascada e congelada	Características: embalagens de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. Deve estar totalmente congelada sem indícios de descongelamento e recongelamento.	50	Kg	11,74	587,00
Milho verde Espiga	Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	180	Kg	11,61	2.089,80
Ovos frescos	Características: fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens contendo 1 dúzia cada, devendo estar intacta e constar prazo de validade	800	Dz	10,31	8.248,00
Pepino	Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde. Embalados em plástico de polietileno transparente	250	Kg	6,23	1.557,50
Repolho branco	Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas e de tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	150	Kg	5,13	769,50
Repolho roxo	Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas e de tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	150	Kg	6,64	996,00

Tempero verde (salsinha e cebolinha)	Características: aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente	50	Maço	5,26	263,00
Tomate	Características: bem formados, lisos, livre de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalados em plástico de polietileno transparente	300	Kg	9,30	2.790,00
Vagem	Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente	30	Kg	18,01	540,30
Bebida Láctea fermentada de diversos sabores	<u>Pacotes de 1 litro.</u> A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	1500	Litro	6,42	9.630,00
Iogurte DIET	<u>Embalagem de 170 ml, sabor morango.</u> Iogurte de frutas SEM AÇÚCAR - à base de Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, polpa de frutas naturais. Edulcorantes. Sabor natural da fruta determinada pelo SNU do HUAP. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	15	un	5,70	85,50
Iogurte NATURAL	<u>Embalagem: potes devidamente lacrados com 165 gramas.</u> Iogurte natural integral cremoso contendo leite pasteurizado e fermento lácteo. Possuir registro no ministério da agricultura SIE/SIF. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	250	Un	3,38	845,00
Iogurte SEM LACTOSE	<u>Embalagem de 850 ml,</u> parcialmente desnatado com polpa e sucos de fruta, sabor variado, de consistência pastosa, SEM LACTOSE. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	120	Un	11,96	1.435,20
Iogurte VEGANO	Embalagem: potes devidamente lacrados com até 165 gramas. Sem leite animal, sabor coco ou morango, específico para dieta APLV. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	15	Un	6,70	100,50

Leite Integral UHT Longa Vida	Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional e registro no Ministério da Agricultura e apresentar Laudo Bromatológico	1800	Litro	5,54	9.972,00
Leite sem lactose	Embalagem tetra pak contendo 1 litro Produtos sem lactose, mas não a base de soja	250	Litro	7,60	1.900,00
Leite DE SOJA	Produto original, sem sabor, acondicionado em embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	15	Un	8,69	130,35
Manteiga com sal	Embalagem com 500g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	50	Un	21,07	1.053,50
Manteiga com sal zero lactose,	Embalagem de 200g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	15	Un	14,60	219,00
Margarina vegetal com sal	Embalagem de 500 g, não devendo estar amassado ou estufado, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes	120	un	9,16	1.099,20
Nata - Creme de leite pasteurizado	Homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Composição: Gordura láctea: mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	40	un	10,95	438,00
Nata SEM LACTOSE.	Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Diabéticos: contém glicose. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	15	un	15,58	233,70

Presunto fatiado	Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar "restos" e em pedaços das peças inteiras. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	60	Kg	37,83	2.269,80
Queijo Mussarela Fatiado	Pacotes de até 1kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	60	Kg	45,80	2.748,00
Queijo ralado do tipo parmesão	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 máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	20	Kg	10,05	201,00
Queijo tipo ricota	Embalagem de até 500 gramas. Ingredientes: soro de leite, leite pasteurizado desnatado, acidulante ácido láctico e conservador sorbato de potássio. Embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	10	Kg	25,62	256,20
Queijo Mussarela Fatiado – Sem Lactose	Embalagem: 150g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	50	un	11,96	598,00
Carne bovina – coxão mole – bife de 1ª	Congelada, <u>Embalagem de 1 kg.</u> Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar cor característica, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. Sem sinais de descongelamento. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	20	Kg	40,84	816,80
Carne bovina músculo - picada ou em iscas	Congelada, <u>Embalagem de 1 kg.</u> Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem	300	Kg	25,91	7.773,00

	especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.				
Carne bovina moída de 1ª qualidade	Congelada, <u>Embalagem de 1 kg.</u> Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	600	Kg	39,51	23.706,00
Carne bovina picada ou em iscas (acém)	Congelada, <u>Embalagem de 1 kg.</u> Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	600	Kg	32,30	19.380,00
Carne suína em cubos	Congelada, <u>Embalagem de 1 kg.</u> Sem pele e osso. Elaborado com matéria prima selecionada. Deve constar data de validade, fabricação e peso. Registro no SIF. Entregue e acondicionado em adequada temperatura. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	600	Kg	23,89	14.334,00
Coxa e sobrecoxa de frango congeladas	Congelada. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	500	Kg	13,85	6.925,00
Drumet de frango	Congelada. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	600	Kg	15,60	9.360,00
Ervilha do tipo congelada	Congelada <u>Embalagem 300 a 350 gr.</u> Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	100	un	11,08	1.108,00
Filé de Tilápia	Congelado, <u>Embalagem de 1 kg.</u> Características: filé de tilápia in natura, congelado a -18°C ou menos e sem espinhos. Embalagem em polietileno de 1 kg, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de 1 ano. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	150	Kg	51,94	7.791,00
Linguíça Toscana	Congelada, <u>Embalagem de 1 kg.</u> Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas	50	Kg	20,14	

	características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF ou SISP. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.				1.007,00
Milho verde congelado	Congelada, <u>Embalagem 300 a 350 gr.</u> Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	200	un	12,21	2.442,00
Peito de frango congelado- filezinho tipo sassami	Congelada, <u>Embalagem de 1 kg.</u> A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. A quantidade embalada deverá ser de acordo com a solicitação da Secretaria de Educação. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	600	Kg	21,83	13.098,00
Salsicha do tipo hot dog	Temperatura de conservação -12º. C. Embalagens de 5 kg, apresentando selo do SIF e no máximo 700mg de Sódio e 9g de gorduras totais por porção (50g = 1 unidade de salsicha).	100	Kg	15,90	1.590,00
Carne de cordeiro moída de 1ª qualidade refrigerada.	Cortes utilizados: pernil, paleta ou lombo. Animal Jovem, idade máxima de 7 meses. Em <u>embalagem de 1 kg.</u> Isenta de cartilagem e nervo, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado. OBS: Conforme a PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 classificação de cordeiro: animais com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg.	150	Kg	56,50	8.475,00
Carne de cordeiro picada ou em iscas refrigerada.	Cortes utilizados: pernil, paleta ou lombo. Em <u>embalagem de 1 kg.</u> Isenta de cartilagem e nervo, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado. OBS: Conforme a PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023 classificação de cordeiro: animais com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg.	150	Kg	61,00	9.150,00
Bolacha caseira de fubá	<u>Embalagem de 500 g a 1 kg.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Sem gorduras trans. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	100	Kg	41,12	4.112,00

Bolacha caseira simples	<u>Embalagem de 500 g a 1 kg.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Sem gordura trans. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	100	Kg	43,25	4.325,00
Bolo caseiro de cenoura	<u>Embalagem de 500 g a 1 kg.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Sem gordura trans. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	37,79	3.779,00
Bolo caseiro de chocolate	<u>Embalagem de 500 g a 1 kg.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Sem gordura trans. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	40,79	4.079,00
Bolo caseiro de laranja	<u>Embalagem de 500 g a 1 kg.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Sem gordura trans. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	38,52	3.852,00
Cuca caseira	<u>Embalagem de 500 g a 1 kg.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	kg	26,50	2.650,00
Pão de cachorro quente	Características: <u>50g</u> , tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior	350	Kg	25,73	9.005,50
Pão do tipo caseiro fatiado	<u>Embalagem plástico estéril.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	160	Kg	24,52	3.923,20
Pão do tipo caseiro integral fatiado	<u>Embalagem plástico estéril.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	27,26	2.726,00
Pão doce	Características: <u>50 g</u> , tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser	60	Kg	25,00	1.500,00

	feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados				
Pão francês	Características: <u>50g</u> , tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior	150	Kg	21,37	3.205,50
Agnoline do tipo caseiro (recheio de frango)	<u>Embalagem de 500g.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	40	Un	19,97	798,80
Macarrão caseiro congelado tipo espagete grosso	<u>Embalagem de 500 g.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	150	Und	19,00	2.850,00
Macarrão caseiro congelado tipo furado grosso	<u>Embalagem de 500 g.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	250	Und	22,50	5.625,00
Macarrão caseiro congelado tipo cabelo de anjo	<u>Embalagem de 500 g.</u> Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	30	Und	20,50	615,00
Massa para Mini Pizza	<u>SEMI PRONTA PRÉ ASSADA, CONGELADA</u> disco com 11 cm de diâmetro. DESCRIÇÃO: é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento e sal. NÃO PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE/DERIVADOS, CORANTES, AÇÚCAR E OVOS NA COMPOSIÇÃO. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	1500	KG	8,34	12.510,00
Açúcar refinado branco	<u>Pacotes de 5 kg.</u> O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses	130	UND de 5 Kg	24,16	3.140,80
Amido de milho	<u>Pacotes de 1 Kg.</u> O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	50	Kg	9,76	488,00

Arroz branco	<u>Pacote de 1 Kg.</u> O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses	150	kg	6,13	919,50
Arroz integral	<u>Pacotes de 1 Kg.</u> O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses	80	Kg	8,44	675,20
Arroz parboilizado	tipo 1, longo fino. <u>Pacotes de 5 Kg.</u> O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses	250	UND de 5 Kg	27,55	6.887,50
Canjica de milho (branca), tipo 1,	de acordo com a Portaria nº 109 de 24/02/1989. <u>Pacotes de 500g.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses	30	Kg	10,11	303,30
Canjiquinha de milho (quirera):	<u>Embalagem de 1 Kg.</u> Não deverá apresentar resíduos e impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, o produto acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de no mínimo 500 gramas, prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	30	Kg	3,92	117,60
Farinha de mandioca torrada	<u>Embalagem de 500g.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes	130	Und	8,58	1.115,40
Farinha de milho – fubá	<u>Embalagem de 1 Kg.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde	300	Kg	5,41	1.623,00
Farinha de polvilho azedo	<u>Embalagem de 500g.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto,	50	Und	13,42	671,00

	prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes				
Farinha de polvilho doce	<u>Embalagem de 500g.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes	50	Und	10,38	519,00
Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico	<u>Pacotes de 5 kg.</u> Cada 100g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde	50	UND de 5 Kg	20,47	1.023,50
Feijão carioca	selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <u>Embalagem de 1 Kg,</u> devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto	60	Kg	12,12	727,20
Feijão preto tipo 1	selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <u>Embalagem de 1 Kg,</u> devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto	250	Kg	8,36	2.090,00
Feijão vermelho	selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <u>Embalagem de 1 Kg,</u> devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto	100	Kg	14,30	1.430,00
Grão de bico	<u>Embalagem de 500 g.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes	25	Und	7,43	185,75
Lentilha	<u>Embalagem contendo 500 g do produto.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	80	Und	17,10	1.368,00

Macarrão cabelo de anjo industrializado	<u>Pacotes de 500gr</u> A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes	160	un	5,13	820,80
Macarrão de ARROZ, SEM OVOS E SEM GLUTEM	<u>Pacotes de 500gr.</u> MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten e sem ovos Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, formato curto, tipo parafuso ou penne. Produto 100% natural. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, resistente. Contendo todas as informações como prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes	10	un	9,93	99,30
Macarrão de letrinhas	Embalagem de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes	250	un	7,93	1.982,50
Macarrão integral	Embalagem de 500gr. macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	10	un	7,88	78,80
Macarrão tipo gravatinha	Embalagem de 500g Massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem 500 gramas.	200	un	5,88	1.176,00
Macarrão tipo parafuso,	Embalagem de 500gr Massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Validade mínima 6 meses	160	un	6,28	1.004,80
Macarrão tricolor parafuso.	Embalagem de 500gr Composto de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico pasteurizados, espinafre e tomate desidratados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	160	un	6,10	976,00
Milho para pipoca	Embalagem de 500gr pacotes de plástico atóxico, contendo até 500 g do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade.	80	un	5,36	428,80
Sagu, classe pérola, tipo 1	<u>Embalagens de 500gr do produto.</u> O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	70	un	8,01	560,70

Sal refinado iodado	Pacotes de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes	150	Kg	3,22	483,00
Adoçante dietético líquido – 100% só stevia.	100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.	4	un	23,62	94,48
Aveia em flocos finos	Embalagem de 250g. 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes	25	Kg	16,42	410,50
Azeite de oliva	Vidro escuro 500 ml. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes	40	un	53,30	2.132,00
Biscoito de polvilho salgado sem ovos e sem leite	Embalagens 60 gr. Formato tipo rosquinha/ bastão ou palito. Assados e crocantes. Composto por polvilho de mandioca, gordura/óleo vegetal (palma, coco, girassol, soja). Pode ser adicionado de linhaça, chia, quinoa, ervas aromáticas, farinhas de batata-doce, beterraba e grãos. Isento de ovos, de leite e derivados. Informações aos alérgicos. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Não pode estar murcho. Deverá conter informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo.	150	un	12,54	1.881,00
Biscoito diet	Embalagem de 150gr. Biscoito Integral Diet. Com edulcorantes naturais. Sem adição de açúcar. Rico em fibras.	10	un	11,30	113,00
Biscoito doce ao leite tipo Maria	Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes	200	Un	10,24	2.048,00
Biscoito doce, do tipo rosca sabor diversos: milho, coco, leite, chocolate	Pacotes de 300g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes	150	Un	6,25	937,50

Biscoito doce, tipo laminado de leite	Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes	150	Un	8,18	1.227,00
Biscoito Salgado de gergelim	Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes	180	Un	10,39	1.870,20
Biscoito Salgado Integral	Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes	180	Un	8,67	1.560,60
Biscoito salgado tipo água e sal	Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes	200	Un	8,45	1.690,00
Biscoito salgado tipo Coquetel	Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes	100	Un	11,26	1.126,00
Biscoito sem glúten e sem lactose	Pacotes 240g. Biscoitos a base de farinha sem glúten (arroz, milho, quinoa, linhaça, soja, etc). Livre de lactose e gordura trans. desenvolvido para dietas de portadores de doença celíaca, intolerância ao glúten e intolerância à lactose do tipo doce, pode ser tipo cookies.	30	Un	12,40	372,00
Biscoitos do tipo Cookie	Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes	80	Un	12,60	1.008,00
Cacau em pó 100%	Embalagem de 200g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: prazo de validade de no mínimo 1 ano, informação nutricional e ingredientes	20	kg	46,16	923,20
Café moído e torrado	Características: Embalagens de 500 g. Apresentar o selo ABIC (Associação Brasileira de Indústrias de Café)	150	un	25,65	3.847,50

Café solúvel granulado	Características: Embalagens de 200 g com rendimento médio de 200 xícaras. <u>Observação:</u> Apresentar bom rendimento, no entanto adequado sabor e aceitabilidade. Não será aceito o sabor Extra Forte.	80	un	21,55	1.724,00
Canela em pó	<u>Embalagem de 30gr.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	20	un	6,99	139,80
Canela em rama	<u>Embalagem de 10gr.</u> Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade	30	un	16,08	482,40
Cereal matinal de milho SEM AÇÚCAR	<u>Embalagem plástica contendo 1 kg</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	100	Kg	24,32	2.432,00
Chá de mate	CX COM 25 SACHÊS: Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e peso líquido	100	un	8,83	883,00
Chá diversos sabores (ervas, frutas)	CX COM 10 SACHÊS: Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e peso líquido.	120	un	6,95	834,00
Coco ralado sem açúcar	<u>Embalagem 250 g</u> do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	20	un	6,47	129,40
Colorau	<u>Embalagem de 100g</u> 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 e prazo de validade	150	un	4,67	700,50
Cravo da índia	<u>Embalagem de 100g</u> 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 e prazo de validade.	20	un	5,28	105,60
Creme de Leite do tipo UHT	<u>Embalagem 200g.</u> A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, ingredientes e prazo de validade	50	un	4,41	220,50
Doce de frutas (sabores diversos)	<u>Embalagem de até 1 kg.</u> Hermeticamente fechadas. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	50	kg	16,79	839,50

Doce de leite em pasta	Embalagem de até 1Kg.O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten <u>nem soro de leite</u> . Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação.	50	Kg	24,04	1.202,00
Doce de Leite Sem Lactose	<u>Potes de 350gr.</u> Doce de leite para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, enzima lactase, amido modificado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega	30	un	12,73	381,90
Extrato de tomate	Ingredientes: Tomate. Sem adição de conservantes, sal e açúcar. <u>Embalagem sachê 340gr,</u> não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 06 meses, informação nutricional e ingredientes.	200	un	5,93	1.186,00
Farinha de Aveia	Farinha de aveia, integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais.	20	Kg	16,39	327,80
Farinha de linhaça	Embalagens de até 500 gr. Marrom, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais.	3	Un	27,71	83,13
Fermento Biológico Seco Instantâneo.	<u>Embalagem de 125gr:</u> deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes à vácuo. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10	Un	11,59	115,90
Fermento químico em pó	Embalagens de 250 g. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes	60	Un	12,30	738,00
Filtro para café 103	Filtro para coar café, n. 103. Embalagem com 30 unidades.	100	Cx	6,05	605,00
Gergelim branco	<u>Embalagem contendo até 200g do produto.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	5	Un	17,48	87,40
Granola SEM AÇÚCAR	<u>Embalagem plástica de 1 kg do produto.</u> Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data	50	Kg	27,33	1.366,50

	de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes				
Leite condensado	<u>Embalagem de 395 g.</u> Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes	50	un	8,90	445,00
Leite de Côco	Apresentação: leite de coco, água e conservadores, Unidade de Fornecimento: garrafa com 200 ml, Características Adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	40	un	6,93	277,20
Leite de Coco em pó	Não pode conter adição de açúcar, soja e sem glúten. Prazo mínimo de validade de 3 meses a partir da data de entrega.	05	Kg	146,70	733,50
Leite em pó integral instantâneo	<u>Embalagem 400gr.</u> Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional e ingredientes	180	un	19,81	3.565,80
Mel natural de abelha	<u>Embalagem de 500 g.</u> Apresentando rótulo nutricional e registro no SIF/ Ministério da Agricultura	15	un	19,03	285,45
Noz moscada moída	<u>Embalagem de 30gr.</u> 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 máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	5	un	8,12	40,60
Óleo de Soja refinado	<u>Lata de 900ml,</u> não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes	200	Un	10,01	2.002,00
Orégano	<u>Embalagem de 10gr.</u> Puro, não contendo glúten, contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega	50	un	6,50	325,00
Sardinha enlatada em óleo	<u>Embalagem 125g.</u> A embalagem não deve estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional e ingredientes	30	un	8,13	243,90

Suco de uva integral	<u>Embalagem de vidro</u> Deve vir sem adição de açúcar e em sua concentração natural, sem adição de água, conservantes ou aditivos. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária	100	litros	22,69	2.269,00
Suco Natural Concentrado Diversos Sabores (abacaxi, maracujá, caju, manga)	Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150	litros	17,63	2.644,50
Uva passa BRANCA	Embalagem plástica. Uva passa branca, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	20	Kg	48,17	963,40
Vinagre branco de álcool	<u>Embalagens de 750 ml.</u> A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	30	un	4,88	146,40
Vinagre de maçã	<u>Embalagens de 750 ml.</u> A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	250	un	6,44	1.610,00
Biscoito doce, tipo bolacha de mel sem glacê	<u>Pacotes de 800g.</u> O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes	80	Un	16,65	1.332,00

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Conforme consta no Estudo Técnico Preliminar, tendo em vista o fato de a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia desse direito aos estudantes do Município de Iomerê, visando a manutenção do fornecimento de refeições.

2.2 Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. Ademais por tratar-se de merenda escolar, se mostra de suma importância a realização do presente certame, visto que a alimentação dos alunos é fundamental durante o período escolar.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL PARA A DISPENSA DE LICITAÇÃO.

Haja vista o valor da contratação perfazer o montante de **R\$ 393.437,41 (trezentos e noventa e três mil, quatrocentos e trinta e sete reais e quarenta e um centavos)**, por tratar-se de serviço comum que pode ser facilmente descrito a administração optou por realizar um pregão eletrônico, seguindo o disposto na lei 14.133/2021 que assim dispõem:

Art. 28. São modalidades de licitação:

I - pregão;

Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

A licitação seguirá o sistema de Registro de Preços, conforme art 6º, inciso XLV:

“Sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras”.

Subcontratação

2.1. É admitida a subcontratação do objeto contratual

Garantia da contratação

2.2. Não haverá exigência da garantia da contratação

3. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO E OBRIGAÇÕES DOS CONTRATANTES

Local da prestação dos serviços/entrega do objeto

3.1. **A empresa vencedora deverá entregar os produtos nos centros de ensino de Iomerê CEMI e Creche, bem como no centro de ensino da comunidade de Bom Sucesso – Iomerê, sem qualquer custo adicional, no prazo de 02 dias úteis após a solicitação.**

4. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

4.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

4.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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

4.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)

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

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

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

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

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

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

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

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

necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

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

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

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

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

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

5. CRITÉRIOS DE VERIFICAÇÃO E PAGAMENTO

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

5.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

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

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

Do recebimento

5.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

5.2.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

5.2.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

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

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

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

5.3.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

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

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

5.5. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

5.5.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização e com **CNPJ IDÊNTICO AO DO CONTRATO**

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

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

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

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

Liquidação

5.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

5.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

5.10. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.11. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

5.12. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

5.18. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação e da despesa e NÃO DA ENTREGA DA NOTA FISCAL, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

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

5.23. Eventuais poderão ocorrer após o prazo de 01 (um ano) a contar da entrega dos orçamentos, tendo como base o IPCA (índice de preços ao consumidor amplo)

Cessão de crédito

5.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

5.25. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

5.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente.

5.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

5.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município conforme segue abaixo

36 - 04.001.12.306.1202.2036.3.3.90.00.00 MANUT. DA MERENDA ESCOLAR - *dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

DIVA MUGNOL PEROSA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTE