



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM PEDRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 06.074.712/0001-31
DOM PEDRO – MA



TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO Nº 2022.0105.002/2022 - SEMED

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino de Dom Pedro/MA.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Os gêneros alimentícios serão destinados ao preparo da merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino para atender as necessidades básicas das crianças, adolescentes e adultos que frequentam diariamente as Unidades Escolares e Programas Educacionais do Município de Dom Pedro/MA.

2.2. Os produtos serão requisitados conforme a necessidade, não se podendo estipular a quantidade real a ser utilizada, estimando-se o quantitativo a partir de uma projeção de uso. Assim, tendo em vista a aquisição dos produtos mediante a necessidade de entregas parceladas, deverá ser utilizado na licitação o instrumento auxiliar do **Sistema de Registro de Preços - SRP**.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

3.1. Para julgamento e classificação da Proposta deverá ser utilizado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as especificações técnicas, prazos e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

4.1. Em cumprimento ao dever de licitar previsto no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, a contratação deverá adotar a modalidade **PREGÃO**, considerando que se trata de aquisição de bens comuns, definidos como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

4.2. Portanto, os atos administrativos pertinentes à licitação, à Ata de Registro de Preços e às eventuais contratações posteriores reger-se-ão pelas normas e princípios contidos na seguinte legislação aplicável:

- a) Constituição Federal de 1988;
- b) Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como suas alterações posteriores;
- c) Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro 2006, e suas alterações;
- d) Decreto Municipal nº 008, 26 de janeiro de 2021, que regulamenta a modalidade Pregão Eletrônico;
- e) Decreto Municipal nº 009, de 26 de janeiro de 2021, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços;
- f) Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos;
- g) demais normas regulamentares aplicáveis à matéria;
- h) subsidiariamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, em especial a Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).



5. TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO PARA ME, EPP E MEI

5.1. Em cumprimento ao disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, a Planilha de Preços e Quantitativos contém ITENS EXCLUSIVOS (até R\$ 80.000,00) e ITENS COTA RESERVADA (acima de R\$ 80.000,00 com reserva de até 25%) para contratação de Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI, desde que comprovem esta condição nos termos do Edital.

5.2. A existência de ITENS EXCLUSIVOS e ITENS COTA RESERVADA não impede a contratação das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI para os ITENS COTA PRINCIPAL.

5.2.1. Não havendo vencedor para COTA RESERVADA, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da COTA PRINCIPAL, ou, diante de sua recusa, às licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da COTA PRINCIPAL.

5.2.2. Se uma mesma empresa vencer a COTA RESERVADA e a COTA PRINCIPAL, a contratação das cotas dar-se-á pelo menor preço obtido entre as cotas.

5.3. Considerando que se trata de licitação por Sistema de Registro de Preço com entregas parceladas, será garantida a prioridade de aquisição dos produtos das COTAS RESERVADAS, ressalvados os casos em que a COTA RESERVADA for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

6. ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

6.1. Fazem parte da presente contratação como órgão participante a **Secretaria Municipal de Educação - SEMED**, e como órgão gerenciador a Comissão Permanente de Licitação - CPL, devendo os quantitativos serem divididos quando da feitura do instrumento contratual respectivo, conforme planilha de quantitativo por participante.

7. DAS ESPECIFICAÇÕES, UNIDADES, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

7.1. As especificações, unidades, quantitativos e valores estimados seguem descritas no **ANEXO I - A** deste Termo de Referência.

7.2. A quantidade indicada neste Termo de Referência é apenas estimativa de consumo e será solicitada de acordo com as necessidades identificada pela **Secretaria Municipal de Educação - SEMED**, podendo ser utilizada no todo ou em parte.

8. VALOR TOTAL ESTIMADO E FONTE DE RECURSOS

8.1. O valor total estimado de **R\$ xx.xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)** e teve como parâmetro o valor estimado obtido mediante pesquisa.

7.2. As despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência correrão à conta das seguintes fontes de recursos informada pela **Secretaria Municipal de Educação - SEMED** quando das eventuais e futuras contratações.

7.3. A princípio, na licitação para registro de preços não é necessário a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme § 2º, art. 7º, do Decreto nº 7.892/2013.



9. PRAZO DE ENTREGA

9.1. O prazo de entrega é de **até 05 (cinco) dias uteis**, contados a partir da data de recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento expedida pela **Secretaria Municipal de Educação – SEMED**.

9.2. O prazo de entrega poderá ser excepcionalmente prorrogado, desde que demonstrado o interesse público e à critério da Administração, observado o disposto no art. 57, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

10. LOCAL DE ENTREGA

10.1. A entrega dos produtos deverá ser efetuada no almoxarifado da **Secretaria Municipal de Educação - SEMED**, de segunda-feira a sexta-feira, no horário de **8h às 12h e 14h às 18h**.

11. CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO DO OBJETO

11.1 A CONTRATADA se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos produtos, a qual deverá ser efetivada em **até 05 (cinco) dias uteis** após o recebimento da Ordem de Fornecimento, justificando, por escrito, as razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação.

11.2 Os produtos serão solicitados pela **Secretaria Municipal de Educação**, de forma **parcelada**, de acordo com o cronograma de entregas a ser estabelecido pela SEMED, nos termos da Ordem de Fornecimento encaminhada diretamente à CONTRATADA, via e-mail, e no prazo fixado no item anterior.

11.3 Os produtos adquiridos deverão ser entregues em embalagens habituais de venda, adequadas à sua conservação, sem nenhum tipo de violação ou danificação, isento de materiais terrosos, com todos os itens necessários à sua utilização e onde conste a identificação do conteúdo, a quantidade, validade do fabricante e a informação nutricional do produto, sem prejuízo dos demais elementos determinados pela legislação.

11.4 Não serão aceitos produtos cujos não atendem as especificações do Termo de Referência e Proposta.

11.5 Em caso de recusa dos produtos pela **Secretaria Municipal de Educação**, a CONTRATADA deverá efetivar a substituição do mesmo no prazo de **até 24 (vinte e quatro) horas**, contados a partir da comunicação da recusa.

11.6 Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos refrigerados, em carroceria fechada, isotérmica, equipado com unidade de refrigeração (que deverá manter durante todo o transporte e entregas, temperatura dos produtos refrigerados), em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas, atendendo à legislação vigente.

11.7 A CONTRATADA deverá executar fielmente as entregas de acordo com as Ordens de Fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da fiscalização.

11.8 A indicação dos ingredientes nas especificações técnicas é mínima, podendo o produto ofertado pela licitante conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

11.9 Não serão aceitos produtos que apresentem avarias de qualquer natureza, vícios de qualidade ou quantidade decorrentes de fabricação ou de transporte inadequado.



11.10 É de inteira responsabilidade do Fornecedor no momento da entrega, o descarregamento dos produtos no local determinado pela Administração.

11.11 A simples entrega dos produtos, não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade pelo **Secretaria Municipal de Educação**.

11.12 Por ocasião do fornecimento, os produtos deverão ser entregues de acordo como solicitado pela **Secretaria Municipal de Educação** e atender às exigências no que diz respeito a prazos de entrega e de controle de qualidade, atentando-se, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei Federal nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor e nos seus demais dispositivos.

12. DOS PRAZOS DE VALIDADE DOS PRODUTOS

12.1. Os prazos de validade dos produtos serão aqueles indicados na planilha descritiva **Anexo I – A** deste Termo de Referência.

13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1. Poderão participar do Pregão pessoa jurídica com ramo de atividade compatível com o objeto especificado neste Termo de Referência e que atenda a todas as exigências contidas neste instrumento, no Edital da licitação e seus anexos, além daquelas previstas em legislação pertinente.

13.2. Entre as obrigações técnicas, objetivando garantir que os proponentes interessados em fornecer seus produtos aos entes públicos, sejam empresas idôneas devidamente inspecionadas, bem como assegurar que a qualidade de seus produtos esteja de acordo com as normas técnicas necessárias, deverá ser apresentada a seguinte documentação:

13.2.1. Comprovação de aptidão técnica, através de **Atestados** ou Certidões emitidos por pessoa jurídica do direito público ou privado, com nome e assinatura legível do signatário, que comprove experiência no fornecimento do produto com características semelhantes ou equivalentes ao objeto licitado, podendo ser apresentado em original ou em cópia autenticada.

13.3. O(s) Atestado(s) deverão ser impressos em papel timbrado constando o CNPJ e endereço completo, devendo ser assinada por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

13.4. **Certificado ou Alvará Sanitário** (Licença de Funcionamento) expedida pelo serviço de vigilância sanitária, em vigência, conforme Código Sanitário e Leis Complementares, demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular.

14. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

14.1. Nos termos do art. 67, Lei Federal nº 8.666/1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

14.1.1. O recebimento dos produtos de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros, designados pela autoridade competente.

14.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em



corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

14.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1. Promover o fornecimento dos produtos nas condições fixadas no item 11 deste Termo de Referência, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observados, especialmente, os endereços, dias e horários fixados no cronograma de entregas a ser estabelecido pela **SEMED** e demais informações contidas na respectiva Ordem de Fornecimento.

15.2. Não transferir, sob nenhum pretexto, sua responsabilidade para outra empresa.

15.3. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à **Secretaria Municipal de Educação**.

15.4. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da **Secretaria Municipal de Educação**.

15.5. Manter os seus empregados identificados por crachá, quando no recinto do Órgão, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da **Secretaria Municipal de Educação**.

15.6. Comunicar à **Secretaria Municipal de Educação** qualquer anormalidade de caráter urgente referente ao fornecimento dos produtos e prestar os esclarecimentos cabíveis.

15.7. Manter, durante a validade da Ata de Registro de Preços e durante a vigência dos eventuais Contratos Administrativos, enquanto condição para futuras e eventuais contratações, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

16.1. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da **Secretaria Municipal de Educação** para a entrega dos produtos, proporcionando todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais.

16.2. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos fornecidos em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, arcando a CONTRATADA com ônus decorrente do fato.

16.3. Comunicar à CONTRATADA qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

16.4. Impedir que terceiros forneçam os produtos objeto deste Termo.

16.5. Atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor designado para essa finalidade.

16.6. Receber os produtos, verificando as condições de entrega, conferindo a compatibilidade das especificações constantes da Nota Fiscal com a Nota de Empenho e atestando seu recebimento.

17. DO PAGAMENTO



17.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de **até 30 (trinta) dias corridos**, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA.

17.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá conter o nome da empresa, CNPJ, número da Nota de Empenho, números do Banco, Agência e Conta Corrente do fornecedor, descrição do objeto fornecido.

17.3. O pagamento será efetuado somente após a Nota Fiscal/Fatura ser conferida, aceita e atestada por servidor responsável, caracterizando o recebimento definitivo, e ter sido verificada a regularidade do fornecedor, principalmente quanto à regularidade fiscal e trabalhista, INSS e FGTS.

17.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

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

17.6. Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital referentes à regularidade fiscal.

17.7. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

17.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, 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.

17.9. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

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

17.10.1. A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

17.11. A critério da CONTRATANTE, poderão ser utilizados os créditos existentes em favor da CONTRATADA para compensar quaisquer possíveis despesas resultantes de multas, indenizações, inadimplências contratuais e/ou outras de responsabilidade desta última.



18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecidas, sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas na Lei Federal nº 10.520/2002, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993.

18.2. Aplicando-se o disposto no art. 86 da Lei Federal nº 8.666/1993, o atraso injustificado na entrega ou substituição dos produtos sujeitará a CONTRATADA às seguintes multas de mora:

- a) multa moratória diária de 0,5% (seis centésimos por cento) incidente sobre o valor total dos produtos entregues com atraso, até o limite de 10% (dez por cento);
- b) multa moratória diária de 1% (seis centésimos por cento) incidente sobre o valor total dos produtos reprovados no recebimento provisório ou que apresentem defeito de fabricação ou impropriedades, até o limite de 10% (dez por cento).

18.3. Diante da inexecução total ou parcial do Contrato, além das multas aludidas no item anterior, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à BENEFICIÁRIA as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

18.4. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na alínea "b".

18.5. Se a CONTRATADA ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da contratação, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Dom Pedro/MA, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo da aplicação das multas previstas neste item e das demais cominações legais.

18.6. Caberá ao Fiscal do Contrato/Comissão de Fiscalização propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

18.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 8.666/1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784/1999.

18.8. Após a aplicação de qualquer penalidade será feita comunicação escrita à BENEFICIÁRIA e publicação no Diário Oficial do Município - DOM, constando o fundamento legal, excluídas os casos de aplicação das penalidades de advertência e multa de mora.

18.9. As multas deverão ser recolhidas no prazo de **15 (quinze) dias corridos**, contados da data da **NOTIFICAÇÃO**, em conta bancária a ser informada pelo CONTRATANTE.

18.10. Os valores das multas poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrados diretamente da CONTRATADA, amigável ou judicialmente.



19. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

19.1. O prazo de vigência dos Contratos firmados em decorrência desta licitação fica adstrito à vigência dos respectivos créditos orçamentários e será contado da data de assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato na imprensa oficial.

20. DO REAJUSTE

20.1. Os preços são fixos e irrevogáveis.



21. DA UNIDADE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA E PELA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

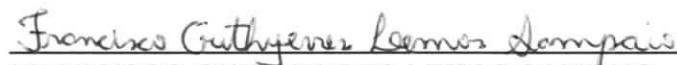
21.1. O presente Termo de Referência foi elaborado por **JOSÉ WILTON DA SILVA SÁ**, assessor, e será assinado pelo Secretário Municipal de Educação.

21.2. A fiscalização do presente objeto será feita por meio do Fiscal do Contrato/Comissão de Fiscalização a ser designado oportunamente através de Portaria.

Dom Pedro (MA), 05 de janeiro de 2022.


JOSÉ WILTON DA SILVA SÁ
Assessor de Gabinete

Autorizo o Termo de Referência.


FRANCISCO GUTHYERRES LEMOS SAMPAIO
Secretário Municipal de Educação



ANEXO I – A DO TERMO DE REFERÊNCIA

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor	
				Unit.	Total
01	Achocolatado em pó solúvel , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos	Pct	10.000	R\$	R\$
02	Açúcar refinado , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01 kg , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	14.000	R\$	R\$
03	Alho in natura nº 05 , sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; em embalagem plástica contendo 1 kg ; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	400	R\$	R\$
04	Arroz branco, classe longo fino, tipo I ; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas; embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas	KG	50.000	R\$	R\$



	técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
05	Aveia em flocos: tipo flocos finos, isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de 10 a contar a partir da data da entrega.	UND	400	R\$	R\$
06	Pão para Hot Dog com peso mínimo de 50g; obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, podendo conter ainda outras substâncias alimentícias aprovadas; aspecto de massa cozida; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo estar úmido ou fermentado; cor da parte externa: própria; cor do miolo: branca ou branco-parda; odor e sabor próprios; ausência de corantes. Serão rejeitados pães mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Pct c/10 unidades.	Pct	5.000	R\$	R\$
07	Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, TEOR MÍNIMO DE SÓDIO de 7% em 30 g do produto. Não podendo ainda apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Pct	12.000	R\$	R\$
08	Biscoito Doce tipo Maizena. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, óleo de palma refinado, amido de milho, açúcar invertido soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja e metabissulfito de sódio. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável	Pct	6.000	R\$	R\$

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



	lacrado, contendo 400g (4x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
09	Biscoito doce tipo rosca com coco Zero Lactose: Rosquinha de coco crocantes e sem traços de leite em sua formulação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, ferentes quimicos; bicarbonato de sódio (INS 500ii), bicarbonato de amônio (INS 500ii) e pirofosfato ácido de sódio, aroma identico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Pacote de 400 g.	Pct	2.000	R\$	R\$
10	Biscoito Rosquinha, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos quimicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g.	Pct	2.000	R\$	R\$
11	Carne bovina moída de 1ª resfriada ou congelada; sem gordura; aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem plástica transparente e atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega.	KG	6.000	R\$	R\$
12	Cereal a base de flocos multicereais pré-cozido, (trigo, milho, arroz) para alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres de tegumento, cozido, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteína, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, insentas de matérias terrosas, de sujidades, parasalitas, larvas e detritos animais e vegetais; não podendo apresente-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios; embalagem contendo 230g;	Pct	1.000	R\$	R\$

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



	observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimento.				
13	Colorífico em pó a base de urucum ; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso; embalagem plástica com peso líquido de 100g , observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Pct	1.000	R\$	R\$
14	Extrato de tomate 1 kg - Especificações: Embalagem em plástico ou em caixas de papelão com 1 kg. Validade mínima 06 meses.	KG	3.000	R\$	R\$
15	Farinha de arroz flocada , em flocos grandes, sem sal, embalada em pacotes plásticos não violados, resistentes. Validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionados em fardos com 10 kg. Pacote de 500 g.	Pct	6.000	R\$	R\$
16	Farinha de milho em flocos grandes , sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, não violados, resistentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionados em fardos com 10 kg. Pacote de 500 g.	Pct	8.000	R\$	R\$
17	Feijão carioca , tipo 1, isento de sujidades, embalagens não violados, resistentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionados em fardos lacrados de 30 kg. Pacote de 01 kg.	KG	2.000	R\$	R\$
18	Frango inteiro congelado , sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas. Acondicionado em caixas lacradas. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Acondicionados em caixas com 20 kg. Peso médio da unidade de 2,5 kg.	KG	20.000	R\$	R\$
19	Leite em pó integral , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 25g: proteína - 9%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e	Pct	40.000	R\$	R\$

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



	detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n° 369, de 04/09/97, MAA.				
20	Leite em pó integral zero Lactose ; para a alimentação dos intolerantes à lactose, acondicionada em embalagem original de com no mínimo 200g , produto extraído em pó, contendo sua composição integral do leite. Ingredientes: Leite integral, enzimas lactose, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja, e as seguintes informações de identificação do produto, inclusive a classificação, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Pct	2.000	R\$	R\$
21	Macarrão Tipo Espaguete , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios; embalagem: pacote de plástico, contendo 500g ; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	Pct	10.000	R\$	R\$
22	Margarina vegetal com sal , com 60% de lipídios de primeira qualidade. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, apresentando vedação adequada. Devem ser embalados em potes de polietileno leitoso e resistente. Pote de 500 g.	UND	6.000	R\$	R\$
23	Óleo de Soja Vegetal , refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E, máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: tipo Pet plástica, contendo 900 ml , devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	4.000	R\$	R\$
24	Sal moído iodado ; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de	KG	700	R\$	R\$

[Handwritten signatures and marks]



	cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg , devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
25	Sardinha em molho de tomate , produto elaborado com sardinhas íntegras, evisceradas, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. Acondicionadas em caixas com 6,25 kg. Latas com 125 g.	UND	6.000	R\$	R\$
26	Sardinha em óleo comestível , produto elaborado com sardinhas íntegras, evisceradas, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível. Acondicionadas em caixas com 6,25 kg. Latas com 125 g.	UND	6.000	R\$	R\$
27	Suco de caju integral , a base de: água / suco de caju concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Acondicionados em caixas com 12 unidades. Garrafas com 500 ml.	UND	2.000	R\$	R\$
28	Suco de goiaba integral , a base de: água / suco de goiaba concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Acondicionados em caixas com 12 unidades. Garrafas com 500 ml.	UND	1.000	R\$	R\$
29	Pimenta do reino , será constituído de pimenta de odor natural, em ótimas condições de conservação, perfeitamente desenvolvidos, de coloração uniforme e com teor de umidade que não exceda de 10% (dez por cento). Moida e Acondicionada em embalagem de 100g.	Pct	400	R\$	R\$
30	Polpa de frutas sabores variados , com o sabor natural da fruta em embalagens de 500g a 1kg.	KG	4.000	R\$	R\$
31	Carne bovina (carne de 1ª qualidade), sem osso, resfriada ou congelada; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de	KG	5.000	R\$	R\$

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



	identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega				
TOTAL					

Obs.: os produtos serão entregues em até 30 dias antes do seu vencimento.



[Handwritten signatures]