

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 - SEDUC
Processo Administrativo nº 00005.20240102/0003-04

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	AÇUCAR CRISTAL BRANCO	12.200,00	KG
açúcar cristal branco - produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc nº. 271 de 22/09/05 - anvisa). isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica e livre de fragmentos estranhos. pó branco fino de fácil escoamento. não deve ser empedrado. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº. 123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 10 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
2	ADOÇANTE DIETÉTICO	20,00	UND
adoçante dietético adoçante dietético líquido, 100% stévia. ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante. embalagem de 60 ml.			
3	ALHO	1.700,00	KG
alho - novo, gráudo, de 1ª qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com o mínimo 145g, com prazo de validade mensal e especificações do produto.			
4	AMIDO DE MILHO	900,00	CX
amido de milho - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. o amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos embalagem original de fábrica de 500g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.			
5	ARROZ BRANCO	12.500,00	KG
arroz branco - tipo 2, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (anvisa). data de fabricação e validade expressas. embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg, quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
6	ARROZ PARBOILIZADO	12.500,00	KG
arroz parboilizado - classe longo fino, tipo i, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no ministério da agricultura. embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. data de fabricação e validade expressas. embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg. quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS	6.300,00	PCT
aveia em flocos finos - embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. a embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 200g, acondicionadas em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, além de especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote.			

8	BATATA INGLESA	2.800,00	KG
batata inglesa - de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.			
9	BEBIDA VEGETAL EM PÓ DE ARROZ	60,00	PCT
bebida vegetal em pó de arroz - bebida a base de arroz em pó enriquecida com cálcio, contendo arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (cálcio) entre outras vitaminas, minerais e fibra. naturalmente sem lactose, sem conservantes, sem glúten, sem adição de açúcares, em sachê contendo 300g do produto. validade mínima de 06 meses após a entrega.			
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	7.300,00	PCT
biscoito doce tipo maria - biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares. de acordo com a legislação vigente (portaria nº 31 13/01/1998 anvisa/ms) (rdc nº 263 22/09/05 anvisa/ms). rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04, rdc nº 266 de 22/09/05, lei nº 10674/03). embalagem primária: saco de polietileno atóxico contendo 350g do produto. embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva.			
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE / CHOCOLATE	5.300,00	PCT
biscoito doce tipo rosquinha de leite / chocolate - constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. produto deve seguir a legislação vigente. embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g de produto. prazo mínimo de validade de 06 meses.			
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	6.800,00	PCT
biscoito salgado tipo cream cracker - a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de 350g, sac - serviço de atendimento ao consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. o produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado. produto deve atender a legislação vigente (rdc nº 263 de 22/09/05 - anvisa e portaria nº 31 de 13/01/98 - anvisa). rotulagem obrigatória (de acordo com a rde nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº 10674/03).			
13	BISCOITO SEM GLÚTEN	65,00	PCT
biscoito sem glúten - biscoito obtido através do processamento dos grãos de arroz integral a altas temperaturas, causando sua expansão e condensação. ingredientes: arroz integral e sal. não contém glúten. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 150g. data de fabricação: máximo de 30 dias. data de validade: mínimo de 06 meses.			
14	CARNE BOVINA MAGRA (MUSCULO)	4.300,00	KG
carne bovina magra (músculo) - carne bovina de músculo, limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. cor púrpura, sem manchas esverdeadas, odor próprio, embalado a vácuo em pacotes de 1.000g e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (sif) e/ou o selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. o produto deve ser armazenado à temperatura de -18 graus celsius ou inferior e transportado sob refrigeração inferior a -12 graus celsius, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.			
15	CARNE BOVINA MOÍDA	7.700,00	KG
carne bovina moída - produto obtido a partir da moagem de massas musculares de bovino seguidos do imediato congelamento. isento de ossos, cartilagem. gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83 anexo ii de 21/11/03 mapa). registro no sif, sie ou sim. rotulagem obrigatória (rdc nº 360/3 branca, inteira, não amassada..59 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 e in nº 83 anexo ii de 21/11/03, lei nº 10.674). embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 1.000g do produto. embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
16	CEBOLA BRANCA	3.150,00	KG
cebola branca - classe média, tipo especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 75 a 200 gramas a unidade. devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. devem ser entregues em sacos de polietileno atóxico, e transportadas respeitando as legislações vigentes.			
17	COCO RALADO	800,00	PCT
coco ralado - produto elaborado a partir do coco in natura, de aspecto fino, sem açúcar, sem conservantes, sem glúten, em embalagens plásticas contendo 100g do produto.			
18	DUETO	1.400,00	SAC
dueto - produto contendo ervilha, milho e água, em embalagem de sachê contendo 200 gramas do produto. opção sem glúten, sem conservante, sem adição de sal. embalagem deve estar isenta de estufamento, sujidades e preservadas de forma íntegra.			
19	EXTRATO DE TOMATE	1.320,00	SAC

extrato de tomate - concentrado, à base de tomate, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 340g e sac - serviço de atendimento ao consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. o produto deve ser embalado em sachês, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.			
20	FARINHA DE MANDIOCA	1.400,00	KG
farinha de mandioca - produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio; de aspecto pó fino ou granulado, sem presença de terra, insetos, fungos, parasitas e objetos estranhos, não fermentadas. embalagem de polietileno contendo 1kg do produto. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.			
21	FARINHA DE MILHO FLOCADA	15.500,00	PCT
farinha de milho flocada - tipo flocão, com flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número de lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto.			
22	FEIJÃO BRANCO TIPO 1	1.850,00	KG
feijão branco tipo 1 - novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1kg, acondicionados em fardos de 30kg; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no ministério da agricultura.			
23	FILE DE PEIXE	1.500,00	KG
file de peixe - tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiado em rifes de 100g em média, congelados a (-18º c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas organolépticas. deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico.			
24	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA A PRIMEIRA INFANCIA	1.000,00	LAT
formula infantil de seguimento para a primeira infancia - com nutrientes adequados para a faixa de lactentes na faixa etária de 1 a 3 anos, e que atenda as recomendações do codex alimentarius fao/oms e da rdc nº44 de 2011. enriquecida com vitaminas nucleotídeos, minerais ferro e probióticos, lcpufas, ara e dha, a base de proteínas caseínas - caseína e soro de leite; carboidrato: lactose; gorduras: compostas por óleos vegetais e composto lacteo. embalagem contendo 800g do produto.			
25	FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO	10.000,00	KG
frango - coxa e sobrecoxa congelado - cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. seguir a legislação vigente (portaria n.º 210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro no sif, sie ou sim. aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/359 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e portaria n.º 210 de 10/11/98 mapa, lei n.º 10.674). embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
26	FRANGO - PEITO CONGELADO	8.700,00	KG
frango - peito congelado - corte de frango, tipo peito de frango. seguir a legislação vigente (portaria n.º 210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro no sif, sie ou sim. aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/359 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e portaria n.º 210 de 10/11/98 mapa, lei n.º 10.674). embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 400g a 1000g do produto. embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
27	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA	1.600,00	PCT
goma pronta para tapioca - com especificação 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. não precisa peneirar, solta, macia, embalagem plástica e resistente contendo 500g do produto, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. contendo informação nutricional e ingredientes: fécula de mandioca e água.			
28	LEITE EM PÓ INTEGRAL	11.500,00	PCT
leite em pó integral - embalagem primária de alumínio, contendo 800g do produto, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. registro do produto cotado emitido pelo serviço de inspeção federal, sif/er do ministério da agricultura, ou emitido pela secretaria de agricultura do estado onde se localiza o domicílio da licitante. data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
29	LEITE SEM LACTOSE	320,00	UND
leite sem lactose. leite em pó integral sem lactose, enriquecido com vitaminas embalado em sachê contendo 300g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento/sif. validade mínima 06 meses a partir da data de entrega.			
30	LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO	9.000,00	UND
liquido lácteo sabor morango - embalagem primária 900g, a base de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar, morango em pó, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais e vitaminas. não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. registro do produto no ministério da agricultura pecuária e abastecimento. data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			

31	LOMBO SUINO	1.500,00	KG
lombo suino - (lombo sem osso - kg), sem osso, cortada em pedaços, congelada até - 18º c, tipo sobre paleta em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, podendo ser pedaço, 10 categoria, em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif?dipoa e carimbo de inspeção do sif. a embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos, limpos e só não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento consumo, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência.			
32	MAÇÃ	5.400,00	KG
maçã - fruta in natura, tipo gala ou fuji, classificada, nacional, tamanho médio (130 a 150g cada), nova, grau médio de amadurecimento, não batidas e amassadas. devem ser sadias, sem rupturas e/ou pancadas na casca. entregues encarteladas em caixas de papelão, cujas caixas devem conter de 120 a 135 maçãs em cada caixa com peso de 18kg.			
33	MACARRÃO PARAFUSO	8.750,00	PCT
macarrão parafuso - macarrão tipo parafuso com ovos na composição. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. produto deve seguir a legislação vigente. embalagem primária: saco, plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. prazo de validade mínimo de 06 meses.			
34	MACARRÃO SEM GLÚTEN	30,00	PCT
macarrão sem glúten. macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo espaguete. o produto deve estar de acordo com a nta 02 e 83 (decreto 12.845/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, anvisa. ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. características: cor, odor, sabor e textura características. embalagem primária, saco plástico hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 6 meses de validade. embalagem 500 gramas.			
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	13.000,00	PCT
macarrão tipo espaguete - sem colesterol, sem ovos. constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
36	MILHO DE PIPOCA	1.000,00	PCT
milho de pipoca - classe amarela tipo i, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. apresentar certificado do ministério de agricultura. embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. prazo de validade mínimo de 06 meses.			
37	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1.900,00	GRR
óleo de soja refinado - produto deve seguir a legislação vigente (rdc nº. 270 de 22/09/05 - anvisa). aspecto límpido e isento de impurezas. cor e odor característicos. produzido a partir de soja transgênica. sem colesterol e fonte de vitamina e, como to óleo vegetal. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). embalagem primária: de garrafa plástica tipo pet atóxica contendo 900ml do produto. data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades.			
38	OVOS DE GALINHA	2.000,00	CX
ovos de galinha - tipo médio, classe a, de cor branca. embalagem contendo 30 unidades integras, sem rachaduras e contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade fixado no produto por unidade, peso líquido mínimo de 1800 g. o produto deve ser de acordo com as normas e/ ou regulações vigentes da anvisa /ms ou ministério da agricultura.			
39	PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE	7.300,00	PCT
pão de leite tipo cachorro quente - unidade de 50g. especificação: embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. os pães acondicionados na embalagem primária (10 unidades por pacote) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo cachorro quente. o produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. com glúten. características organolépticas: aspecto: massa cozida. o pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. o miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; cheiro: próprio; sabor: próprio. características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.			
40	SAL REFINADO IODADO	1.075,00	KG
sal refinado iodado - sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. o produto de seguir a legislação vigente (rdc nº 23, de 22 de abril de 2013). data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
41	SARDINHA EM CONSERVA	13.300,00	LAT

sardinha em conserva - sardinha em conserva no próprio suco e em óleo comestível. embalada à vácuo em lata com tampa abre fácil, intacta, sem amassados, estufamentos e sujidades com peso líquido de 125g. produto deve seguir a legislação vigente e apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

42	VINAGRE ACÉTICO	1.250,00	GRR
vinagre acético - fermentado de álcool, isento de substâncias estranhas à sua composição normal, e ausência de corantes, ácidos orgânicos, e minerais estranhos. livre de sujidades, material terroso e detritos vegetais. rotulagem nutricional obrigatória, hermeticamente lacrados, com data de validade impressa de no mínimo 12 (doze meses) a partir da data da entrega. embalagens contendo 500ml do produto.			

LOTE 01 - AÇUCARES, LEGUMINOSAS, FRUTAS, ÓLEOS, GORDURAS E CONDIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	AÇUCAR CRISTAL BRANCO	12200.0	KG
Especificação: AÇUCAR CRISTAL BRANCO - Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 10 kg. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
2	ADOÇANTE DIETÉTICO	20.0	UND
Especificação: ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético líquido, 100% Stévia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante. Embalagem de 60 ml.			
3	ALHO	1700.0	KG
Especificação: ALHO - novo, grão, de 1ª qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com o mínimo 145g, com prazo de validade mensal e especificações do produto.			
8	BATATA INGLESA	2800.0	KG
Especificação: BATATA INGLESA - de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
16	CEBOLA BRANCA	3150.0	KG
Especificação: CEBOLA BRANCA - Classe média, tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 75 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser entregues em sacos de polietileno atóxico, e transportadas respeitando as legislações vigentes.			
18	DUETO	1400.0	SAC
Especificação: DUETO - produto contendo ervilha, milho e água, em embalagem de sachê contendo 200 gramas do produto. Opção sem gluten, sem conservante, sem adição de sal. Embalagem deve estar isenta de estufamento, sujidades e preservadas de forma íntegra.			
19	EXTRATO DE TOMATE	1320.0	SAC
Especificação: EXTRATO DE TOMATE - concentrado, à base de tomate, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 340g e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachês, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.			
22	FEIJÃO BRANCO TIPO 1	1850.0	KG
Especificação: FEIJÃO BRANCO TIPO 1 - novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.			
32	MAÇÃ	5400.0	KG
Especificação: MAÇÃ - fruta in natura, tipo gala ou fuji, classificada, nacional, tamanho médio (130 a 150g cada), nova, grau médio de amadurecimento, não batidas e amassadas. Devem ser sadias, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Entregues encarteladas em caixas de papelão, cujas caixas devem conter de 120 a 135 maçãs em cada caixa com peso de 18kg.			

37	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1900.0	GRR
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como to óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades.			
40	SAL REFINADO IODADO	1075.0	KG
Especificação: SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
42	VINAGRE ACÉTICO	1250.0	GRR
Especificação: VINAGRE ACÉTICO - fermentado de álcool, isento de substancias estranhas à sua composição normal, e ausencia de corantes, ácidos organicos, e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos vegetais. Rotulagem nutricional obrigatória, hermeticamente lacrados, com data de validade impressa de no mínimo 12 (doze meses) apartir da data da entrega. Embalagens contendo 500ml do produto.			

LOTE 02 - CARBOIDRATOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
4	AMIDO DE MILHO	900.0	CX
Especificação: AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. o amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos embalagem original de fábrica de 500g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.			
5	ARROZ BRANCO	12500.0	KG
Especificação: ARROZ BRANCO - Tipo 2, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA). Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
6	ARROZ PARBOILIZADO	12500.0	KG
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS	6300.0	PCT
Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 200g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, além de especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote.			
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	7300.0	PCT
Especificação: BISCOITO DOCE TIPO MARIA - biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares. De acordo com a legislação vigente (portaria nº 31 13/01/1998 anvisa/ms) (rdc nº 263 22/09/05 anvisa/ms). Rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04, rdc nº 266 de 22/09/05, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco de polietileno atóxica contendo 350g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva.			
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE / CHOCOLATE	5300.0	PCT
Especificação: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE / CHOCOLATE - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g de produto. Prazo mínimo de validade de 06 meses.			
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	6800.0	PCT
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à			

sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de 350g, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado. Produto deve atender a legislação vigente (RDC nº 263 de 22/09/05 - anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98 - anvisa). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDE nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº10674/03).

13	BISCOITO SEM GLÚTEN	65.0	PCT
Especificação: BISCOITO SEM GLÚTEN - Biscoito obtido através do processamento dos grãos de arroz integral a altas temperaturas, causando sua expansão e condensação. Ingredientes: Arroz integral e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 150g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.			
17	COCO RALADO	800.0	PCT
Especificação: COCO RALADO - produto elaborado a partir do coco in natura, de aspecto fino, sem açúcar, sem conservantes, sem gluten, em embalagens plásticas contendo 100g do produto.			
20	FARINHA DE MANDIOCA	1400.0	KG
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio; de aspecto pó fino ou granulado, sem presença de terra, insetos, fungos, parasitas e objetos estranhos, não fermentadas. Embalagem de polietileno contendo 1kg do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.			
21	FARINHA DE MILHO FLOCADA	15500.0	PCT
Especificação: FARINHA DE MILHO FLOCADA - Tipo flocão, com flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número de lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto.			
27	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA	1600.0	PCT
Especificação: GOMA PRONTA PARA TAPIOCA - com especificação 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar, solta, macia, embalagem plástica e resistente contendo 500g do produto, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. Contendo informação nutricional e ingredientes: fécula de mandioca e água.			
33	MACARRÃO PARAFUSO	8750.0	PCT
Especificação: MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão tipo parafuso com ovos na composição. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco, plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses.			
34	MACARRÃO SEM GLÚTEN	30.0	PCT
Especificação: MACARRÃO SEM GLÚTEN. Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo espaguete. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.845/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura características. Embalagem primária, saco plástico hermeticamente selado, ou caixa tipo Box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 6 meses de validade. Embalagem 500 gramas.			
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	13000.0	PCT
Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
36	MILHO DE PIPOCA	1000.0	PCT
Especificação: MILHO DE PIPOCA - Classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade mínimo de 06 meses.			
39	PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE	7300.0	PCT
Especificação: PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE - Unidade de 50g. Especificação: Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães acondicionados na embalagem primária (10 unidades por pacote) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.			

LOTE 03 - LATICÍNEOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
9	BEBIDA VEGETAL EM PÓ DE ARROZ	60.0	PCT
Especificação: BEBIDA VEGETAL EM PÓ DE ARROZ - Bebida a base de arroz em pó enriquecida com Cálcio, contendo arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (Cálcio) entre outras Vitaminas, minerais e fibra. Naturalmente sem lactose, sem conservantes, sem gluten, sem adição de açúcares, em sachê contendo 300g do produto. Validade Mínima de 06 meses após a entrega.			
24	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA A PRIMEIRA INFANCIA	1000.0	LAT
Especificação: FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA A PRIMEIRA INFANCIA - com nutrientes adequados para a faixa de lactentes na faixa etária de 1 a 3 anos, e que atenda as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da RDC nº44 de 2011. Enriquecida com vitaminas nucleotídeos, minerais ferro e probióticos, LcPufas, ARA e DHA, a base de proteínas cáteas - caseína e soro de leite; carboidrato: lactose; gorduras: compostas por óleos vegetais e composto lacteo. Embalagem contendo 800g do produto.			
28	LEITE EM PÓ INTEGRAL	11500.0	PCT
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL - Embalagem primária de alumínio, contendo 800g do produto, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal, SIF/ER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicílio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
29	LEITE SEM LACTOSE	320.0	UND
Especificação: LEITE SEM LACTOSE. Leite em pó integral sem lactose, enriquecido com vitaminas embalado em sachê contendo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima 06 meses apartir da data de entrega.			
30	LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO	9000.0	UND
Especificação: LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO - Embalagem primária 900g, a base de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar, morango em pó, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais e vitaminas. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Registro do Produto no ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento. Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			

LOTE 04 - CARNES E DERIVADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
14	CARNE BOVINA MAGRA (MUSCULO)	4300.0	KG
Especificação: CARNE BOVINA MAGRA (MUSCULO) - Carne bovina de músculo, limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor púrpura, sem manchas esverdeadas, odor próprio, embalado a vácuo em pacotes de 1.000g e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) e/ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 graus Celsius ou inferior e transportado sob refrigeração inferior a - 12 graus Celsius, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.			
15	CARNE BOVINA MOÍDA	7700.0	KG
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA - Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem. Gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/3 Branca, inteira, não amassada..59 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e IN n.º 83 Anexo II de 21/11/03, lei n.º 10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 1.000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada.Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
23	FILE DE PEIXE	1500.0	KG
Especificação: FILE DE PEIXE - Tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiado em rifes de 100g em média, congelados a (-18º C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas organolépticas. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico.			
25	FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO	10000.0	KG
Especificação: FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO - cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			

26	FRANGO - PEITO CONGELADO	8700.0	KG
Especificação: FRANGO - PEITO CONGELADO – corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 400g a 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
31	LOMBO SUINO	1500.0	KG
Especificação: LOMBO SUINO - (lombo sem osso - Kg), Sem osso, cortada em pedaços, congelada até - 18º C, tipo sobre paleta em cubos com tamanho de 20g a 40g cada cubo, podendo ser pedaço, 10 categoria, em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos, limpos e só não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento consumo, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência.			
38	OVOS DE GALINHA	2000.0	CX
Especificação: OVOS DE GALINHA - Tipo médio, classe A, de cor branca. Embalagem contendo 30 unidades integras, sem rachaduras e contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade fixado no produto por unidade, peso líquido mínimo de 1800 g. O produto deve ser de acordo com as Normas e/ ou Regulações vigentes da ANVISA /MS ou Ministério da Agricultura.			
41	SARDINHA EM CONSERVA	13300.0	LAT
Especificação: SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva no próprio suco e em óleo comestível. Embalada à vácuo em lata com tampa abre fácil, intacta, sem amassados, estufamentos e sujidades com peso líquido de 125g. Produto deve seguir a legislação vigente e apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: .

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, 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 (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado 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 do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

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

6.7.1. 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;

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

6.7.3. 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.

6.7.4. 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.

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

6.8. 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.

6.8.1. 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.

6.9. 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.

6.9.1. 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.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato

e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. 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.

6.9.4. 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.

6.10. 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.

6.11. 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.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

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

7.6. 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.

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

7.8. 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.

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

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

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

- 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.

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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 o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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.

7.24.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

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

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

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

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

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou

inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$.

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor .

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Outras exigências

8.32. Alvará de Licença de Funcionamento da empresa.

8.33. Alvará de Licença Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária do município sede da licitante.

9. DAS AMOSTRAS

9.1. A autoridade competente poderá solicitar do(s) Licitante(s) declarados vencedores(s), para os itens dos quais considerar necessário, uma unidade primária de amostra de cada item cotado, ex.: 01 (um) Rolo, 01 (um) Quilo, 01 (um) Pacote, 01 (um) Litro, etc..., as quais deverão ser fornecidas gratuitamente pelos licitantes, tendo no frontispício do invólucro os seguintes dizeres:

RAZÃO SOCIAL

CNPJ

REFERENTE AO PREGÃO N.º *****

AMOSTRA DO ITEM N.º. _

9.2. Será solicitado do licitante, a amostra do itens para os quais for declarado vencedor mediante ofício expedido pela Secretaria de Educação, podendo este ser substituído por convocação formal realizada via e-mail e/ou chat de mensagem junto a plataforma eletrônica utilizada para realização do certame. Sendo desclassificado o licitante que não apresentar amostra ou tiver sua amostra rejeitada, devendo apresentar juntamente com as amostras:

Apresentar junto com as amostras a ficha técnica contendo no mínimo, as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002, na RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e na Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003, com identificação da licitante, do produto e prazo de validade, todos em original ou cópia autenticada em cartório carimbada e assinada por nutricionista devidamente registrado no Conselho Profissional Competente com firma reconhecida em cartório.

Deverá acompanhar, ainda, às amostras: Laudos Microbiológicos, Físico-Químicos (Bromatológicos), realizados por Laboratório devidamente Qualificado, de acordo com o produto da amostra apresentada, somente para os produtos requeridos em solicitação expedida pela Autoridade Competente;

Documentação de comprovação do SIF do fabricante de acordo com o estabelecido no Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento, (MAPA), SIF/DIPOA/RISPOA, conforme o caso.

9.3. As amostras serão avaliadas por servidor responsável que deverá apresentar resultado da análise dos produtos no prazo de **03 (três) dias úteis**. Reprovada as amostras, a proposta será desclassificada, ocasião em que o(a) Pregoeiro(a) não levará em conta o preço eventualmente proposto pelo licitante àquele item.

9.4. Serão analisados, além da qualidade e da conformidade com o edital, a especificidade de cada item.

9.5. LOCAL E HORA DE ENTREGA DAS AMOSTRAS:

9.5.1. As amostras deverão ser entregues logo após recebimento da solicitação expedida pela Secretaria requisitante, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para os licitante(s) adjudicados para os seus respectivos ITENS ganhos, no endereço já definido em referida solicitação.

9.5.2. Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.

9.6. JUSTIFICATIVAS PARA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

A exigência de amostras em um pregão eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é justificada por diversos motivos importantes:

1. Garantia da qualidade: As amostras permitem que a instituição responsável pela merenda escolar avalie a qualidade dos produtos alimentícios oferecidos pelos fornecedores. Isso é crucial para assegurar que os alimentos atendam aos padrões nutricionais e sanitários exigidos para o consumo escolar.
2. Segurança alimentar: A análise das amostras permite verificar se os alimentos estão livres de contaminações, como bactérias, fungos e substâncias nocivas à saúde, garantindo a segurança alimentar dos alunos.
3. Adequação aos requisitos nutricionais: As amostras possibilitam avaliar se os produtos atendem aos critérios nutricionais estabelecidos para uma alimentação saudável e balanceada, conforme as diretrizes estabelecidas para a merenda escolar.
4. Prevenção de fraudes: A verificação das amostras ajuda a evitar fraudes relacionadas à qualidade e quantidade dos produtos ofertados pelos fornecedores, garantindo que os alimentos fornecidos correspondam às especificações apresentadas na licitação.

5. Transparência e competitividade: A exigência de amostras promove a transparência no processo licitatório, permitindo que todos os fornecedores concorram em igualdade de condições e que a escolha do melhor produto seja baseada em critérios objetivos e pré-determinados.

Portanto, a solicitação de amostras em um pregão eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é fundamental para assegurar a qualidade, segurança e adequação dos alimentos oferecidos aos estudantes, promovendo assim uma alimentação saudável e contribuindo para o desenvolvimento e bem-estar dos alunos.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1.O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

10.2.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

10.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital , observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

11. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

11.1.A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

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

Ibiapina/CE,