



# ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXXXX/XXXX PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00009.20240924/0001-68

### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICIPIO DE IPIXUNA DO PARÁ., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

	DESCRIÇÃO	QTD	UND				
1	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	4.000,00	Quilograma				
e 3% d	ovvina moída congelado, a carne deverá ser do tipo patinho ou coxão mole, resfr e aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. deverá estar em boas condições do e parasitas e sujidades.						
2	FRANGO CONGELADO	8.000,00	Quilograma				
frango congelado: o produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado transportado entre as temperaturas -12°c e -18°c. deve apresentar tamanhos uniformes. a carne de frango deve apresentar se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conte obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (sif ou sisp) o produto deve ser congelado e transportado entre a temperaturas - 12°c e - 18°c. não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias 8-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento eficiência alimentar (instrução normativa nº 17 de 18/06/04 - mapa).							
3	FILÉ DE PEIXE	1.090,00	Quilograma				
IIVIE UE	resíduos de vísceras cortado em cubos ou tiras. os pescados não deverão ser pr	overnences de a	uuus tontannnauds O				
por par 4 cenoura	CENOURA  a de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de orig	1.000,00 gem físicas ou m	Quilograma				
por par 4 cenoura	asitos.  CENOURA	1.000,00 gem físicas ou m	Quilograma				
por par  4 cenoura cortes,  5 batata	asitos.  CENOURA  a de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origentamento e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. acondicionada e	1.000,00 gem físicas ou m em caixas plástic 1.000,00	Quilograma ecânicas, rachadura as. Quilograma				
por par  4 cenoura cortes,  5 batata	asitos.  CENOURA  a de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origitamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. acondicionada e BATATA  lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecâ	1.000,00 gem físicas ou m em caixas plástic 1.000,00	Quilograma ecânicas, rachadura as. Quilograma				
por par 4 cenoura cortes, 5 batata conform 6 chuchu	asitos.  CENOURA  a de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origitamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. acondicionada e BATATA  lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânação uniformes, devendo ser graúda. acondicionada em sacos de juta.	1.000,00 gem físicas ou mem caixas plástic 1.000,00 unica, (rachadura	Quilograma ecânicas, rachadura as. Quilograma es, cortes), tamanho Quilograma				
por par 4 cenoura cortes, 5 batata conform 6 chuchu	asitos.  CENOURA  a de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origitamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. acondicionada e BATATA  lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânação uniformes, devendo ser graúda. acondicionada em sacos de juta.  CHUCHU  de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, r	1.000,00 gem físicas ou mem caixas plástic 1.000,00 unica, (rachadura	Quilograma ecânicas, rachadura das. Quilograma as, cortes), tamanho d				
por par  4 cenoura cortes, 5 batata conform 6 chuchu mecâni 7 couve f	asitos.  CENOURA  a de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de originamenho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. acondicionada e BATATA  lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecâmação uniformes, devendo ser graúda. acondicionada em sacos de juta.  CHUCHU  de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, rocs oriundos do manuseio e transporte.	1.000,00 gem físicas ou mem caixas plástic 1.000,00 anica, (rachadura 1.000,00 materiais terrosc 2.000,00 desenvolvida, firr	Quilograma ecânicas, rachadura eas. Quilograma es, cortes), tamanho Quilograma es, sem danos físicos Maço me e intacta. isenta de				





repolho liso fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. acondicionado em caixas ou sacos, pesando aproximadamente 20kg. 400.00 ALHO Quilograma alho - in natura, 1º qualidade - grupo comum, roxo, tipo especial, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade. deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente 2.000.00 10 CHEIRO VERDE Maço cheiro verde fresco - sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. nada que altere a sua conformação e aparência típica. as verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por ele provocados; estarem livres de folgas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. não apresentar parasitas e larvas. **AÇAFRÃO** 336,00 11 açafrão - embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. 12 1.500.00 alface crespa fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionada em caixas plásticas 13 Ouilograma tomate salada de boa qualidade graúdo, com polpa firme e intacta. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. acondicionado em caixas plásticas. CEBOLA BRANCA 1.500.00 **Ouilograma** cebola branca - in natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca integra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente **PEPINO** 15 1.500.00 Quilograma pepino de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionado em caixas plásticas 16 **ADOCANTE** 2.011.00 Unidade adocante dietetico liquido, 100% só stevia. ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosíde os de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ARROZ AGULHINHA TIPO 1 8.000.00 Ouilograma arroz agulhinha tipo 1 - beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos. o produto deve conter no mínimo 90 % de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. composição centesimal aproximada - porção 50g: após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá apresentar-se solto, sem formação de aglomerados ou "papa" FEIIÃO CARIOOUINHA TIPO 1 7.000.00 Ouilograma feijão carioquinha tipo 1 - feijão de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. embalagem primária: pacote de plástico atóxico de 1 kg. 19 **ACUCAR** 6.000.00 Ouilograma acucar do tipo cristal; obtido da cana de acucar; com aspecto cor, cheiro proprios e sabor doce; com teor de sacarose minimo de 99,3%p/p, admitindo umidade maxima de 0,3%p/p; sem fermentacao; embalagem: saco com 1 kg. de origem vegetal, granulado, livre de umidade e insentos de sujidades e fragmentos estranhos, constituído fundamentalmente por sacarose de canade-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, cor: branca. composição básica centesimal do açúcar cristal branco empacotado: sacarose concentração mínima de 99,6 %; sais minerais concentração máxima de 0,10%; umidade máxima de 0,07% MARGARINA CREMOSA COM SAL 1.000,00 margarina cremosa com sal - com pelo menos 80% de lipídeos, ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 ui de vitamina a por kg, estabilizantes: mono e diglicerídios de ácidos graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322). conservadores: sorbato de potássio (ins202) e benzoato de sódio (ins211), acidulante ácido cítrico (ins330), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e curcuma, não contém glúten MACARRAO SEMOLA VITAMINADO 500GR 6.000,00 Pacote





22	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	5.000.00	Pacote
acondic conter of deve at	rrado e moido, empacotado a vacuo, pcte com 250g procedente de grãos ionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermetic externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data dender as especificações técnicas da nta 44 do decreto estadual nº 12.486 de 20 e mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega.	sãs, limpos e amente e limpo de fabricação, q	isentos de impureza . a embalagem deve uantidade do produt
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNEO	6.000,00	Pacote
nedian	n pó integral instantâneo - produto obtido por desidratação do leite de vaca inte te processos tecnologicamente adequados, contendo: leite em pó integral, em p,b1,b2,b6,b12, ácido fólico) minerais (zinco,iodo,fósforo,ferro,cálcio e pantotena	ulsificante (leciti	ina de soja), vitamina
24	ÓLEO DE SOJA REFINADO	2.500,00	Unidade
	soja refinado - produto obtido a partir da prensagem do grão de soja, refinac do entre os quais a desodorização. embalagem primária: frasco de plástico atóxi		processo tecnológio
25	COLORAU	420,00	Pacote
íquido (	condimento em po; cor avermelhada; embalagem com 500 gramas colorau ou de 500g. embalagem: saco plástico transparente hermeticamente vedado. apres de sódio. período de validade de no mínimo 1 ano.		
26	VINAGRE	2.000,00	Unidade
inagre	: fermentado acético de vinho branco ou tinto. embalagem primária: frasco de pl	ástico atóxico de	e 750ml.
27	SAL REFINADO IODADO	300,00	Quilograma
	ão vigente. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a	partir da data (	
28 oiscoito gordura	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de triq vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que me	5.000,00 go enriquecida c ncionados. não	de entrega na unida Pacote om ferro e ácido fólio
28 oiscoito gordura	ante BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de triç	5.000,00 go enriquecida c ncionados. não	de entrega na unida Pacote om ferro e ácido fólio
28 piscoito pordura rans. c 29 nassa permoss	ante BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de triq vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que me on siderando porção de 30g: embalagem primária: pacote de aproximadamente 3	5.000,00 go enriquecida concionados. não 345g 2.000,00 g. embalageme e e endereço do	Pacote om ferro e ácido fólideverá conter gordu  Fardo  transparente e incolefabricante, lote, pra
28 viscoito pordura rans. c 29 nassa permoss	salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de trique vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que me onsiderando porção de 30g: embalagem primária: pacote de aproximadamente 3 MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO para sopa tipo parafuso, com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 selada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome	5.000,00 go enriquecida concionados. não 345g 2.000,00 g. embalageme e e endereço do	Pacote om ferro e ácido fólio deverá conter gordu  Fardo  transparente e incolo fabricante, lote, pra
28 iscoito ordura rans. cr 29 nassa permoss e valid 30 veia emperm	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de triq vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que me onsiderando porção de 30g: embalagem primária: pacote de aproximadamente 3  MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO para sopa tipo parafuso, com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 pelada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome ade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto, peso e registro  AVEIA EM FARELO  m farelo, gluten, pacote de 250g aveia em flocos finos. peso líquido de 250g. e eável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. a pre	5.000,00 go enriquecida concionados. não 345g 2.000,00 g. embalagem e e endereço do no órgão compe 600,00 embalagem: pro-	Pacote om ferro e ácido fólio deverá conter gordu  Fardo  transparente e incolo fabricante, lote, praetente.  Caixa duto envolto em pag
28 biscoito gordura rans. co 29 massa ¡ ermoss de valid 30 aveia ei mperm	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de triq vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que me onsiderando porção de 30g: embalagem primária: pacote de aproximadamente 3  MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO para sopa tipo parafuso, com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 pelada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome ade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto, peso e registro  AVEIA EM FARELO  m farelo, gluten, pacote de 250g aveia em flocos finos. peso líquido de 250g. e eável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. a pre	5.000,00 go enriquecida concionados. não 345g 2.000,00 g. embalagem e e endereço do no órgão compe 600,00 embalagem: pro-	Pacote om ferro e ácido fólio deverá conter gordu  Fardo  transparente e incolo fabricante, lote, praetente.  Caixa duto envolto em pag
piscoito gordura grans. co 29 massa permoss de valid 30 aveia en mperm mínimo 31 polpa de validade e/ou mi resíduo ofertado oderão	salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de trique vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que me onsiderando porção de 30g: embalagem primária: pacote de aproximadamente 3 MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO para sopa tipo parafuso, com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 selada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome ade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto, peso e registro AVEIA EM FARELO mr farelo, gluten, pacote de 250g aveia em flocos finos. peso líquido de 250g. e eável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. apre 1 ano	5.000,00 go enriquecida concionados. não 345g 2.000,00 g. embalagem e e endereço do no órgão composembalagem: procesentando perío 1.500,00 produto, marca e er registro no mulos higienizado antam a sua ter que, no ato do	Pacote  om ferro e ácido fólio deverá conter gordu  Fardo  transparente e incolo fabricante, lote, praetente.  Caixa  duto envolto em pap do de validade de of devalidade de of los fabricante, prazo of inistério da agricultu (ss. isentos de qualque preratura. os produta entrega do produte de ordere de orde
28  Discoito gordura rans. co 29  Massa I ermoss de valid 30 aveia el mperm mínimo 31  Dolpa de validade e/ou mi esíduo ofertado oderão	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL  salgado tipo cream cracker ou água e sal - contendo basicamente farinha de triq vegetal, sal, açúcar, fermentos químicos e outros ingredientes, desde que me onsiderando porção de 30g: embalagem primária: pacote de aproximadamente 3  MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO  para sopa tipo parafuso, com ovos, procedência nacional, em pacotes com 500 delada, com rótulo de acordo com a legislação vigente, declarando marca, nome ade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto, peso e registro  AVEIA EM FARELO  m farelo, gluten, pacote de 250g aveia em flocos finos. peso líquido de 250g. e eável e acondicionado em caixa de papelão, hermeticamente fechados. apre 1 ano  POLPA DE FRUTA  e fruta, natural, sabores ( acerola), em embalagem de 1kg com identificação do e e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. o produto deverá t nistério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veíc que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que gar os deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo o ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no a	5.000,00 go enriquecida concionados. não 345g 2.000,00 g. embalagem e e endereço do no órgão composembalagem: procesentando perío 1.500,00 produto, marca e er registro no mulos higienizado antam a sua ter que, no ato do	Pacote  om ferro e ácido fólio deverá conter gordu  Fardo  transparente e incolo fabricante, lote, praetente.  Caixa  duto envolto em pardo de validade de  Quilograma  do fabricante, prazo inistério da agricultu iss, isentos de qualque peratura. os produta entrega do produt





POLPA DE FRUTA 33 1.500,00 Quilograma polpa de fruta, natural, sabores ( abacaxi ), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18ºc com tolerância até -15ºc 1.500.00 polpa de fruta, natural, sabores (maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -  $18^{\circ}$ c com tolerância até - $15^{\circ}$ c POLPA DE FRUTA 1.500.00 Quilograma polpa de fruta, natural, sabores (cupuaçu), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. no ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18ºc com tolerância até -15ºc 800,00 MILHARINA milharina flocos de milho pre cozido; preparo rapido; enriquecido com ferro e acedio folico; embalagem com 500gr, p/ cuscuz. tipo milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. apresentando período de validade mínima de 1 ano. **BISCOITO DOCE** 4.000,00 Pacote biscoito doce, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, castanha-dobrasil, desidratada, pulverizada e granulada, óleo de castanha-do-brasil, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio. contendo glúten. apresentando valor nutricional na porção de 40g (mínimo): 197 kcal/ 32g de carboidrato/ 4g de proteína/ as gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g. peso líquido de 500g. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. **FARINHA DE TAPIOCA** farinha de tapioca; acondicionada em embalagem plastica de 1 kg; validade de 12 meses. sub-grupo granulada, tipo 1. embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. período de validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. AMIDO MILHO MAISENA 290.00 Caixa amido milho maisena. produto amiláceo, extraído quilo 5,00 do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasit os, não podendo apresent ar-se úmido, fermentado ou rançoso. aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. embalagem: caixa com peso líquido de 200g. POLVILHO TIPO DOCE 192.00 Pacote polvilho doce, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula tratamento diferenciado: tipo i - participação exclusiva de me/epp/equiparada. OVO DE GALINHA BRANCO 3.000.00 ovo de galinha branco , pesando no mínimo 60 gramas por unidade. isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. acondicionado em embalagem apropriada, reembalado em caixas de papelão contendo 30 dúzias, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento. FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 600.00 Quilograma farinha de trigo com fermento: farinha de trigo; comum; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação,mofo e materiais terrosos; validade mínima de 2 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.

pó para gelatina - morango: pó para o preparo de gelatina; sabor morango; composto de açúcar, sal, agente

240.00

Caixa

PÓ PARA GELATINA MORANGO





tamponante, acidulante; aroma artificial de morango; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes sãos e limpos,umidade de 2% p/p; validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada, pesando 30 gramas. **SARDINHA** 700.00 Unidade sardinha em conserva de azeite ou óleo comestível: latas de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª qualidade REFRIGERANTE 45 3.000.00 Unidade refrigerante sabor variado. produto obtido a base de xaropes que mistura corantes, conservantes, açúcar, aroma sintético de fruta e gás carbônico. embalagem primaria pets de 2 litros não violadas ou amassadas e secundaria fardos plásticos com 6 unidades PÃΩ 46 25.000.00 Unidade pão (tipo hot dog) - características técnicas: farinha de trigo, sal, acúcar, gordura vegetal, fermento biológico. embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. unidade de aproximadamente 70g. EXTRATO DE TOMATE 300.00 Unidade extrato de tomate: extrato de tomate; simples, concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; validade mínima de 14 meses a contar da entrega,acondicionado em lata com envasamento a vácuo pesando 190g. 800.00 MAMÃO Ouilograma mamão - in natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente MACÃ 800.00 Ouilograma maçã - in natura, 1ª qualidade casca integra, consistência firme. devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. deverá ser transportados em carros higienizados 50 **CHAROUE** 300.00 Quilograma charque deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do sif, ministério da saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18ºc, refrigeradas 6ºc) respeitando-se as características organolépticas próprias. produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave. 700.00 **OUFIIO BRANCO** 51 Quilograma queijo branco, fatiado. embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso liquido e registro no ministério da saúde e/ou agricultura. deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. de modo que as embalagens não se apresente alteradas. **PRESUNTO** 700.00 Ouilograma presunto cozido sem gordura fatiado, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no ministério da saúde e/ou agricultura. deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo q 53 CARNE BOVINA 4.000,00 Quilograma carne bovina, sem osso, magra, congelado ou resfriado\*, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de 900.00 Dúzia banana – in natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. devem estar íntegras, deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente BETERRABA FRESCA Ouilograma beterraba fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS 310.00 Pacote





orégano em embalagem plástica de 100 gramas							
57	FERMENTO BIOLOGICO SECO INSTANTANEO VERMELHO PARA PÁO EM 142,00 Caixa						
fermento biologico seco instantaneo vermelho para páo em embalagem de caixa com 5 unidades de 500 gr cada.							
58	PIMENTÃO VERDE SELECIONADO FRESCO 800,00 Quilograma						
pimentão verde selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isento de suiidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. s							
59	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO A GRANEL EM CAIXA DE 20 KG	800,00	Caixa				
abatidos	rango sem osso a granel em caixa de 20 kg, cor amarela-rosada, congelada atés s sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. o o, cor uniforme sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio						

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL	
1	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	4000.0	Quilograma	28,19	112.760,00	
CARNE BOVINA MOÍDA congelado, A carne deverá ser do tipo patinho ou coxão mole, resfriada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades.						
2	FRANGO CONGELADO	8000.0	Quilograma	23,03	184.240,00	
FRANGO congelado: O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas - 12°C e - 18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrucão Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA).						
3	FILÉ DE PEIXE	1090.0	Quilograma	34,63	37.746,70	
livre de	PEIXE - espécie mandirá ou cação, íntegro, l resíduos de vísceras cortado em cubos ou ti e nem recolhido já morto, não poderá aprese s.	ras. Os pescados	não deverão ser pr	ovenientes de águas	s contaminadas ou	
4	CENOURA	1000.0	Quilograma	8,51	8.510,00	
	A de primeira qualidade, sem rama, fresca, o amanho e coloração uniformes, devendo ser				nicas, rachadura e	
5	ВАТАТА	1000.0	Quilograma	8,29	8.290,00	
	lisa de primeira qualidade, firme e intacta, s ação uniformes, devendo ser graúda. Acondic			ânica, (rachaduras, d	cortes), tamanho e	
6	СНИСНИ	1000.0	Quilograma	6,53	6.530,00	
	de primeira qualidade, tamanho e coloração os oriundos do manuseio e transporte.	o uniformes, livre	e de enfermidades, i	materiais terrosos, s	em danos físicos e	
7	COUVE	2000.0	Maço	4,73	9.460,00	
	resca de primeira qualidade, tamanho e colo dades, material terroso e umidade externa an					
8	REPOLHO	1000.0	Quilograma	9,81	9.810,00	
	□ O liso fresco de primeira qualidade, tamanho e origem física ou mecânica, perfurações e co					





9	ALHO	400.0	Quilograma	23,52	9.408,00
	n Natura, 1ª qualidade - Grupo comum, roxo			·	
	ser transportados em carros higienizados em			agem em pacotes e	prazo de vandade.
10	CHEIRO VERDE	2000.0	Maço	7,57	15.140,00
desenvol conforma sãos, se provocad sabor es	VERDE Fresco - sem defeitos, com folhas v lvidas. Devem apresentar uniformidade no ação e aparência típica. As verduras próprias rem frescas, abrigadas dos raios solares, e dos; estarem livres de folgas externas sujas tranhos. Quanto às características microbioló Não apresentar parasitas e larvas.	tamanho, aron para o consumo estarem livres d e de terra adere	na e cor, típicos d devem ser procede e insetos e enferm ente; estarem isenta	a variedade. Nada ntes de espécimes ve idades assim como s de umidade extern	que altere a sua egetais genuínos e de danos por ele a anormal, odor e
11	AÇAFRÃO	336.0	Pacote	18,79	6.313,44
AÇAFRÃO validade	D – Embalagem, contendo 1kg, com identif	ficação do produ	ito, marca do fabri	cante, data de fabri	cação e prazo de
12	ALFACE	1500.0	Maço	5,47	8.205,00
Isenta de	crespa fresca, de primeira qualidade, taman e enfermidades, material terroso e umidade em danos físicos e mecânicos oriundos do ma	externa anorma	al, livre de resíduos	de fertilizantes, sujio	
13	TOMATE	1500.0	Quilograma	9,89	14.835,00
anormal,	salada de boa qualidade graúdo, com polpa livres de resíduos de fertilizantes, sujidades condicionado em caixas plásticas.	firme e intacta. I , parasitas e larv	sento de enfermidad as, sem lesões de o	es, material terroso e rigem física ou mecâ	e umidade externa nica, rachaduras e
14	CEBOLA BRANCA	1500.0	Quilograma	9,39	14.085,00
	BRANCA - In Natura, 1ª qualidade - tamai a adequadamente. Deverá ser transportados				onsistência firme,
15	PEPINO	1500.0	Quilograma	9,46	14.190,00
	de primeira qualidade, tamanho e coloraç te. Acondicionado em caixas plásticas	ão uniformes, s	em danos físicos e	mecânicos oriundo	s do manuseio e
16	ADOÇANTE	2011.0	Unidade	12,01	24.152,11
	TE dietetico liquido, 100% só stevia. ingredo de sódio e sorbato de potássio, acidulante:	lientes: água, ec	lulcorantes naturais	glicosíde os de stev	viol, conservantes:
17	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	8000.0	Quilograma	6,05	48.400,00
grãos int	AGULHINHA TIPO 1 - Beneficiado, polido, limp teiros com no máximo 14% de umidade. Co es do fabricante, o produto deverá apresental	mposição centes	simal aproximada -	porção 50g: Após o	
18	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	7000.0	Quilograma	10,82	75.740,00
FEIJÃO C variedad atóxico c	ARIOQUINHA TIPO 1 - Feijão de primeira que correspondente, de tamanho e formato n de 1 kg.	ualidade, constit aturais maduros	uído de no mínimo , limpos e secos. Er	98% de grãos na conbalagem Primária:	or característica à Pacote de plástico
19	AÇUCAR	6000.0	Quilograma	5,53	33.180,00
de 99,39 granulad canade-a	do tipo cristal; obtido da cana de acucar; co %p/p, admitindo umidade maxima de 0,3% lo, livre de umidade e insentos de sujidade: açúcar, aspecto sólido com cristais bem defiado: sacarose concentração mínima de 99,	p/p; sem ferme s e fragmentos o nidos, cor: branc	ntacao; embalagem estranhos, constituíc ca. composição bási	: saco com 1 kg. d do fundamentalment ca centesimal do açı	e origem vegetal, e por sacarose de úcar cristal branco
20	MARGARINA CREMOSA COM SAL	1000.0	Pote	9,30	9.300,00
pó desna Lecitina	INA CREMOSA com sal - Com pelo menos 80 atado reconstituído, 15.000 UI de Vitamina A de soja (INS 322). Conservadores: Sorbato d , aroma idêntico ao natural de manteiga, ant	A por Kg, estabili le Potássio (INS2	zantes: Mono e Digl 02) e Benzoato de S	icerídios de Ácidos C Sódio (INS211), acidu	Graxos (INS 471) e Ilante ácido cítrico
21	MACARRAO SEMOLA VITAMINADO 500GR	6000.0	Pacote	8,23	49.380,00
MACARR	AO SEMOLA VITAMINADO 500GR				





22	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	5000.0	Pacote	9,60	48.000,00
acondicio conter es atender	rrado e moido, empacotado a vacuo, pctronado em pacote aluminizado alto vácuo, ín xternamente os dados de identificação e pro as especificações técnicas da nta 44 do o mínima de 6 (seis) meses a partir da data er	ntegro, resistent cedência, núme lecreto estadual	e, vedado hermetica ro do lote data de fa	amente e limpo. a e bricação, quantidade	embalagem deverá e do produto. deve
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNEO	6000.0	Pacote	10,89	65.340,00
humana,	M PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto ob , mediante processos tecnologicamente ade is (A,C,D,PP,B1,B2,B6,B12, Ácido Fólico) min	equados, conten	do: Leite em pó int	egral, emulsificante	(lecitina de soja),
24	ÓLEO DE SOJA REFINADO	2500.0	Unidade	9,48	23.700,00
					ocesso tecnológico
25	COLORAU	420.0	Pacote	3,75	1.575,00
líquido d	 U; condimento em po; cor avermelhada; emk le 500g. embalagem: saco plástico transparo le sódio. período de validade de no mínimo 1	ente hermeticam			
26	VINAGRE	2000.0	Unidade	6,42	12.840,00
VINAGRE	E: Fermentado acético de vinho branco ou tin	to. Embalagem F	Primária: Frasco de p	lástico atóxico de 75	0ml.
27	SAL REFINADO IODADO	300.0	Quilograma	1,97	591,00
procedêr	ade do produto até o momento do consumo ncia, numero do lote, data de fabricação e de o produto deverá apresentar validade mínim BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL	validade devida	mente preenchidas e	e rotulagem de acord	lo com a legislação
ácido fól	O SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU ÁGU. ico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermentos e trans. Considerando porção de 30g: Embalag	químicos e outro	s ingredientes, desd	e que mencionados.	
29	MASSA PARA SOPA TIPO PARAFUSO	2000.0	Fardo	7,44	14.880,00
termosse	ara sopa tipo parafuso, com ovos, procedêr elada, com rótulo de acordo com a legislação mínima de 3 meses a contar da data de entr	vigente, declar	ando marca, nome e	endereço do fabrica	
30	AVEIA EM FARELO	600.0	Caixa	7,16	4.296,00
	M FARELO, gluten, pacote de 250g aveia em eável e acondicionado em caixa de papelão,				
31	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	10,92	16.380,00
de valida Agricultu qualquer produtos poderão	E FRUTA, natural, sabores ( acerola), em em ade e capacidade, de acordo com a Reso ura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser obse resíduo que exponha os produtos à contam s ofertados deverão possuir prazo de validad ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) ngelada com temperatura de - 18ºc com tolei	lução 12/78 da rvado o transpo ninação física, qu e não inferior á i dias da data de	CNNPA. O produto rte de todos os iten- uímica ou biológica e 12 (doze) meses, ser	deverá ter registro s em veículos higien e que garantam a su ndo que, no ato da e	o no Ministério da nizados, isentos de la temperatura. Os ntrega do produto,
32	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	10,81	16.215,00
validade e/ou Min resíduo o ofertado: ter trans	le FRUTA, natural, sabores (goiaba), em emb e capacidade, de acordo com a Resolução de sistério da Saúde. Deve ser observado o tra que exponha os produtos à contaminação fís sedverão possuir prazo de validade não infe scorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da da com temperatura de - 18ºc com tolerância	12/78 da CNNPA ansporte de tod sica, química ou erior á 12 (doze) data de sua fab	<ul> <li>O produto deverá tos os itens em veíco biológica e que gara meses, sendo que, o</li> </ul>	er registro no Minist ulos higienizados, is antam a sua tempera no ato da entrega do	rério da Agricultura entos de qualquer atura. Os produtos o produto, poderão
33	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	12,00	18.000,00
		1			1





POLPA DE FRUTA, natural, sabores ( abacaxi ), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18% com tolerância até -15%C

	o ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) Ingelada com temperatura de - 18ºc com toler			ato da entrega a polp	oa de fruta deverá
34	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	15,73	23.595,0
de valio Agriculti qualque produto: poderão	DE FRUTA, natural, sabores (maracujá), em er dade e capacidade, de acordo com a Reso ura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser obse er resíduo que exponha os produtos à contam s ofertados deverão possuir prazo de validado o ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) engelada com temperatura de - 18ºc com toler	lução 12/78 da rvado o transpo ninação física, que e não inferior á dias da data de	CNNPA. O produto rte de todos os iten: uímica ou biológica e 12 (doze) meses, ser	deverá ter registro s em veículos higien e que garantam a sua ndo que, no ato da er	no Ministério da izados, isentos de a temperatura. Os ntrega do produto
35	POLPA DE FRUTA	1500.0	Quilograma	18,03	27.045,0
de valio Agriculti qualque produto: poderão	DE FRUTA, natural, sabores (cupuaçu), em en dade e capacidade, de acordo com a Reso ura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser obse vr resíduo que exponha os produtos à contam s ofertados deverão possuir prazo de validado o ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) ingelada com temperatura de - 18ºc com toler	lução 12/78 da rvado o transpo ninação física, que e não inferior á dias da data de	CNNPA. O produto rte de todos os iten: uímica ou biológica e 12 (doze) meses, ser	deverá ter registro s em veículos higien e que garantam a sua ndo que, no ato da er	no Ministério d izados, isentos d a temperatura. O ntrega do produto
36	MILHARINA	800.0	Pacote	5,55	4.440,0
sujidade tampas conter e do prod	harina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e es, parasitas e larvas, 100% natural, enriqueci não violadas, resistentes que garantam a ir externamente os dados de identificação e pro luto. o produto deverá apresentar validade ante. apresentando período de validade mínim	da com ferro e á ntegridade do p ocedência, inforr mínima de 05	icido fólico. embalago roduto até o momer nação nutricional, Nº	em: saco de papel ou nto do consumo. a e 2 do lote, data de val	ı caixinha, atóxica mbalagem deveri lidade, quantidad
37	BISCOITO DOCE	4000.0	Pacote	8,92	35.680,0
	O DOCE, com os seguintes ingredientes: farin icar, castanha-dobrasil, desidratada, pulver				
bicarbor 4g de p	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ult rente, hermeticamente vedado. período de va	valor nutriciona rapassar mais (	ıl na porção de 40g ( que 5g. peso líquido	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag	2g de carboidrato em: saco plástic
oicarbor 1g de p	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ult	valor nutriciona rapassar mais (	ıl na porção de 40g ( que 5g. peso líquido	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag	2g de carboidrato em: saco plástic
oicarbor 4g de p transpar 38 ARINHA embalag	nato de sódio. contendo glúten. apresentando oroteína/ as gorduras totais não podem ult rente, hermeticamente vedado. período de va 	valor nutriciona rapassar mais d lidade de no mír 624.0 m plastica de 1 e, atóxico, invide	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partin Pacote . kg; validade de 12 lável e resistente, q	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega. 10,26 2 meses. sub-grupo ue garantam a integ	2g de carboidrato em: saco plástic 6.402,2 granulada, tipo 1
bicarbor 4g de p transpar 38 FARINHA embalag	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultrente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparent	valor nutriciona rapassar mais d lidade de no mír 624.0 m plastica de 1 e, atóxico, invide	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partin Pacote . kg; validade de 12 lável e resistente, q	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega. 10,26 2 meses. sub-grupo ue garantam a integ	2g de carboidrato em: saco plástic 6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt
oicarbor 4g de p transpar 38 FARINHA embalaç até o mo 39 AMIDO sentas o	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultirente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA  A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparent omento do consumo. período de validade mín	walor nutriciona rapassar mais didade de no mír 624.0 m plastica de 1e, atóxico, invidima de 120 dias 290.0 quilo 5,00 do apresent ar-se ú	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partir Pacote  . kg; validade de 12 lável e resistente, q a partir da data de e  Caixa milho, fabricado a p.	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega.  10,26 o meses. sub-grupo ue garantam a integ ntrega.  7,97 orantir de matérias pri	2g de carboidrato em: saco plástic 6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt 2.311,3 mas sãs e limpa
picarbor 4g de p transpar 38 FARINHA embalac até o mo 39 AMIDO sentas	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultrente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA  A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparento mento do consumo. período de validade mín AMIDO MILHO MAISENA  MILHO MAISENA. produto amiláceo, extraído de matéria terrosa e parasit os, não podendo	walor nutriciona rapassar mais didade de no mír 624.0 m plastica de 1e, atóxico, invidima de 120 dias 290.0 quilo 5,00 do apresent ar-se ú	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partir Pacote  . kg; validade de 12 lável e resistente, q a partir da data de e  Caixa milho, fabricado a p.	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega.  10,26 o meses. sub-grupo ue garantam a integ ntrega.  7,97 orantir de matérias pri	2g de carboidrato em: saco plástic 6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt 2.311,3 mas sãs e limpa ó fino; cor: branca
picarbor  de de p  transpar  38  FARINHA  embalac  até o me  39  AMIDO  issentas o  dor e s  40  POLVILI-	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultrente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA  A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparentomento do consumo. período de validade mín AMIDO MILHO MAISENA  MILHO MAISENA. produto amiláceo, extraído de matéria terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio. embalagem: caixa com peso lígica de materia terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio. embalagem: caixa com peso lígica de materia terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio. embalagem: caixa com peso lígica de materia terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio.	valor nutriciona rapassar mais o lidade de no mín 624.0 m plastica de 1 e, atóxico, invio ima de 120 dias 290.0 quilo 5,00 do apresent ar-se ú uido de 200g.	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partir Pacote  . kg; validade de 12 lável e resistente, q a partir da data de e Caixa milho, fabricado a p mido, fermentado ou	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega.  10,26 o meses. sub-grupo ue garantam a integntrega.  7,97 o martir de matérias pri i rançoso. aspecto: po	2g de carboidrato em: saco plástic 6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt 2.311,3 mas sãs e limpa ó fino; cor: branca 2.138,8
as production of the control of the	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultrente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA  A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparentomento do consumo. período de validade mín AMIDO MILHO MAISENA  MILHO MAISENA. produto amiláceo, extraído de matéria terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio. embalagem: caixa com peso líq POLVILHO TIPO DOCE	valor nutriciona rapassar mais o lidade de no mín 624.0 m plastica de 1 e, atóxico, invio ima de 120 dias 290.0 quilo 5,00 do apresent ar-se ú uido de 200g.	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partir Pacote  . kg; validade de 12 lável e resistente, q a partir da data de e Caixa milho, fabricado a p mido, fermentado ou	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega.  10,26 o meses. sub-grupo ue garantam a integntrega.  7,97 o martir de matérias pri i rançoso. aspecto: po	2g de carboidrato em: saco plástic 6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt 2.311,3 mas sãs e limpa ó fino; cor: branca 2.138,8 pação Exclusiva d
picarbor de picarb	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultrente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA  A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparentomento do consumo. período de validade mín AMIDO MILHO MAISENA  MILHO MAISENA. produto amiláceo, extraído de matéria terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio. embalagem: caixa com peso líg POLVILHO TIPO DOCE  HO DOCE, tipo 1, origem amiláceo mandioca, t Equiparada.	walor nutriciona rapassar mais o lidade de no mír 624.0 m plastica de 1 e, atóxico, invicima de 120 dias 290.0 quilo 5,00 do apresent ar-se ú uido de 200g. 192.0 cipo grupo fécula 3000.0 gramas por uni	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partir Pacote  L kg; validade de 12 lável e resistente, q a partir da data de e Caixa  milho, fabricado a p mido, fermentado ou  Pacote  Tratamento Diference Cartela dade. Isento de suj	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega.  10,26 o meses. sub-grupo ue garantam a integntrega.  7,97 artir de matérias pri rançoso. aspecto: po 11,14 ciado: Tipo I - Particip 22,76 idades, fungos e su	2g de carboidrato em: saco plástic  6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt  2.311,3 mas sãs e limpa ó fino; cor: branco  2.138,8 pação Exclusiva d  68.280,0 bstancias toxicas
picarbor de picarb	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultrente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA  A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparentomento do consumo. período de validade mín AMIDO MILHO MAISENA  MILHO MAISENA. produto amiláceo, extraído de matéria terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio. embalagem: caixa com peso líg POLVILHO TIPO DOCE  HO DOCE, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tequiparada.  OVO DE GALINHA BRANCO  e galinha branco, pesando no mínimo 60 ionado em embalagem apropriada, reembala	walor nutriciona rapassar mais o lidade de no mír 624.0 m plastica de 1 e, atóxico, invicima de 120 dias 290.0 quilo 5,00 do apresent ar-se ú uido de 200g. 192.0 cipo grupo fécula 3000.0 gramas por uni	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partir Pacote  L kg; validade de 12 lável e resistente, q a partir da data de e Caixa  milho, fabricado a p mido, fermentado ou  Pacote  Tratamento Diference Cartela dade. Isento de suj	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega.  10,26 o meses. sub-grupo ue garantam a integntrega.  7,97 artir de matérias pri rançoso. aspecto: po 11,14 ciado: Tipo I - Particip 22,76 idades, fungos e su	2g de carboidrato em: saco plástic  6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt  2.311,3 mas sãs e limpa ó fino; cor: branca  2.138,8 pação Exclusiva d  68.280,0 bstancias toxicas mo de validade d
bicarbor 4g de p transpar 38  FARINH/ embalaç até o me 39  AMIDO l isentas o o dor e s 40  POLVIL- ME/EPP/ 41  OVO de Acondic 15 dias 42  FARINH/ parasito	nato de sódio. contendo glúten. apresentando proteína/ as gorduras totais não podem ultrente, hermeticamente vedado. período de va FARINHA DE TAPIOCA  A DE TAPIOCA; acondicionada em embalage gem: saco plástico de polietileno transparentomento do consumo. período de validade mín AMIDO MILHO MAISENA  MILHO MAISENA. produto amiláceo, extraído de matéria terrosa e parasit os, não podendo sabor próprio. embalagem: caixa com peso líq POLVILHO TIPO DOCE  HO DOCE, tipo 1, origem amiláceo mandioca, trequiparada.  OVO DE GALINHA BRANCO  e galinha branco, pesando no mínimo 60 ionado em embalagem apropriada, reembalado seu acondicionamento.	repassar mais of lidade de no mír 624.0 m plastica de 1 e, atóxico, invicima de 120 dias 290.0 quilo 5,00 do la apresent ar-se ú juido de 200g.  192.0 cipo grupo fécular 3000.0 gramas por unido em caixas de 600.0 c; comum; obtida materiais terros	Il na porção de 40g ( que 5g. peso líquido nimo 6 meses a partir Pacote  L kg; validade de 12 lável e resistente, q a partir da data de e Caixa milho, fabricado a p. mido, fermentado ou  Pacote  Tratamento Diferent  Cartela  dade. Isento de suj papelão contendo 3  Quilograma a do trigo moído, lim	mínimo): 197 kcal/ 3 o de 500g. embalag r da data de entrega.  10,26 o meses. sub-grupo ue garantam a integntrega.  7,97 artir de matérias pri i rançoso. aspecto: po 11,14 ciado: Tipo I - Participo didades, fungos e su 0 dúzias, prazo mínimas, 33 po, desgerminado; is	2g de carboidrato em: saco plástic  6.402,2 granulada, tipo 1 ridade do produt  2.311,3 mas sãs e limpa ó fino; cor: branca  2.138,8 pação Exclusiva d  68.280,0 bstancias toxicas mo de validade d  4.998,0 enta de sujidades

tamponante, acidulante; aroma artificial de morango; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes sãos e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada, pesando 30 gramas.





44	SARDINHA	700.0	Unidade	10,90	7.630,00
SARDINH	HA em Conserva de Azeite ou Óleo Comestíve	el: Latas de peso	liquida de 250g e pe	so drenado de 165g.	1ª Qualidade
45	REFRIGERANTE	3000.0	Unidade	10,59	31.770,00
	 RANTE sabor variado. Produto obtido a base gás carbônico. Embalagem primaria pets de s.				
46	PÃO	25000.0	Unidade	0,82	20.500,00
PÃO (tip própria p	o Hot Dog) – Características técnicas: farin para o alimento, contendo data da fabricação	ha de trigo, sal, , validade e dad	açúcar, gordura ve os do fornecedor. Uni	getal, fermento biolo idade de aproximada	ógico. Embalagem mente 70g.
47	EXTRATO DE TOMATE	300.0	Unidade	6,13	1.839,00
processo	D DE TOMATE: Extrato de tomate; simples, o tecnológico; preparado com frutos madur os e fermentação; validade mínima de 14 me 190g.	os selecionados	sem pele, sem sem	nentes e corantes ar	tificiais; isento de
48	MAMÃO	800.0	Quilograma	5,00	4.000,00
	- In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro estar íntegras, sem traço de descoloração ou e				
49	MAÇÃ	800.0	Quilograma	9,95	7.960,00
	In Natura, 1ª qualidade casca integra, consis S. Deverá ser transportados em carros higieni		evem estar frescas, í	ntegras, sem traço d	e descoloração ou
50	CHARQUE	300.0	Quilograma	39,26	11.778,00
transpor sacos pi respeitar tempera	IE Deverá ser de procedência idônea, com o tados em carros fechados refrigerados, acor lásticos ou a vácuo, em condições corret ndo-se as características organolépticas próp tura ambiente ou recomendada pelo fabric brilhante, cheiro suave.	ndicionados em :as e adequada orias. Produtos s	monoblocos ou caixa s de temperatura algados, curados ou	as de papelão lacrad (congeladas: -18ºC, defumados poderão	as, embalados em refrigeradas 6ºC) ser entregues em
51	QUEIJO BRANCO	700.0	Quilograma	35,69	24.983,00
Ministéri corretas	 BRANCO, fatiado. Embalagem com dados de o da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser trar (10ºc ou de acordo com o fabricante) e lens não se apresente alteradas.	nsportado em ca	rros fechados refrige	rados, em embalage	ns e temperaturas
52	PRESUNTO	700.0	Quilograma	32,97	23.079,00
peso liquembalag	TO cozido sem gordura fatiado. Embalagem o uido, e registro no Ministério da Saúde e/ou lens e temperaturas corretas (10ºc ou de De modo q	Agricultura. Dev	verá ser transportado	o em carros fechado	s refrigerados, em
53	CARNE BOVINA	4000.0	Quilograma	38,29	153.160,00
com den	│ ovina, sem osso, magra, congelado ou resfr nominação do nome do produto, fabricante, ão e validade				
54	BANANA	900.0	Dúzia	12,27	11.043,00
	- In Natura, de 1ª qualidade - semi madur estar íntegras, Deverá ser transportados em				a livre de fungos.
55	BETERRABA FRESCA	800.0	Quilograma	7,75	6.200,00
	 ABA FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA  O, COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER			OSO E UMIDADE EX	TERNA ANORMAL;
56	ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS	310.0	Pacote	5,13	1.590,30
	1		1		





ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS						
57	FERMENTO BIOLOGICO SECO INSTANTANEO VERMELHO PARA PÁO EM EMBALAGEM DE CAIXA COM 5 UNIDADES DE 500 GR CADA.	142.0	Caixa	28,66	4.069,72	
FERMEN' CADA.	FERMENTO BIOLOGICO SECO INSTANTANEO VERMELHO PARA PÁO EM EMBALAGEM DE CAIXA COM 5 UNIDADES DE 500 GR CADA.					
58	PIMENTÃO VERDE SELECIONADO FRESCO	800.0	Quilograma	7,03	5.624,00	
TÍPICOS	PIMENTÃO VERDE SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.					
59	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO A GRANEL EM CAIXA DE 20 KG	800.0	Caixa	263,19	210.552,00	
ANIMAIS	FRANGO SEM OSSO A GRANEL EM CAIXA DE SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁR ÃO AMOLECIDO NEM PEGAIOSO, COR UNIFOR	IA, MANIPULADA	EM CONDIÇÕES HIC	GIÊNICAS SATISFATÓ	RIAS. DE ASPECTO	

- 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 total da contratação é de R\$ 1.664.537,89 (um milhão, seiscentos e sessenta e quatro mil, quinhentos e trinta e sete reais e oitenta e nove centavos)
- 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 (§ 5° do art. 115 da Lei  $n^{\circ}$  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  $n^0$  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 contato, 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 comunicar 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 elaborará 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  $n^{\circ}$  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  $\S 1^\circ$  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 Item.
- 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  $n^{o}$  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) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
- II Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e
  - III Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (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 ( $\S$  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.

#### 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1.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.
- 9.2.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):
- 9.2.1. 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;
- 9.2.2. 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;
- 9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 9.3. 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.
- 9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 9.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei  $n^0$  14.133, de 2021.
- 9.5. 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.

### 10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

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





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

Ipixuna do Pará/PA,