

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE JAGUARUANA**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**LOTE 1**

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	QUANT.	MEDIANA	VALOR TOTAL
1	<b>AÇAFRÃO:</b> AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ, ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, NÃO PODE CONTER GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ABRE E FECHA, DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO EM HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES EXTERNAS, COMO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO MÍNIMO 120G, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	PACOTE	1500	9,80	14.700,00
2	<b>AÇÚCAR:</b> TIPO CRISTAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 QUILO KG, LIVRE DE IMPUREZAS, ACONDICIONADOS EM SACOS DE 30 QUILOS KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	12000	5,20	62.400,00
3	<b>ADOÇANTE:</b> DIETÉTICO, LÍQUIDO, TIPO ARTIFICIAL, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE CONTENDO MÍNIMO 60ML. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E QUANTIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	400	10,00	4.000,00
4	<b>ARROZ BRANCO:</b> BENEFICIADO, POLIDO, TIPO 1, UMIDADE ENTRE 12 -14. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 QUILO KG, ACONDICIONADO EM FARDOS DE 30 QUILOS KG. LIVRE DE INSETOS E/OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O	QUILOGRAMA	18000	7,80	140.400,00






	CONSUMO OU ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
5	<b>ARROZ PARBOLIZADO:</b> TIPO 1, LONGO FINO, EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS, QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG EM FARDOS DE 30 KG, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR À 80 DIAS DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	6000	8,00	48.000,00
6	<b>CAFÉ 250G:</b> CAFÉ PURO, TORRADO, MOÍDO, FORTE E ENCORPADO. ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINADO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE A VÁCUO E LIMPO. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	UNIDADE	2000	21,90	43.800,00
7	<b>COLORÍFICO:</b> INGREDIENTES: URUCUM, FUBÁ DE ARROZ E ÓLEO VEGETAL SEM ADIÇÃO DE SAL. RDC N° 276 DE 22/09/05 - ANVISA. PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, DE ACORDO COM A RDC N° 360/359 DE 23/12/03, RDC N° 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N° 10674/030. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	PACOTE	16000	1,70	27.200,00
8	<b>COMINHO EM PÓ:</b> TEMPERO IN NATURA COMINHO EM PÓ FINO. SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES EXTERNAS, COMO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. EMBALAGEM	PACOTE	1500	12,00	18.000,00





	PRIMÁRIA CONTENDO 100G, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025				
9	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> SIMPLES CONCENTRADO, SEM ADITIVOS, CORANTES E CONSERVANTES, PODENDO SER COMPOSTO SOMENTE POR TOMATES, AÇÚCAR E SAL. NÃO PODE CONTER AMIDO. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO BRUX 17. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 TRINTA DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM CONTENDO MÍNIMO 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	SACHÊ	1000	19,00	19.000,00
10	<b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/AMARELA:</b> GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1. EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	3000	8,00	24.000,00
11	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCÃO:</b> FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO VITAMINA B9. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO 400G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	20000	2,49	49.800,00
12	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO:</b> FINA, DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM: SACOS DE PAPEL OU PLÁSTICO DE 1KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	2000	9,00	18.000,00
13	<b>FEIJÃO TIPO CARIOCA:</b> GRUPO FEIJÃO COMUM. CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°. 9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO	QUILOGRAMA	7000	12,00	84.000,00






	QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
14	<b>FEIJÃO TIPO CORDA:</b> GRUPO FEIJÃO COMUM. CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°. 9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	5000	11,10	55.500,00
15	<b>FEIJÃO TIPO PRETO:</b> GRUPO FEIJÃO COMUM. CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°. 9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	2000	13,00	26.000,00
16	<b>GOMA DE TAPIOCA FRESCA:</b> PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, LAVADA E PENEIRADA, HIDRATADA, LIVRE DE IMPUREZAS, PRONTA PARA USO. NA PARTE EXTERNA DA EMBALAGEM DEVE CONTER PROCEDÊNCIA, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, CNPJ, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADO. EM EMBALAGENS DE 1000G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	2000	10,00	20.000,00
17	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</b> MASSA LONGA, ESPAGUETE, UMIDADE INFERIOR A 13. EMBALAGEM PRIMÁRIA MÍNIMO 400 GRAMAS G. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	23000	3,99	91.770,00
18	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO:</b> MACARRÃO TIPO PARAFUSO, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO 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 N° 360/359 DE 23/12/03, RDC N° 259 DE 20/09/02, RDC N° 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N° 10674/03. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO NO MÍNIMO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR À 80 DIAS DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE	PACOTE	2000	6,78	13.560,00





	2024 OU 2025.				
19	<b>MARGARINA VEGETAL MÍNIMO 60 LÍPIDIOS:</b> EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE CONTENDO 500G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	POTE	2000	11,50	23.000,00
20	<b>MILHO PARA PIPOCA:</b> GRUPO: DURO. CLASSE: AMARELO. TIPO L O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N.9972100 DECRETO NO. 6268 DE 22LL L/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE L40 - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC N. 360/359 DE 23112103, RDC NO. 259 DE 20109102, RDC N123 DE 13105104 - ANVISA, LEI N. 10674/03. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 5009 DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	3000	6,00	18.000,00
21	<b>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL:</b> REFINADO, DE SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA OU LATA COM 900 MILILITROS ML, ACONDICIONADA EM CAIXA COM 20 UNIDADES. NÃO AMASSADAS, RASGADAS OU DANIFICADAS E COM VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	3000	12,00	36.000,00
22	<b>PASTA DE ALHO:</b> EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POTES DE PVC ATÓXICO, CONTENDO MÍNIMO 410 G, LIVRES DE IMPUREZAS, INVOLADAS, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM. COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 06 MESES. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	3750	16,92	63.450,00
23	<b>SAL:</b> REFINADO E IODADO: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, ACONDICIONADO EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA,	QUILOGRAMA	2500	1,20	3.000,00





	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUZIDO EM 2020/2021. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025				
24	<b>SARDINHA:</b> EM LATA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE EM EMBALAGEM DE 125G, COM SISTEMA DE FÁCIL ABERTURA DE BOA QUALIDADE BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS, PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES. O PRODUTO DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	LATA	5000	6,00	30.000,00
25	<b>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO 310G:</b> TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310G. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80 DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 A 2025.	UNIDADE	3000	6,00	18.000,00
26	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL:</b> EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM: GARRAFA PET CONTENDO 500 ML DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2025.	GARRAFA	3000	2,80	8.400,00
<b>TOTAL LOTE 01:</b>					959.980,00

**LOTE 2**

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	QUANT.	MEDIANA	VALOR TOTAL
27	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA:</b> BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO VITAMINA B9, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO MÍNIMO 400G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS,	PACOTE	12000	7,40	88.800,00





	PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 KG OU 8 KG PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025.				
28	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER:</b> PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. EMBALAGEM COM MÍNIMO 350G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	12000	7,32	87.840,00
29	<b>BOLO ALIMENTICIO CASEIRO:</b> DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, MOFO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A FARINHA DE TRIGO USADA NA FABRICAÇÃO DEVE SER ADICIONADA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO DEVE ESTAR AMASSADO, NEM CONTER GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO REICLADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, NÃO REICLADO, GRAMATURA MÍNIMA 250G, CONTENDO 10 UNIDADES E SABORES DISPONÍVEIS: LIMÃO, BAUNILHA, ABACAXI, LARANJA E MARACUJÁ. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	7000	12,78	89.460,00
30	<b>PÃO TIPO BOLA / HOT-DOG PACOTE COM 10 UND:</b> PÃO SOVADO MASSA FINA - PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA ESPECIAL COM FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO NO MÍNIMO 510G DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR À 80 DIAS DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	10000	8,00	80.000,00





TOTAL LOTE 02:

346.100,00

LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QUANT.	MEDIANA	VALOR TOTAL
31	<b>AMIDO DE MILHO:</b> PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUO OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	2000	14,00	28.000,00
32	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> INTEGRAL, FLOCOS FINOS ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS APROPRIADOS, FECHADOS, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPEL VEDADA. UMIDADE MÁXIMA DE 15. UNIDADE: EMBALAGEM DE MÍNIMO 160G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	4000	7,29	29.160,00
33	<b>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTRUÍDO E/OU DERIVADO DE LEITE, RECONSTRUÍDO OU NÃO, FERMENTADO OU NÃO, COM ADIÇÃO OU SEM DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51 DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. SABOR: MORANGO. DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADOS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE RESFRIADOS À 16° C. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS. EMBALAGENS DE MÍNIMO 900 ML. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	15000	8,00	120.000,00





34	<p><b>BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTRUÍDO E/OU DERIVADO DE LEITE, RECONSTRUÍDO OU NÃO, FERMENTADO OU NÃO, COM ADIÇÃO OU SEM DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51 DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. DEVE SER ISENTO DE LACTOSE. SABOR: MORANGO. DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADOS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS. EMBALAGENS DE MÍNIMO 900 ML. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	PACOTE	1000	18,00	18.000,00
35	<p><b>BEBIDA LÁCTEA UHT:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTRUÍDO E/OU DERIVADO DE LEITE, RECONSTRUÍDO OU NÃO, FERMENTADO OU NÃO, COM ADIÇÃO OU SEM DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51 DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. SABOR: CHOCOLATE. DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRAPAK CONTENDO MÍNIMO 900 ML DO PRODUTO, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE RESFRIADOS À 16° C. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	UNIDADE	10000	8,99	89.900,00
36	<p><b>CREME DE LEITE:</b> TRADICIONAL, EMBALAGEM DE 200G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DE CORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025</p>	UNIDADE	2000	6,00	12.000,00
37	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL – VITAMINADO:</b> LEITE EM PÓ INTEGRAL, PRODUTO PURO E SEM A ADIÇÃO DE AÇÚCAR CONFORMA N1 09/09/99 DO M.A. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE ALUMÍNIO GASEIFICADA DE MÍNIMO 500G, HERMETICAMENTE FECHADO POR SOLDA. ESPECIFICAÇÃO COMPLETA IMPRESSA NA PRÓPRIA EMBALAGEM DO PRODUTO, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. REGISTRO DO PRODUTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF OU NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO</p>	PACOTE	20000	23,00	460.000,00





	ESTADUAL SIE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM EM FARDOS DE 10KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
38	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL - ZERO LACTOSE</b> DEVE SER ISENTO DE LACTOSE EM SEUS INGREDIENTES. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ALUMINIZADOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. EMBALAGEM DE 380G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	LATA	2000	38,10	76.200,00
<b>TOTAL LOTE 03:</b>		833.260,00			

**LOTE 4**

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	QUANT	MEDIANA	VALOR TOTAL
39	<b>CARNE BOVINA MOÍDA COXÃO MOLE:</b> DE 1ª QUALIDADE CONGELADA, EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE À VÁCUO. PACOTES DE 1KG, INVOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVEM CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO SEM OSSO E COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. EM PACOTES DE 1KG E IMPRESSO NA EMBALAGEM PLÁSTICA EM TINTA, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF OU SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DE ACORDO COM A IN N° 83 DO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE RECEBIMENTO. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	20000	34,00	680.000,00
40	<b>CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA BIFE DE COXÃO MOLE:</b> CORTES BOVINOS DE COXÃO MOLE FATIADOS EM BIFES DE 150G, EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO EM PACOTES DE 1KG, INVOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVEM CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO SEM OSSO E COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA EM	QUILOGRAMA	10000	51,30	513.000,00





	PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOUR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO PRODUTO E MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO JUNTO COM AS AMOSTRAS. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
41	<b>CARNE DE CHARQUE:</b> CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 500G DO PRODUTO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REGISTRO NO SIF E/OU SIE. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	5000	25,00	125.000,00
42	<b>CARNE SUÍNO CONGELADA:</b> CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBO. EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS. DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE - 12° C A -18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIF OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO DE 1 KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	5000	38,00	190.000,00
43	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO:</b> EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 01 KG. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO	QUILOGRAMA	8500	17,00	144.500,00





	DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR A 12°C NO ATO DA ENTREGA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
44	<b>FILÉ DE PEITO FRANGO EM CUBOS OU ISCA:</b> CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS. DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE - 12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	15000	25,00	375.000,00
45	<b>FRANGO - PEITO CONGELADO:</b> CORTE DE FRANGO, TIPO PEITO DE FRANGO. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE PORTARIA N°210 DE 10/11/98 DO DAS/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 PRIMARIA: EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO COM 1KG 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. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	15000	24,65	369.750,00
46	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA:</b> DE CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO	QUILOGRAMA	2500	30,00	75.000,00





	PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
47	<b>OVO DE GALINHA MÉDIO:</b> OVO DE GALINHA BRANCO IN NATURA. APRESENTADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES. APRESENTAR PRODUTO CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA, RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	BANDEJA	6000	24,00	144.000,00
<b>TOTAL LOTE 04:</b>					2.616.250,00
<b>TOTAL GERAL:</b>					4.755.589,99

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, contados da data de assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que trata-se de compra realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongada, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E 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.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme Id pca PNCP: 07615750000117-0-000004/2025





### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**4.1. Sustentabilidade:** Os critérios de sustentabilidade estão inseridos na descrição do objeto, (conforme o caso).

**4.2 -. Amostra:** - Dos Licitantes arrematantes do presente certame, serão solicitadas 01 (uma) amostra de cada produto dentro do prazo de validade e compatível com as especificações deste edital e da proposta vencedora. Anteriormente, em etapa de análise de proposta, os documentos de ficha técnica devidamente assinados, bem como os laudos microbiológicos, físicos e químicos emitidos por laboratório qualificado, datados de 2024 ou 2025 devem ser encaminhados anexos à proposta inicial, sob pena de desclassificação.

4.2.1 – As amostras deverão ser apresentadas para análise do Conselho de Alimentação Escolar, CAE, em até 48 (quarenta e oito horas), a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

4.2.2 - É competência dos fornecedores a responsabilidade pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados;

4.2.3 - Das amostras apresentadas à rotulagem, inclusive a nutricional, deverá estar de conformidade com a legislação em vigor;

4.2.4 – As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

4.2.5 - A Análise das amostras apresentadas será promovida pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE, quando na ocasião o mesmo será auxiliado por um profissional nutricionista, que emitirão **parecer técnico de análise das amostras.**

4.2.6 - Critérios de avaliação das amostras: será avaliado dentre outros a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

**4.2.7 - Serão ainda motivos para desclassificação:**

- a). Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;
- b). Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- c). Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- d). Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- e). Amostras com embalagem danificada;
- f). O não cumprimento da entrega da documentação e das amostras, dentro do prazo estabelecido;





**4.3 - Subcontratação:** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual

**4.4 - Garantia da contratação:** Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

**4.5 FORMAS DE FORNECIMENTO:** fornecimento imediato, haja vista que trata-se de compra realizadas pela Administração Pública que deverá ser fornecida em até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento.

## 5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

5.2. 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.

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

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

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

## 6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

6.1. A avaliação da execução do objeto caberá ao fiscal do contrato.

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

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

6.4. 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.

6.5. 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.

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

#### **Prazo de pagamento**

6.7. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

6.10.1. 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. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

7.1. 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

#### **Exigências de habilitação**

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

### **8. Habilitação jurídica**

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





- 8.2. **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>;
- 8.3. **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;
- 8.4. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.5. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- 8.6. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 8.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 8.8. Prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei
- 8.9. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.10. prova da regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT);
- 8.11. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

- 8.12. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.13. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 8.13.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.13.2. 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.





8.13.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.14. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 4.755.589,99 (quatro milhões, setecentos e cinquenta e cinco mil, quinhentos e oitenta e nove reais e noventa e nove centavos.)**

9.1.1. 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;

9.1.2. 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;

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

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

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da PREFEITURA MUNICIPAL e será atendida pela seguinte dotação:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	DESCRIÇÃO	PROJETOS ATIVIDADES	ELEMENTO DE DESPESA	SUB-ELEMENTO	FONTE DE RECURSOS
1001	Alimentação escolar na educação infantil	12.306.0410 2.041	33.90.30.0 0	33.90.30.0 7	155200000 0
1001	Alimentação Escolar no ensino fundamental	12.306.0410 2.042	33.90.30.0 0	33.90.30.0 7	170100000 0
1001	Alimentação Escolar no ensino fundamental	12.306.0410 2.042	33.90.30.0 0	33.90.30.0 7	155200000 0
1001	Alimentação escolar na educação de jovens e adultos	12.306.0410 2.043	33.90.30.0 0	33.90.30.0 7	155200000 0





Jaguaruana-CE, em 06 de janeiro de 2025.



Maria do Socorro Barreto de Oliveira  
Secretaria de Educação

