

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. OBJETO**

- 1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (Percíveis, Não Percíveis, Carnes, Frutas, Verduras e Legumes), a fim de suprir as necessidades das Secretarias Municipais e Unidades Administrativas deste Município, conforme especificações deste Termo de Referência e quantitativos constantes na Requisição de Material anexo aos autos.

2. RELAÇÃO DOS ITENS

O padrão dos alimentos deverá estar em conformidade com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA				Quantidade por Secretaria			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Und	Total	1.2.2 SMA	1.2.3 SMS	1.2.4 SME	1.2.5 SMT
01	Abobrinha , italiana, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	20	100		
02	Acelga , fresca, de primeira, 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 ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	50	10	20	20	
03	Acerola – fresca/congelada, de primeira, 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 ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	190	50	100	40	
04	Achocolatado em Pó , Pct. 400 gr. vitaminado, embalagem resistente e adequada, com identificação do produto, especificando ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínima de 6 (seis)	Und	17	06	05	06	



	meses, a contar da data de entrega.						
05	Açúcar Cristal -1kg- de primeira qualidade, embalado em pacotes de plástico transparentes de 1kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto.	Und	3000	600	2000	400	
06	Açúcar Mascavo - 500g. Características: Coloração variável entre caramelo e marrom. Produto 100% puro e natural. Não refinado. Livre de aditivos nocivos ao meio ambiente e a saúde. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega	Und	170	10	30	30	100
07	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação. Unidades com aproximadamente 1,4 kg a 1,5 kg.	Und	550	100	300	150	
08	Adoçante dietético líquido, tipo sucralose, peso líquido de 100 ml, derivado da cana de açúcar. Embalagem contendo peso líquido, ingredientes, data de fabricação e validade, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, peso líquido, de acordo as normas e resoluções vigentes da ANVISA.	Und	36	02	24	10	
09	Alho de primeira qualidade, Graúdo do tipo comum, bulbo in natura, nacional, compacto e firme, <u>cabeça inteira</u> fisiologicamente desenvolvido, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	200	10	170	20	
10	Alface fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de	Maço	450	50	300	100	



	enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.						
11	Alface roxa , fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida sem passar do ponto de colheita, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).	Maço	170	20	100	50	
12	Ameixa Seca Acondicionada em embalagem atóxica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Kg	14	02	10	02	
13	Amido de Milho - Ingredientes mínimos: amido de milho, aspecto: pó branco fino, acondicionamento: caixa de 150/200g. requisitos mínimos: o produto deverá estar embalado em caixas integras sem avarias, livres de qualquer parasita, sujidade e umidade em seu interior e exterior, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. o produto deverá conter registro no ministério da saúde.	Und	90	10	30	10	40
14	Arroz branco , tipo 1, embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, agulhinha, grão longo. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Und	2200	100	2000	100	
15	Arroz parboilizado , tipo 1, embalagem de 1 kg, classe longo fino, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem	Und	960	60	800	100	



	resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.						
16	Arroz integral. Apresentação: Pacote com 01 Kg. Características: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros; aspecto sólido; Com umidade permitida em lei. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	125	10	100	15	
17	Apresentado fatiado de 1ª qualidade. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Games Preparadas Embutidas - Decreto no 12.486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF OU SISF. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 01 mês.	Kg	180	30	100	50	
18	Atum ralado. Apresentação: Lata de 170gr. Características: Ao natural com caldo vegetal. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 02 anos a contar da data de entrega. Em conformidade com IN nº 46/2011 do Min. da Agricultura e diplomas complementares.	Und	50	10	30	10	
19	Aveia em flocos finos, com	Und	65	05	50	10	



	vitaminas minerais e ricas em fibras. Para consumo in natura ou em forma de vitamina, mingau, leite e iogurtes. Embalagem com identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto e peso líquido de 165/170g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega						
20	Aveia em flocos , integral, rica em fibras. Para consumo in natura ou em forma de vitamina, mingau, leite e iogurtes. Embalagem com identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto e peso líquido de 165/170g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega	Und	115	05	100	10	
21	Azeite de Oliva 100% Extra Virgem . Apresentação: Embalagem com 500 ml. Características: Com acidez máxima de 0,5%, (em ácido oleico), para temperar alimentos; Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	51	02	20	05	24
22	Azeitona verde em conserva . Apresentação: Embalagem plástica tipo Sachê 400gr (peso drenado). Características: Inteira, com caroço. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	Und	59	10	10	15	24
23	Banana , tipo prata/pacovan , de primeira qualidade, in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor	kg	610	50	500	60	



	estranho.						
24	Banana , tipo Comprida/ da Terra , de primeira qualidade, in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Produto ideal para receitas doces e salgadas podendo ser cozida, frita ou assada.	Kg	90	10	50	30	
25	Batata Doce Roxa - In Natura, de primeira, com tamanhos uniformes (médio a grande), firme e íntacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte.	Kg	345	15	300	30	
26	Batata inglesa de primeira qualidade, lisa, in natura, firme e íntacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte.	Kg	480	30	400	50	
27	Batata Palha Tradicional. Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 400g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	Und	124	20	30	50	24
28	Balas sortidas – Mastigáveis embalagem 600g a principal característica do produto é o de apresentar-se macio. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.	Und	75	10	15	50	
29	Bebida láctea , embalagem de 1 litro, sabores diversos (morango, ameixa, graviola, cajá, chocolate ou salada de frutas). A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da	Und	500	50	350	100	



	data da entrega. O produto deverá ter o Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).						
30	Bebida láctea sabor chocolate - Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, caixa de 1 litro; com consistência cremosa. validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Und	70	30	20	20	
31	Bebida Láctea sabor chocolate – 200ML Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, caixa de 200ml; com consistência cremosa. validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Und	1100	300	400	400	
32	Berinjela , comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes)	Kg	130	10	120		
33	Beterraba , de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	125		120	05	
34	Bicarbonato de sódio alimentício. Apresentação: Pacote 100g. Características: Embalagem intacta contendo informações do produto.	Und	35	10	15	10	
35	Biscoito doce , tipo rosquinha , embalagem de 400g, sabores variados (chocolate, coco e leite), produto industrializado, embalagem plástica com identificação do produto e prazo de validade.	Und	135	15	100	20	
36	Biscoito doce , tipo maria , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em	Und	135	15	100	20	



	embalagem plástica com identificação do produto e prazo de validade e peso líquido de 400 g e marca do fabricante.						
37	Biscoito doce , laminado tipo Maizena , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto e prazo de validade e peso líquido de 400 g e marca do fabricante.	Und	135	15	100	20	
38	Biscoito salgado , tipo cream cracker , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto e prazo de validade e peso líquido de 400 g e marca do fabricante.	Und	135	15	100	20	
39	Brócolis , 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 ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	20	20	20	
40	Caixa de Bombons - Bombons especiais com formatos e recheios sortidos. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Caixa com 250g com mais de 16 bombons. Produto com validade igual ou superior a 90 dias. Referência: Nestlé, Garoto, Lacta ou similar.	Und	500	100	100	200	100
41	Capim santo – Capim limão ou Capim Cidreira – para chá produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, Com Coloração Verde Pardacenta; Isento de Sujidades acondicionado em saco plástico transparente,	Und	45	40		05	



	atóxico, resistente. Embalagem com 100g.						
42	Chá em caixinha c/ 10g contendo 10 saquinhos, sabores: preto, erva cidreira, erva doce, camomila, canela, hortelã e boldo. com data de fabricação e prazo de validade na rotulagem	Und	200	40	20	20	120
43	Chá Mate - Tostado com folhas e brotos limpos, procedentes de espécies vegetais genuínos. Pacote com 500g	Und	04	04			
44	Café em Pó , embalagem a vácuo de 250 g, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451/97 do Ministério da Saúde	Und	2600		2500	100	
45	Café Solúvel , em pó, tipo cappuccino , sabor tradicional, embalagem com 200g, validade mínima de 10 meses da data da entrega. Marca de referência: Nescafé, 3 CORAÇÕES ou similar.	Und	104	20	40	20	24
46	Caldo de carne Caixinha de 21g contendo 02 tabletes de caldo de carne. A embalagem deverá conter os dados como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido.	Und	140	20	100	20	
47	Caldo de galinha Caixinha de 21g contendo 02 tabletes de caldo de galinha. A embalagem deverá conter os dados como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido.	Und	70	20	30	20	
48	Canela em Pau tipo AA. Apresentação: Natural, pronto para uso. Não contém glúten. Produto com validade igual ou superior a 60 dias a contar da data de entrega.	Und	22	05	05		12



	Pacote com 100g						
49	Canela em Pó Apresentação: Natural, pronto para uso. Não contém glúten. Produto com validade igual ou superior a 60 dias a contar da data de entrega. Pacote com 100g	Und	37	05	20		12
50	Canjica milho amarela. Apresentação: Embalagem atóxica transparente com 400g. Características: Grãos homogêneos, odor e sabor característico de milho, produto 100% natural, sem glúten. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	120	30	60	30	
51	Carne Bovina, peça inteira, tipo patinho ou coxão mole, de primeira qualidade, congelada, com no máximo 5% de gordura. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, PVC transparente ou saco plástico, atóxica. Devendo ter na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). De acordo com as portarias do Ministério da Saúde DIPOA n.º 304 de 22/04/96 e n.º 145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/99.	Kg	1140	20	1100	20	
52	Carne Bovina, peça inteira, tipo Acém, fraldinha ou Coxão Duro, de Segunda qualidade, sem osso, congelada, com no máximo 5% de gordura. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, PVC transparente ou saco plástico, atóxica. Devendo ter na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). De acordo com as portarias do Ministério da Saúde DIPOA n.º 304 de 22/04/96 e n.º 145 de 22/04/98, da	Kg	850	20	800	30	



	resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/99.						
53	Carne de boi, moída, dianteira, de primeira qualidade, congelada, com no máximo 5% de gordura. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, PVC transparente ou saco plástico, atóxica. Devendo ter na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). De acordo com as portarias do Ministério da Saúde DIPOA nº. 304 de 22/04/96 e nº. 145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/99.	Kg	700	50	500	100	50
54	Carne Bovina, peça inteira, tipo Costela, de Segunda qualidade, congelada, com no máximo 5% de gordura. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, PVC transparente ou saco plástico, atóxica. Devendo ter na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). De acordo com as portarias do Ministério da Saúde DIPOA nº. 304 de 22/04/96 e nº. 145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/99.	Kg	800	50	700	50	
55	Carne Bovina, peça inteira, tipo Músculo dianteiro, de Segunda qualidade, sem osso, congelada, com no máximo 5% de gordura. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, PVC transparente ou saco plástico, atóxica. Devendo ter na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). De acordo com as portarias do Ministério da Saúde DIPOA nº. 304 de 22/04/96 e nº. 145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/99.	Kg	500		500		
56	Carne de charque bovino tipo pa de 1ª qualidade no máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico. A	Kg	170	50	20	50	50



	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.						
57	Carne de Sol tipo Fresca, de Primeira qualidade, embalagem em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. Embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico. Conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa. o produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.	Kg	800	50	700	50	
58	Cravo da Índia in natura, seco - deve ser constituído de flores sãs, limpas e secas, isento de Sujidades acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente. Embalagem com 100g	Und	92	02		30	60
59	Cebolinha de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	Maço	410		400	10	
60	Cebola de primeira qualidade, tipo branca, tamanho médio, com casca protetora, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	550	50	400	50	50
61	Cenoura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a	Kg	400	30	300	50	20



	manipulação, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte.						
62	Cereal de Multicereais. Apresentação: Pacote atóxico igual ou superior a 600gr. Características: Composição básica: farinha de arroz, açúcar, aveia, extrato de malte, sais minerais, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, sulfato de zinco, fumarato ferroso, vitamina C, niacina, vitamina E, vitamina B1, vitamina B6, vitamina D, ácido fólico. e demais substâncias permitidas. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Sabores Arroz e Aveia.	Und	60		60		
63	Cereal matinal tipo " granola ". Apresentação: Pacotes de 500g. Características: A base de aveia, frutas secas, cereais, e sementes, com açúcar mascavo e mel. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	64	10	20	10	24
64	Couve flor de primeira, 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 ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	90	20	50	20	
65	Couve manteiga , fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta,	Maço	160	30	100	30	



	isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.						
66	Coxa e sobre coxa de frango , congelado, não temperado Porções individuais em saco plástico transparente e atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. e apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega. kg	kg	1840	100	1400	140	200
67	Colorífico , produto alimentício a base de urucum, pacote 500 g do produto. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fornecedor, data de fabricação e validade.	Und	42	02	30	10	
68	Cogumelo/Champignon , embalagem em sachê 200g, composição: Cogumelo, água, sal e regulador de acidez ácido cítrico. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com RDC nº 40- ANVISA.	Und	45	15	15	15	
69	Coco Seco produto de 1ª qualidade, fruta oleaginosa, tipo coco seco, conforme nta-57 (dec. 12.486 de 20/10/78), com casca apresentando tamanho e conformação uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidade, parasitas e larvas.	Und	140	50	40	50	
70	Coco Ralado , úmido produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar.	Und	60	20		20	20



	Contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.						
71	Composto Lácteo , em pó, integral , embalagem de 200g, características nutricionais semelhantes ao leite UHT, com composição similar em macro e micronutrientes, não deve possuir aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais. Devendo ter boa solubilidade. Embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200 g e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, de acordo com as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	440	40	300	100	
72	Composto Lácteo , em pó, instantâneo , embalagem de 200 g, características nutricionais semelhantes ao leite UHT, com composição similar em macro e micronutrientes, não deve possuir aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais. Devendo ter boa solubilidade. Embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200 g e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, de acordo com as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	170	20	150		
73	Composto Lácteo , em pó, Zero Lactose , embalagem de 400 g, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Devendo ter boa solubilidade. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade mínimo de 12 (doze)	Und	50		30	20	



	meses a partir da data da entrega, peso líquido, de acordo as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS.						
74	Creme de Leite 100% de origem animal, embalagem de 200g Creme de leite UHT. Embalagem cartonada, não amassada, deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses	Und	280	100	50	80	50
75	Cheiro Verde De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	Maço	420	20	350	50	
76	Chocolate ao Leite em Barra produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cacao): massa de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	Und	310	30	30	200	50
77	Chocolate Meio Amargo em Barra produto obtido de matéria prima de primeira qualidade isento de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Und	70	15	15	30	10
78	Chocolate Branco em Barra o produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20% de sólidos totais de manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica de 5 kg, com	Und	105	20	20	50	15



	identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade						
79	Chocolate bombom, tipo serenata de amor , contendo 19 g, embalado individualmente o produto pode conter traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do pará e nozes. pacote contendo aproximadamente 48 unidades	Pct	242	30	50	150	12
80	Chocolate bombom de chocolate branco, tipo ouro branco , contendo 20g, embalado individualmente o produto pode conter traços de avelã e amêndoa. Pacote com aproximadamente 50Und	Pct	50	10	10	30	
81	Chocolate ao leite aerado, em formato de animal , 19g tipo tortuguita, com sabores diversos. Embalada individualmente. Caixa com aproximadamente 24 und.	Cx	700	300	100	300	
82	Chocolate branco ou preto, tipo baton , em embalagem individual de 16g cada unidade. Embalagem hermeticamente lacrada e rotulado de acordo com as exigências da vigilância sanitária. Caixa com 30 und	Cx	90	10	20	50	10
83	Chocolate tipo wafer , bombom recheado com camadas de waffer e coberto com chocolate, caixa 126 gramas com 20 unidades.	Cx	460	50	60	300	50
84	Chuchu In Natura , de primeira, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras.	Kg	60		60		
85	Doce de Banana - Embalagem de 500 g Bananada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade,	Und	12	05	02	05	



	quantidade do produto e apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante						
86	Doce de goiaba Embalagem de 500 g Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	55	10	15	30	
87	Erva Cidreira / Melissa , para chá produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas. Com Coloração Verde Pardacenta; Isento de Sujidades acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente. Embalagem com 100g	Und	70	20	30	20	
88	Erva Doce em grão – para chá produto desidratado, deve ser constituído de grãos, limpos e secos, com coloração verde pardacenta; Isento de Sujidades acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente. Embalagem com 100g	Und	80	30	30	20	
89	Empanado de frango 100g - Produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente com peso por unidade de aproximadamente 100g cada. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - Anvisa e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	Und	200				200



90	Extrato de tomate , 340g sachê, concentrado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	110	10	30	20	50
91	Extrato de alho -500ml -Tempero Natural constituído basicamente de sal, alho, cebola, e cebolinha e salsa, sem pimenta. Não deve conter glúten. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas Técnicas para Condimento e Temperos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	Und	185	5	100	30	50
92	Ervilha em conserva – 200g peso drenado - Especificação Técnica: Ervilha Verde Em Conserva; Simples; Inteira; Imersa Em Salmoura; Apresentando Tamanho e Coloração Uniformes; Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 272/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Com Validade Mínima de 12 Meses Na Data Da Entrega. Sache/caixa ou lata.	Und	50	10	10	30	
93	Farinha de mandioca , branca/amarela embalagem de 1 kg, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade, embalagem resistente, contendo peso líquido de 1 kg. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	470	40	400	30	
94	Farinha de trigo sem fermento embalagem de 1kg, com marca do fabricante e data e validade.	Und	90	20	20	50	



	Produto composto de farinha de trigo especial para consumo, obtido através de moagem de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.						
95	Farinha de Rosca. Apresentação: Embalagem de 500gr. Características: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	30	10	10	10	
96	Fermento em pó - Químico características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	17	10	02	05	
97	Fécula de Mandioca (Polvilho doce). Apresentação: Embalagem plástica atóxica transparente de 01Kg. Características: Tipo I. Embalagem isenta de sujidades ou rasgos. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	130	30	50	50	
98	Feijão Macassa/macassar ou corda Tipo 1, Novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Embalagem plástica intacta de 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, de acordo com as Normas vigentes e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	1080	30	1000	50	



99	Feijão Carioca - Tipo 1, Novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Embalagem plástica intacta de 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, de acordo com as Normas vigentes e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	1280	60	1200	20	
100	Feijão Preto - Tipo 1, Novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Embalagem plástica intacta de 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, de acordo com as Normas vigentes e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	700	200	200	300	
101	Fígado de boi resfriado, embalagem com 1Kg com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Certificado de Inspeção Sanitária.	Kg	450		450		
102	Fígado de galinha embalagem com 1Kg com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Certificado de Inspeção Sanitária	Kg	80	20	40	20	
103	Fórmula Infantil P/Lactentes de 0 a 6 meses de vida. Apresentação: Lata com quantidade mínima de 400g. Produto de Referência: Nan Confort, Aptamil Premium 1.	Und	30		30		



	Características: Com DHA e ARA, adicionada de prebióticos, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite. Enriquecida de prebióticos, galactooligosacarídeos e frutooligosacarídeos, além de ferro, zinco, e selênio. Densidade calórica acima de 65 kcal/100ml. Distribuição calórica em proteínas, carboidratos e gorduras. Carboidratos: 100% lactose. Osmolalidade acima de 200 mOsm/kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.					
104	Fórmula Infantil P/Lactentes - 6 a 12 meses de vida. Apresentação: Lata com quantidade mínima de 400g. Produto de Referência: Nan Confort, Aptamil Premium 2. Características: Fórmula infantil para lactentes, de 6 à 12 meses de vida, com DHA e ARA, adicionada de prebióticos, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite. Enriquecida de prebióticos, galactooligosacarídeos e frutooligosacarídeos, além de ferro, zinco, e selênio. Densidade calórica acima de 65 kcal/100ml. Distribuição calórica em proteínas, carboidratos e gorduras. Carboidratos: 100% lactose. Osmolalidade acima de 200 mOsm/kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Und	20		20	
105	Fórmula Infantil P/Lactentes C/Refluxo. Apresentação: Lata com quantidade mínima de 400g. Produto de Referência: Nan/Aptamil AR. Características: Ingredientes: leite em pó desnatado, lactose, óleos vegetais(óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), maltodextrina, carbonato de cálcio, vitamina C, taurina, cloreto de colina, sulfato ferroso, sulfato de zinco, vitamina	Und	12		12	



	E, niacina, vitamina A, sulfato de cobre, D-pantotenato de cálcio, ácido fólico, sulfato de manganês, vitamina B12, betacaroteno, D-biotina, vitamina D, vitamina B1, vitamina B6, iodeto de potássio, vitamina K e espessante goma jatai. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega						
106	Flocos de cereais , trigo, cevada, aveia, tipo neston , sabores diversos, fonte de 10 vitaminas (cálcio e ferro), ácido fólico, açúcar, sal, amido e sais minerais. Embalagem contendo 200 g com maca registrada, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, de acordo as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Qualidade do produto deverá ser igual ou superior a marca Neston da Nestlé.	Und	50		50		
107	Flocos de cereais – tipo Farinha Láctea , Embalagem com 200g. Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto	Und	30		30		
108	Flocão de milho , embalagem de 500 g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais, 1º qualidade, com características sensoriais preservadas, acondicionado em embalagem com peso líquido de	Und	1750	100	1500	150	



	500 gramas, devendo conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega de acordo as Normas e Resoluções Vigentes da ANVISA/MS.						
109	Fubá de Milho - Produto de 1ª qualidade, fino, do grão de milho moído, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 300g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade	Und	35	05	15	15	
110	Frango inteiro congelado com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de aproximadamente 1,5kg. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados da identificação, procedência e informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro do SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega.	Kg	750		700	50	
111	Filé de peito de frango , embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxica. Produto deve conter o Selo	kg	1500	50	1400	50	



	do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA n.º 304 de 22/04/96 e n.º 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/99.						
112	Goiaba , vermelha, fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	290	50	200	40	
113	Gelatina em pó incolor – sem sabor Embalagem com 24 gramas) É um produto levemente granulado de cor clara e odor característico que tem a propriedade de formar gel. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 1 ano. Embalagens plásticas seladas sem furos ou rasgos, contendo 24 gramas (2 envelopes com 12g cada).	Und	50	20	10	10	10
114	Gelatina 20/25g Pó para preparo de gelatina com corante natural (Sabores: Morango, Amora, Framboesa, Abacaxi uva, limão, maracujá) Embalagem contendo Fabricação: O produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	260	30	200	30	



115	Goma Fresca. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, o produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas Técnicas para Farinhas - Decreto 12.486, de 20/10/1978). Embalagem contendo no mínimo 500gr, dados do produto, embaladas em sacos transparentes, livres de fungos.	Und	480	30	400	50	
116	Hambúrguer De Carne -100% de carne bovina, Temperado, congelado a -18°C, sem proteína de soja, porcionado em 56g, com validade mínima de doze meses.	Und	300	100	100	100	
117	Hambúrguer de frango Temperado, congelado a -18°C, sem proteína de soja, porcionado em 56g, com validade mínima de doze meses.	Und	250	100	50	100	
118	Inhame - de primeira qualidade, in natura, extra A (raízes acima de 100 g), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúdo.	Kg	200		200		
119	Jerimum de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	335	10	300	25	
120	Ketchup. Apresentação: Frasco plástico ou embalagem tipo doypack de 400g. Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	50	10	30	10	
121	Laranja, Pêra In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem	Kg	400	50	300	50	



	ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.						
122	Leite de Soja , em pó, rico em proteínas, fibras, vitaminas do complexo B. Devendo ter boa solubilidade. Embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 300 g e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, peso líquido, de acordo as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	55		50	05	
123	Leite UHT/UAT ; integral. Embalagem 1 litro validade mínima de 100 dias a contar da entrega, caixa cartonada e aluminizada contendo 1 litro. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pelo mapa;	Und	1850	50	1700	100	
124	Leite de coco 500ml Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, data de fabricação e validade, embalagem 500ml.	Und	70	20	20	30	
125	Leite condensado - ex 395g Produto lácteo obtido pela remoção parcial da água do leite com adição de açúcar, através de evaporação. Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	180	50	30	100	
126	Linguiça tipo Calabresa - De primeira qualidade, mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	Kg	750	100	500	50	100
127	Linguiça de frango Congelada a -18°C, embalada em saco plástico a	Kg	570	20	400	50	100



	vácuo, com validade mínima de três meses.						
128	Limão , tahiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	220	70	100	50	
129	Louro em Folha , produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, com coloração verde pardacenta; Isento de Sujidades acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente. Embalagem com 100g	Und	70	10	40	20	
130	Macarrão espaguete embalagem de 500g Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola. A embalagem deverá conter a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto. De acordo com a Resolução RDC 93/2000 – ANVISA.	Und	1890	40	1800	50	
131	Macarrão tipo Espaguete Integral . Apresentação: Pacote atóxico transparente igual ou superior a 500gr. Características: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Em embalagem intacta, com data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	330	10	300	20	
132	Macarrão Lasanha , De sêmola com ovos, cor amarela, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da entrega do produto. De acordo com a	Und	100	20	30	50	



	Resolução RDC 93/2000 – ANVISA.						
133	Macarrão Massas Cortadas , (búzio, ninho, parafuso, argola, penne). De sêmola ou ovos, cor amarela, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da entrega do produto. De acordo com a Resolução RDC 93/2000 – ANVISA.	Und	520	20	400	100	
134	Maçã (gala ou fuji), calibre 180 (de 96 a 104 g por unidade), de primeira qualidade, fruta in natura, tipo nacional, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e ou pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo.	kg	245	15	200	30	
135	Maionese - Especificação: maionese, emulsão cremosa tradicional embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Embalagem em Sachê de 500 gramas.	Und	65	15	20	30	
136	Macaxeira graúda, de primeira, boa qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	580	30	500	50	
137	Mamão de primeira qualidade, tipo formosa, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g.	Kg	315	15	200	100	
138	Manga , tipo Tommy, In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, com as cores características, de tamanhos	Kg	280	30	150	100	



	uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.						
139	Maracujá de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	420	40	300	80	
140	Margarina vegetal , Potes de 500g, com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura	Und	190	20	150	20	
141	Margarina vegetal , pote 3kg, com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura.	Und	107	02	100	05	
142	Manteiga com sal , Artesanal, com identificação do produto: marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. número do registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. embalagem 500ml.	Und	150	10	70	40	30



143	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme.	kg	280	30	180	50	20
144	Melancia , in natura, de primeira qualidade com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	340	40	200	80	20
145	Mistura para mingau de sabores diversos, farinha para mingau, tipo cremogema , embalagem com 150g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, qualidade do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, de acordo as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	50		50		
146	Mistura preparo instantâneo de mingau de arroz . Apresentação: Sache de 600g. Características: Em embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 150 dias a contar da data de entrega.	Und	30		30		
147	Mistura – Ingredientes para Feijoada – 1kg - Pés salgados de suíno, linguiça tipo calabresa, costela salgada de suíno, lombo salgado de suíno, pele salgada de suíno e bacon (sal, água (1,9%), proteína de soja (0,5%), açúcar, especiarias: alho e pimenta-calabresa, aromas idênticos aos naturais de: pimenta-vermelha e alho). Embalagem com data de validade, lote, fabricante.	Und	210	40	40	100	30



148	Milho para pipoca. Apresentação: Pacote com 500 gramas. Características: Tipo I, grãos selecionados, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	170	40	40	50	40
149	Milho para mungunzá grãos de milho amarelo/branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, contendo os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número 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.	Und	500	100	200	100	100
150	Milho verde em conserva. Embalagem sachê contendo peso drenado 170g do produto. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes de acordo com a Resolução RDC 352/2002 - Anvisa	Und	195	30	150	15	
151	Morango , de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, em bandeja contendo 200 gramas.	Und	70	20	30	20	
152	Mortadela - de frango, fatiada, composta de condimentos e outras substancias alimentares, de primeira qualidade, acondicionado em saco plastico, atoxico. Prazo Validade 02	Kg	280	50	100	30	100



	meses.						
153	Mortadela defumada , fatiada, Padrão de qualidade igual ou superior a marca: seara, aurora e frimesa. primeira qualidade, acondicionado em saco plastico, atoxico. Prazo Validade 02 meses.	Kg	90	20	30	40	
154	Molho de Tomate Tradicional Sachê 300/340g. Apresentação: Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega	Und	115	20	80	15	
155	Molho para Salada – 230/240ml – Sabores diversos caseiro, limão, rose, coesar, queijo, vinagrete... Frasco de polietileno igual ou superior a 230ml. Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	40	10	20	10	
156	Molho de Soja tipo Shoyu. Apresentação: Frasco de polietileno igual ou superior a 500ml. Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	27	02	15	10	
157	Molho de Mostarda Amarela . Apresentação: Frasco plástico igual ou superior a 170/200g. Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega	Und	20	05	10	05	



158	Molho de pimenta vermelha. Apresentação: Frasco de polietileno ou vidro igual ou superior a 150ml. Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 150 dias a contar da data de entrega.	Und	14	02	10	02	
159	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol, natural e de primeira qualidade. Garrafa com peso líquido de 900 ml, embalagem de plástico resistente que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	670	20	600	50	
160	Ovos de galinha , embalagem com 15 unidades, tamanho padrão (médio), frescos, de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou rachaduras, isento de sujidades, acondicionado em embalagem apropriada, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente.	Und	900	50	800	50	
161	Orégano - desidratado, Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, Com Coloração Verde Pardacenta; Isento de Sujidades acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 100g.	Und	35	05	20	10	
162	Pão Francês com no mínimo 50 gramas, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento, sal e água, podendo	Kg	610	50	500	60	



	conter outras substâncias com matéria prima de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.						
163	Pão, tipo Cachorro Quente. Deverão ser acondicionados em pacotes de 400g com 10 unidades, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.	Und	1050	50	500	500	
164	Pão, tipo cachorro quente MINI - bisnaguinha - Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser condicionados em pacotes de 300g com 10 unidades de 30g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.	Und	1030	30	500	500	
165	Pão de Forma; tipo tradicional superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sem furos, peça fatiada, antimoho; embalado em saco plástico atóxico, com validade mínima 05 dias a contar da data de entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa; Embalagem 350/400g	Und	750	50	500	200	
166	Paçoca - doce de amendoim tipo paçoca retangular, embalada individualmente com 20 g cada.	Und	600	100	100	400	



	Contendo amendoim, açúcar e sal. O produto deve apresentar o selo de qualidade Pró-Amendoim da ABICAB. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Com data de validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega.						
167	Palmito de açaí , boa qualidade, em toletes, em conserva, armazenado em potes de vidro de 500g e peso drenado de 300g, devidamente rotulado e identificado prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação em vigor.	Und	80	20	30	30	
168	Pepino comum , de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes.	Kg	175	15	150	10	
169	Pêra , de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	135	05	100	30	
170	Peito frango congelado com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo pacotes de 1 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto, número do Registro SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	1080	30	1000	50	



171	Peixe - filé de tilápia Congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com 180g, embalados em camadas separadas por filmes plásticos, transparentes e atóxicos. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	1000		800		200
172	Presunto de peru, cozido, fatiado, sem capa de gordura, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, atóxico, com dados de identificação, prazo de validade, informações nutricionais, número do lote, nº do registro do Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/1197 do Ministério da Agricultura e indústria Sanitária de Origem animal. Validade mínima de 120 dias.	Kg	300	50	200	50	
173	Pipoca Doce/salgada 18g - - pipoca feita de milho de canjica. Em embalagens de 18 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. Fardo com 50 und	Fardo	500	100	100	300	
174	Pipoca salgada , pacote com no mínimo 45/50g. Características: Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	Und	2100	300	300	1500	



175	Pirulito em formato de coração, em pacote 500g. Características: Pacote com 50 unidades, em embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.-	Pct	65	20	20	25	
176	Pirulito de frutas com recheio de chiclete, pacote de 400g. Características: Pacote com no mínimo 50 unidades, sabores sortidos, em embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	Pct	190	20	20	150	
177	Pimentão Verde de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes).	kg	80	5	70	5	
178	Pimenta de Cheiro , in natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	34	2	30	2	
179	Pimenta do Reino Preta Moída Isenta de Sujidades acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 100g	Und	25	10	05	10	
180	Polpa de fruta Especificação: polpa de fruta, natural, sabores variados de frutas, (cajá, acerola, goiaba, manga, cajarana), com no mínimo 100g. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	3100	100	2500	100	400



181	Proteína texturizada de soja , embalagem de 400 g, granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	450	50	300	100	
182	Queijo tipo Qualho Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Kg	210	30	150	30	
183	Queijo Parmesão Ralado . O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o registro no SIF, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Embalagem 100g	Und	70	10	10	20	30
184	Queijo, tipo mussarela , fatiado, refrigerado adequadamente, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	250	50	100	100	
185	Refrigerante 2lt de primeira qualidade, ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, laranja, uva e ou de limão , aromatizante. aspecto: líquido, cor e sabor característico. O produto deverá estar embalado	Und	400	100	100	100	100



	garrafas pet, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimos 6 meses a partir da entrega do produto com registro no ministério da saúde.						
186	Refrigerante 2lt de primeira qualidade, ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extrato de cola , aromatizante, aspecto: líquido, cor e sabor característico. O produto deverá estar embalado garrafas pet, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimos 6 meses a partir da entrega do produto com registro no ministério da saúde.	Und	350	50	100	100	100
187	Refrigerante 1lt de primeira qualidade, ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, laranja, uva e ou de limão , aromatizante, aspecto: líquido, cor e sabor característico. O produto deverá estar embalado garrafas pet, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimos 6 meses a partir da entrega do produto com registro no ministério da saúde.	Und	900	100	400	300	100
188	Refrigerante 1lt de primeira qualidade, ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extrato de cola , aromatizante, aspecto: líquido, cor e sabor característico. O produto deverá estar embalado garrafas pet, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimos 6 meses a partir da entrega do produto com registro no ministério da saúde.	Und	650	50	200	300	100
189	Refrigerante 237/250ml de primeira qualidade, ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, laranja, uva e ou de limão , aromatizante, aspecto: líquido, cor e sabor característico. O produto deverá estar embalado garrafas pet, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de	Und	6000	1000	2000	2500	500



	no mínimos 6 meses a partir da entrega do produto com registro no ministério da saúde.						
190	Refrigerante 200/250ml de primeira qualidade, ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extrato de cola , aromatizante, aspecto: líquido, cor e sabor característico. O produto deverá estar embalado garrafas pet, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimos 6 meses a partir da entrega do produto com registro no ministério da saúde.	Und	3100	300	800	1500	500
191	Refresco em pó. Sabor variados a definir no pedido. Apresentação: Valor por unidade de 25 a 35gr. Características: Com vitaminas e ferro. Faz 1 litro. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega	Und	180	30	50	100	
192	Repolho verde/roxo , fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes.	Kg	350	50	250	50	
193	Rúcula , tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes.	Maço	320	20	250	50	
194	Requeijão - cremoso; embalado em copo hermeticamente fechado pesando 200 gramas aproximadamente, com validade mínima de 40 dias a contar da entrega	Und	65	15	30	20	
195	Sal refinado , iodado, embalagem de 1 kg, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, resistente e adequada, contendo peso líquido de 1 kg e com prazo de validade, maca do fabricante. O produto	kg	270	50	200	20	



	deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.						
196	Salsicha origem carne de ave (frango), temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Com registro no SIF OU SISP -	Kg	490	40	100	250	100
197	Salgadinho sabor queijo - salgadinho feito de farinha de milho sabor queijo parmesão, assado, em embalagem de 17 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Fardo com 50und.	Und	1900	100	300	1500	
198	Sardinha em óleo comestível. Apresentação: Lata de 125gr. Características: Ao natural. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 02 anos a contar da data de entrega. Em conformidade com IN MAPA nº 22/2011 do Min. da Agricultura e diplomas complementares.	Und	70	20		50	
199	Suco néctar 1lt, sabores diversos ingredientes mínimos: água, suco concentrado e açúcar. aspecto: líquido, cor e sabor. Embalagem em caixa, deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. o produto deverá conter registro no ministério da saúde.	Und	270	50	100	120	
200	Suco Uva Tinto Integral 1lt Suco de uva tipo colonial.	Und	140	50	30	30	30



	Características: produto oriundo da extração do suco da fruta através de processos adequados de extração. Sem adição de conservantes, açúcar ou adoçante. Acondicionado em garrafa de vidro contendo 01 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.						
201	Tangerina , variedade ponkan: fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	300	20	200	80	
202	Tempero pronto completo , líquido, sem pimenta, a base de alho, sal, cebola, salsa, coentro e outros ingredientes mencionados. A embalagem deverá ser de material plástico, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso líquido de 500 ml e prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	Und	35	05	20	10	
203	Tomate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo , com polpa firme e intacta.	Kg	440	40	300	100	
204	Uva Roxa , tipo Niagara; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05),(inst. normat.n1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n9,de 12/11/02,(Sarc, Anvisa, Inmetro).	Kg	250	10	200	40	



205	Uva verde tipo Itália; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05,(inst. normat.n1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n9,de 12/11/02,(Sarc, Anvisa, Inmetro).	Kg	420	20	300	100	
206	Uva passa preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. O produto devera' ter na data da entrega, no minimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	Kg	40	05	15	20	
207	Vagem boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	145	15	100	30	
208	Vinagre de álcool, com acidez minima de 4%, características organolépticas, aparência, odor e sabor típico do produto. Garrafa plástica com peso líquido de 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O prazo de validade minimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, peso líquido, de acordo as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS	Und	175	15	100	30	30

3. JUSTIFICATIVA:

- 3.1. Justificamos que se trata da contratação de empresa(s) especializada(s) para Futura e Eventual aquisição de Gêneros Alimentícios (Perecíveis, Não Perecíveis, Carnes, Frutas, Verduras e Legumes) e produtos para eventos (bombons, pirulitos, pipocas e balas) a fim de suprir as necessidades das Secretarias Municipais e Unidades Administrativas deste Município, conforme especificações e quantitativos constantes na Requisição de produtos especificados por cada



secretaria. Produtos esses que serão utilizados de forma parcelada e na realização de trabalhos internos e externos e ou eventos no município de Portalegre RN.

- 3.2. A compra dos gêneros alimentícios visa o princípio da economicidade, quando as secretarias buscam obter a matéria prima para que a confecção seja realizada pelos servidores, facilitando o serviço nos eventos e reduzindo os custos dos mesmos.
- 3.3. Os gêneros alimentícios, listados neste Termo de Referência, também irá fazer parte do almoxarifado/dispensa da unidade mista de saúde que através da compra conjunta, visa economicidade e celeridade nos processos tendo em vista que os produtos são comuns às secretarias solicitantes.
- 3.4. Desse modo, enfatizamos que o presente Termo de Referência pretende atender as demandas das secretarias solicitantes de forma a garantir a continuidade da prestação dos serviços públicos com qualidade e eficiência.

4. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:

- 4.1. Ofertar alimentação para prestadores de serviços em ocasiões específicas;
- 4.2. Garantir alimentação dos servidores e visitantes quando da realização de eventos;
- 4.3. Garantir a realização de atividades extra expediente de trabalho dos servidores e outros prestadores de serviços;
- 4.4. No preço proposto já deverão estar incluídos todos os custos necessários para o cumprimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.
- 4.5. A contratada é vedada de subempreitar ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em partes, sem o expresse consentimento do contratante, sendo motivo de rescisão contratual o descumprimento.
- 4.6. - O contratante não se obriga a adquirir a quantidade total registrada, podendo solicitar o fornecimento dos itens conforme a necessidade demandada pelas Secretarias.

5. OUTRAS PRESCRIÇÕES:

- 5.1. Deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e da prestação dos serviços licitados;
- 5.2. Não será aceita a prestação de serviço em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência;
- 5.3. Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de alimentação e entrega;

4 JUSTIFICATIVA PELO CRITÉRIO DA ESCOLHA.

- 4.1. A Aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Saúde, Administração, Ação Social e Educação do Município de Portalegre será de forma unificada e através de Pregão Presencial. Esta aquisição, se faz necessária para o cumprimento de suas atividades finalísticas e administrativas, por serem produtos de atendimentos e entregas imediatas, independente do dia, horário e local, será motivada pela sua necessidade e se dará exclusivamente em função do Registro de Preços mediante Processo LICITATÓRIO que será destinado para esse fim, observando a sua habilitação jurídica para tal fim, a sua notória capacidade e reconhecimento na região, como uma empresa idônea no mercado regional, capacitada para prestar os serviços objeto desta contratação. De realizar negócios contratuais com entidades públicas, prestar serviços com garantia, honestidade, presteza e assiduidade.
- 4.2. A Lei 10.520/2002, com o amparo subsidiário da Lei 8.666/93, disciplina em seu artigo 1º e seu parágrafo único, o uso de Pregão para bens e serviços comuns, o que também é caracterizado pelo objeto que se pretende licitar. As normas que disciplinam as licitações públicas devem ser interpretadas



em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que informadas no edital e não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação. A modalidade de licitação é a forma específica de conduzir o procedimento licitatório, a partir de critérios definidos em lei. O valor estimado para contratação é o principal fator para escolha da modalidade de licitação, exceto quando se trata de pregão, que não está limitado a valores.

5 JUSTIFICATIVA PELO CRITÉRIO DE PREÇO.

5.1. A razão da contratação pelo critério de preço observará exclusivamente o menor valor por item, determinado em função do Registro de Preços oriundo de Processo Licitatório, conforme determina à Lei, contratando-se aquela cujo preço for o de menor valor proporcionando vantagem à Administração e que esteja de acordo com os preços praticados no mercado.

6. *DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) realizar o fornecimento seguindo os seguintes parâmetros:

6.1.1 Os Gêneros Alimentícios deverão ser de qualidade que atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, bromatológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, DIE, SIF)

6.1.2. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produtos
- Embalagem original e intactas
- Data de Fabricação
- Data de Validade
- Peso Líquido
- Número do Lote
- Nome do Fabricante
- Registro no órgão fiscalizador (SIF0 quando couber)

7. DAS PRESCRIÇÕES E DAS CLASSIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:

7.1. Deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e da prestação dos serviços licitados;

7.2. Não será aceita a prestação de serviço em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência;

7.3. Nos preços cotados deverão estar inclusos todas as taxas inerentes aos serviços.

7.4. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

7.5. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

8. *DO PRAZO PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

8.1. O prazo de entrega dos materiais é de: 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho.



8.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias, ou a 01 (um) terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

8.3. Os materiais serão recebidos provisoriamente 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.

8.4. Os materiais 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.5. Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

8.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

8.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO:

9.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

9.2. A CONTRATADA - deverá manter o atendimento, das 08h00min às 18h00min, de segunda a sexta-feira, e de 08h:00min a 12h:00min aos sábados, com funcionário(s) para atender prontamente as solicitações decorrentes dos serviços relacionados neste instrumento.

9.3. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

9.4. A CONTRATADA deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, produto e ou o serviço a qualquer tipo de inconformidade.

9.5. A CONTRATADA deverá comunicar à Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos - SEMARH através do telefone (84) 3377-2196 ou (84) 3377-2241 ou por e-mail: admportalegre@gmail.com, no prazo máximo de 04 (quatro) horas que antecede a prestação do serviço ou do agendamento dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10. DO PRAZO CONTRATUAL, DA DOCUMENTAÇÃO REGULAMENTAR E DO LOCAL DA EXECUÇÃO E DA ENTREGA:

10.1. A execução do objeto contratual, mediante licitação, fundamentada na Lei 8.666/93, obedecerá às estipulações deste Termo de Referência, do edital e do respectivo contrato, além das obrigações assumidas na proposta firmada pela contratada e dirigida às Secretarias respectivas, contendo os valores unitários e global, bem assim nos demais documentos constantes do procedimento administrativo pertinente.

10.2. **Do prazo** - A CONTRATADA, deverá realizar a entrega do produto de acordo com os prazos estabelecidos no item 8 e subsequentes, bem como no item 9 e subsequentes, após solicitação por escrito da secretaria requisitante.

10.3. A fiscalização e **aceitação do objeto** serão do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente do processo de licitação, no caso das Secretarias Solicitantes, através de servidores da Unidade Administrativa em questão, mediante Portaria. Sendo que os produtos serão recebidos depois de conferidas as especificações e quantidades dos mesmos;



10.4 **Só serão aceitos** os produtos e ou serviços que estiverem de acordo com as especificações, com a amostra, com as cores acordadas e quantitativos exigidos, estando aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.

10.5 O recebimento se efetivará nos seguintes termos:

10.5.1 Pelo servidor responsável no ato da entrega:

- a) **PROVISORIAMENTE** 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;
- b) Os objetos deste termo 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- c) Os objetos deste termo serão recebidos definitivamente, no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e da conformidade com as quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência;
- d) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;
- e) Após a realização dos testes necessários para o perfeito funcionamento do objeto, quando for o caso;
- f) O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- g) Satisfeitas as exigências e condições previstas, lavrar-se-á Termo de Recebimento Definitivo, assinado por Servidor designado. Desse modo, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 05 (cinco) dia úteis. Só então será atestada a nota fiscal do serviço.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1. Informamos das despesas deste objeto acorrerão à conta dos recursos consignados em dotação orçamentária própria, prevista no Orçamento da do Município de Portalegre/RN. Ressaltando-se que, à época da efetivação da aquisições/contratações que poderão advir de processo licitatório, os recursos orçamentário correspondentes correrão às custas de cada Unidade Gestora solicitante.

12. DOS VALORES DOS SERVIÇOS E DA LIQUIDAÇÃO DO PAGAMENTO

12.1. Depois de recebida a documentação, o setor de gestão orçamentário-financeira procederá à realização do registro contábil da liquidação da despesa, obedecendo aos prazos estabelecidos pelo **Decreto Municipal n.º 027/2017 - PMP**.

12.2. O pagamento será efetuado contra empenho, após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente rubricada pelo responsável pelo recebimento e liquidada, por intermédio da Prefeitura Municipal;

12.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão, da ordem de fornecimento e dados bancários, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento;

12.4 O responsável pelo atesto da pertinente despesa, conferirá a documentação legalmente exigível para efeito do adimplemento da obrigação, verificando, junto aos respectivos órgãos expedidores, as autenticidades das certidões de regularidade apresentadas, bem como se os objetos atendem às especificações e condições deste contrato, assim como estabelece o art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, de modo que, em não sendo detectada pendência, será emitido o atesto;

12.5 Após o cumprimento de todas as providências que trata os itens anteriores, a documentação deverá ser imediatamente remetida ao setor competente para fins de pagamento;



12.6. O pagamento será efetuado de acordo com a Resolução n.º 032/2016 – TCE/RN, subsidiada pelo art. 5º da Lei 8.666/93 e regulamentada pelo **Decreto Municipal n.º 027/2017 - PMP**, obedecendo a ordem cronológica dos credores cujas despesas já foram liquidadas;

12.7 No âmbito de cada unidade gestora, o pagamento das despesas orçamentárias será efetuado após expedição da ordem de pagamento a que se refere o art. 64 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, respeitados a ordem cronológica das exigibilidades, classificada por fonte diferenciada de recursos, e os prazos:

12.7.1 de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal, fatura ou documento equivalente, conforme determina o § 3º do art. 5º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com relação às obrigações de baixo valor, que são as obrigações cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24;

12.7.2 de no máximo 30 (trinta) dias, contados a partir da data do atesto, no que diz respeito aos demais casos, como prevê a alínea "a" do inciso XIV do art. 40 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

12.8. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados;

12.8.1 Constatada qualquer pendência em relação ao documento fiscal, as certidões negativas, ao fornecimento do objeto ou de parcela deste, interromper-se-ão os prazos oponíveis à unidade gestora exclusivamente quanto ao credor correlato à pendência, sem prejuízo ao prosseguimento das liquidações e pagamentos aos demais credores posicionados em ordem cronológica das exigibilidades;

12.8.2. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços;

12.8.3 O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de transferência bancária em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante;

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

12.8.5. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante;

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

12.8.7. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;

12.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;

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



12.11. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

12.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$	$I =$	$\frac{(6 / 100)}{365}$	$I = 0,00016438$ TX = Percentual da taxa anual = 6%
------------	-------	-------------------------	--------------------------------------------------------

12.13. Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

13.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência;

13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

13.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração, quando couber;

13.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Termo de Referência, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

13.7. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

13.8. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

13.9. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

13.10. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

13.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;



- 13.12. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 13.13. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 13.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.18. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 14.1. Receber provisoriamente o produto e ou serviço, disponibilizando local, data e horário para o recebimento em condições estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e seus anexos;
- 14.2. Verificar minuciosamente, no prazo estipulado, a conformidade do produto (material) e ou serviço recebido provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência, do Edital e da Proposta, para fins de recebimento provisório e definitivo;
- 14.3. O recebimento definitivo dar-se-á após a análise e aprovação do(s) item(ns) pelo fiscal designado no Instrumento Contratual, ocasião em que será emitido e encaminhado à Contratada o documento denominado como "Termo de Recebimento Definitivo";
- 14.4. A Prefeitura Municipal de Portalegre, através da Secretaria Solicitante, realizará o pagamento somente após a entrega e aprovação, por meio da emissão do Termo de Recebimento Definitivo, de todos os itens licitados;
- 14.5. Notificar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no produto e ou no serviço fornecido, para que seja substituído, fixando prazo para que seja reparado ou corrigido;
- 14.6. Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, no valor correspondente ao fornecimento do produto e ou serviço licitado, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência, Edital e seus Anexos;
- 14.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 14.8. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 14.9 Promover o acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das obrigações da Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, através dos servidores designados por meio do Gestor do Contrato;
- 14.10. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.
- 14.11 Notificar a empresa contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 14.12 Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- 14.13 Prestar à empresa contratada, através do gestor dos contratos, informações e esclarecimentos que



venham a ser solicitados;

14.14 observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

14.15 Assegurar o livre acesso dos profissionais da CONTRATADA, quando devidamente uniformizados e identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

15.1 As sanções administrativas serão impostas fundamentadamente nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 10.520, de 2002, no Decreto nº 3.555 de 2000 e no Decreto Municipal nº 207 de 2021. Ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Portalegre RN, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito à ampla defesa sem prejuízo das demais cominações legais previstas neste termo de referência, a CONTRATADA que:

15.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;

15.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. Fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.

15.1.6. Não mantiver a proposta dentro do prazo de validade;

15.1.7. Deixar de entregar documentação exigida no edital;

15.1.8. Apresentar documentação falsa;

15.1.9. Não mantiver a proposta dentro do prazo de validade;

15.1.10. Se recusar a assinar o termo do contrato ou receber a nota de empenho;

15.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima, bem como na inexecução do objeto deste termo e ou contrato, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá (ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração, aplicadas pela Administração as seguintes sanções:

15.2.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

c) multa compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

d) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

e) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. As sanções previstas no primeiro, quinto, sexto e sétimo do subitem anterior poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.



- 15.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
- Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 15.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 15.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 15.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 15.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência.

17. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 17.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 18.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.



18.2.A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

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

18.4.A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

18.5.A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

18.6. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

18.7.O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

18.8.O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.9.A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

18.10.O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.11.O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.12.A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

19.DO REAJUSTE E DA VIGÊNCIA DA ATA

19.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.1.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

19.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

19.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a



apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer;

19.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo;

19.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

19.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;

19.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. DO REGISTRO DE PREÇOS

20.1. Neste caso específico, justifica-se que o uso do SRP foi adotado em razão da natureza do objeto, pois pelas características dos bens, há a necessidade de contratações frequentes para atendimento a mais de um órgão ou entidade e programas de governo, e não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, o que se enquadra no art. 3º, incisos I, III e IV, do Decreto nº 7.892/2013, e no art. 3º, incisos I, III e IV, do Decreto Municipal nº 016/2017 alterado pelo Decreto Municipal nº 029/2017, razão pela qual se considera cabível a adoção do SRP.

21. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

21.1. **EXCLUSIVA ME/EPP** - Quando a estimativa do valor da contratação para cada item não ultrapassar R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será garantido o tratamento diferenciado para ME e EPP, tomando a licitação **EXCLUSIVA** para a participação dessas empresas, não havendo incidência de nenhuma das hipóteses previstas no art. 49, da Lei Complementar nº 123/2006.

21.2. **ITENS ABAIXO DE 80 MIL EXCLUSIVOS E COTA DE 25% PARA OS ITENS ACIMA DE 80 MIL** - Quando a estimativa do valor da contratação para alguns itens não ultrapassa R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), cabendo o tratamento diferenciado **EXCLUSIVO** para ME e EPP nesses itens e a reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) dos demais, tendo em vista não haver incidência de nenhuma das hipóteses previstas no art. 49, da Lei Complementar nº 123/2006.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 - Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito, no Município de Portalegre/RN setor de Licitações, na Rua José Vieira Mafaldo, 122, centro, Portalegre – RN – Centro, no horário compreendido entre as 7h às 11h, preferencialmente, com antecedência mínima de 03 (três) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

22.2 - Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município no setor de Licitações.

22.3 - Fica eleito o Foro da Comarca de Portalegre/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

23. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

23.1. Consoantes o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

24. DOS RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO:



24.1. O atesto das notas fiscais, para efeito de pagamento mensal, será efetuado com base no objeto do contrato e nos serviços efetivamente prestados, cuja avaliação levará em conta aspectos qualitativos e quantitativos dos serviços.

24.2. Para efeito do disposto no item anterior, o responsável pela fiscalização deverá levar em consideração, além dos preços contratados, os seguintes aspectos:

I – a qualidade dos serviços e dos produtos empregados;

II – a presteza no atendimento das solicitações da Administração;

III – o cumprimento das obrigações e rotinas estabelecidas no contrato; e,

IV – o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias.

24.3. Quando da conclusão, os serviços não serão aceitos, caso não sejam executados a contento. A par disso, a Contratada deverá providenciar a sua regularização imediatamente após o recebimento da comunicação, sem prejuízo da incidência das sanções administrativas aplicáveis.

24.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

Os servidores responsáveis pela fiscalização dos serviços deste Termo de Referência, POR SECRETARIA serão: o Sr. **Francisco Edilson**, nomeado como fiscal do contrato, caso seja celebrado um, através da Portaria 119/2021 e ou a Sra **Fabia Pricilla Morais Rêgo**, nomeada suplente de fiscal de contratos, Portaria 167/2021, para os serviços solicitados através da **Secretaria de Administração e Recursos Humanos**, relacionados a todas as dependências do Centro Administrativo do município de Portalegre RN.

Em relação aos serviços executados para os prédios relacionados à **Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social** a Sra **Maria Idelania de Oliveira**, nomeada como fiscal do contrato, caso seja celebrado um, através da Portaria 218/2021.

Em relação aos serviços executados para os prédios relacionados a **Secretaria Municipal de Educação e Desporto**, o Sr **Elismar Bezerra**, nomeado como fiscal do contrato, caso seja celebrado um, através da Portaria 220/2021.

Em relação aos serviços executados para os prédios relacionados a **Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento Básico**, a Sra **Maria José de Almeida Carvalho**, nomeada como suplente de fiscal do contrato, caso seja celebrado um, através da Portaria 221/2021

Quando se tratar de produtos que exigirem questões técnicas a serem observadas, o servidor Responsável pelo Recebimento e Atesto de todo o material técnico - será o Fiscal de Contratos de software e hardware, o Sr. **Franklyn Venâncio Rocha**, Técnico em Informática, matrícula 2, para acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos celebrados pelo município de Portalegre RN, nomeado através da portaria 124/2021, e ou o Suplente de Fiscal de Contratos de software o Sr. senhor **Thiago Inácio de Lima**, nomeado através da portaria 168/2021, matrícula 538, para acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos celebrados.

Em caso de ata de registro de preço, ou emissão de ordem de compra o mesmo permanece no acompanhamento e atesto das NFs. O gestor responsável pelos contratos administrativos é a Sra. **Ana Beatriz Jacinto de Almeida**, portaria 078/2021 e a Sra **Larice Rocha de Oliveira**, nomeada suplente de Gestor de contratos, Portaria 290/2021.

Portalegre- RN, 13 de outubro de 2021

Ana Maria H. Diógenes Soares
Sec. de Administração/Rec. Humanos
Portaria: 002/2021 - GP/PMP

Ana Maria H. Diógenes Soares

Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos -SEMARH Portalegre/RN.
Portaria Nº 002/2021/GP/PMP.