

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. A presente Licitação tem por finalidade o Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para composição da Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino e fornecimento de gêneros alimentícios para a Secretaria da Administração e Polícia Militar, durante o exercício de 2025.

1.2. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO

Item	Descrição Detalhada	Un. medida	Quant.	Valor Unitário Item (Média)	Valor Total Item
1	ABACATE- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	600	R\$ 11,30	R\$ 6.780,00
2	ABACAXI- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	UN	1000	R\$ 11,75	R\$ 11.750,00
3	ABÓBORA PAULISTA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	800	R\$ 4,90	R\$ 3.920,00
4	AÇAFRÃO DA TERRA- Produto processado a partir da raiz da cúrcuma moída.. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor. A embalagem deve estar intacta e sem perfurações, acondicionada em pacotes ou potes de 50g; contendo no rótulo a marca do produto, a gramatura a data de validade e o lote.	UN	500	R\$ 9,64	R\$ 4.820,00
5	ACHOCOLATADO DIET - Alimento achocolatado em pó dietético e vitaminado à base de cacau em pó, lectina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorante natural glicosídeo de steviol, antiemético, dióxido de silício e aroma artificial de cacau com baunilha. Não contém glúten. Deve estar embalado, lacrado, sem perfurações, em embalagem de 200 a 250g. Rotulagem: O rótulo deve trazer a denominação genérica de "achocolatado" seguida da classificação constante desta Norma.	UN	300	R\$ 31,37	R\$ 9.411,00
6	AÇÚCAR CRISTAL- Açúcar especial de origem vegetal; constituído fundamentalmente de sacarose da cana de açúcar. Embalagem primária transparente ou branca, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Contendo 1 kg por pacote. Prazo mínimo de validade: 8 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	200	R\$ 6,40	R\$ 1.280,00

7	AÇÚCAR MASCAVO- Características Técnicas: Deverá conter um mínimo de 90% de sacarose. O produto é elaborado a partir de caldo de cana livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Ausência de sujidades, de parasitas e de larvas de insetos ou de seus fragmentos. Aspecto: próprio do tipo de açúcar. Cor: própria do tipo de açúcar. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Ingredientes: açúcar mascavo. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante. Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: mínima de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 60 dias.	KG	500	R\$ 19,59	R\$ 9.795,00
8	AÇÚCAR REFINADO- Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: mínima de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 60 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	KG	3500	R\$ 5,96	R\$ 20.860,00
9	ALFACE- Alface americana, lisa ou crespa in natura, de primeira qualidade. Vegetal de folhas verdes claras, de sabor suave característico com folhas íntegras, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas assim como machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Recebidos em temperatura ambiente, com peso mínimo de 400 gramas. Unidades devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20kg.	UN	800	R\$ 4,03	R\$ 3.224,00
10	ALHO- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	400	R\$ 38,74	R\$ 15.496,00
11	AMENDOIM COM PELE- Sem vagem, grãos inteiros e maduros, são, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matéria terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou apresentando mofo ou com grão quebrado. Acondicionado em embalagens plásticas de 500g. Validade mínima de 3 meses da data da entrega.	UN	300	R\$ 10,95	R\$ 3.285,00
12	AMIDO DE MILHO- Características Técnicas: amido de milho APTI é extraído de milho. Pode ser utilizado principalmente como espessante, conferindo uma textura mais rígida ao preparo. Características físico químicas: amido de milho (streptomycesviridochromogenes, bacilos thuringiensis, agrobacterium tumefaciens, zea mays.) Embalagem: deve ser em caixa de 500g a 1kg, deve conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 6 meses. Data de Fabricação máxima de 30 dias.	UN	500	R\$ 15,57	R\$ 7.785,00
13	ARROZ BRANCO- Arroz branco longo, fino, do TIPO 1, beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve-se apresentar isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 1 kg, de plástico atóxico. Com prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. A embalagem primária deve ser transparente	KG	2000	R\$ 7,04	R\$ 14.080,00

	incolor, termosselada.				
14	ARROZ INTEGRAL- Arroz parboilizado integral, fino, do tipo 1. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e ser transparente de 1 Kg.	KG	1000	R\$ 7,57	R\$ 7.570,00
15	ARROZ PARBOILIZADO- Longo, fino, do TIPO 1, beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve-se apresentar isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas; não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima 5%. Embalados em pacotes de 1 kg, de plástico atóxico. Com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência.	KG	4500	R\$ 6,57	R\$ 29.565,00
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS- Aveia (Avena Sativa, L) em flocos finos, com composição nutricional mínima em 100g: 15g de proteínas, 7,5g de lipídeos e 55g de carboidratos. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 1kg, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	PCT	500	R\$ 11,91	R\$ 5.955,00
17	BANANA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	1000	R\$ 5,01	R\$ 5.010,00
18	BATATA INGLESA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000	R\$ 6,08	R\$ 12.160,00
19	BEBIDA À BASE DE ARROZ- Pó para preparo de alimentos a base de arroz, sabor original, sem lactose e sem glúten. Adicionado de cálcio, sem proteína de leite de vaca, sem soja, sem adição de açúcares. Embalagem contendo 200 a 300g, devendo ser íntegra, lacrada, sem perfurações. No rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten e lactose, prazo de validade e lote. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	UN	300	R\$ 26,45	R\$ 7.935,00
20	BEBIDA DE SOJA COM SABOR- Sem lactose, sem proteínas do leite de vaca e sem sabor residual do produto. Embalagem longa vida, tipo tetrapak, contendo 1 litro. No rótulo deve conter informação nutricional, sobre glúten e prazo de validade e lote. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	UN	300	R\$ 11,65	R\$ 3.495,00
21	BERGAMOTA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	3000	R\$ 7,23	R\$ 21.690,00
22	BETERRABA- Tubérculo de cor roxo escuro e sabor adocicado. Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e	KG	1000	R\$ 5,54	R\$ 5.540,00

	etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.				
23	BIJU- Farinha de milho amarelo flocada. Produto de origem vegetal, natural. Embalada em pacotes de 1kg, e com rotulagem que contenha informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Ter registro no MAPA. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	KG	200	R\$ 10,28	R\$ 2.056,00
24	BISCOITO DE MILHO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- Biscoito à base de polvilho, farinha sem glúten, ovos, açúcar, margarina sem leite e fermento. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 200g a 500g. O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	800	R\$ 8,83	R\$ 7.064,00
25	BISCOITO DE POLVILHO ASSADO, TIPO ROSCA- SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- Ingredientes: Polvilho azedo, gordura de palma e/ou coco e/ou palmiste, batata doce ou farinha de batata doce, sal, com ou sem farinha de arroz, com ou sem ovo pasteurizado, com ou sem linhaça. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 40g a 60g. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 20 dias Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	UN	1000	R\$ 10,83	R\$ 10.830,00
26	BISCOITO DE MAISENA- Biscoito à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso entre 300 a 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima 60 dias.	PCT	3500	R\$ 8,75	R\$ 30.625,00
27	BISCOITO DE MAISENA SEM LEITE- Biscoito doce sem recheio sabor maisena, à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, gordura vegetal zero trans, sal, estabilizante lecitina de soja, emulsificantes, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso entre 300 a 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima 60 dias.	PCT	2000	R\$ 10,06	R\$ 20.120,00
28	BISCOITO DOCE INTEGRAL- Biscoito tipo cookie, com ingredientes naturais e integrais, elaborado com soja, arroz e milho, isento de produtos lácteos (sem lactose e sem proteínas do leite), inclusive sem traços de leite e sem glúten e zero gordura trans. Embalagem/rotulagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, validade, lote. Embalagem com 150 a 200g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses	UN	800	R\$ 11,97	R\$ 9.576,00

	e data de fabricação máxima de 60 dias.				
29	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA- Biscoito de sabores diversos (coco, chocolate, leite). Características Técnicas: De acordo com as NTA 02e 48. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substancias corantes na confecção dos biscoitos. Embalagem/rotulagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, validade, lote. Embalagem com 400g a 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	PCT	3500	R\$ 8,27	R\$ 28.945,00
30	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER- Biscoito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, malte, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e estabilizante lecitina de soja. Não deve apresentar na sua composição gorduras trans. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr até 1 kg. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	PCT	3000	R\$ 9,25	R\$ 27.750,00
31	BOLACHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- Bolacha tipo sequilhos ou cookies de sabores variados embalagem de 120g a 150g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	PCT	500	R\$ 14,83	R\$ 7.415,00
32	BISCOITO TIPO CASEIRO DE MEL- Biscoito Tipo Caseiro de Mel Açucarado. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, mel, ovos, gordura vegetal hidrogenada, bicarbonato de amônia e cravo da Índia. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno atóxico transparente, hermeticamente fechado, com peso de 500gr. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	PCT	2000	R\$ 9,53	R\$ 19.060,00
33	BRÓCOLIS- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	MC	1500	R\$ 7,06	R\$ 10.590,00
34	CACAU EM PÓ- Cacau em pó sendo este o seu ingrediente único. Não deve conter adição de açúcar. Deve ser livre de contaminações e apresentar-se em embalagem fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem contendo 200g a 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	200	R\$ 71,30	R\$ 14.260,00
35	CAFÉ- Café tradicional torrado e moído, torra clássica, de primeira qualidade, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada de alto vácuo, embalagem em caixa de papel com peso líquido de 500g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias. Deve apresentar rotulagem conforme legislação.	UN	2500	R\$ 35,87	R\$ 89.675,00
36	CANELA EM PÓ- Canela moída. Embalagem: Sachê de 50gr, bem vedado. Com prazo de validade mínimo de 7 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	SA	150	R\$ 7,78	R\$ 1.167,00

37	CARNE BOVINA- COXÃO MOLE- Carne bovina congelada, magra, sem gordura, sem sebo, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável; Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalados em pacotes de 1 kg, de forma que não grudem nos demais após congelados, em temperatura de -18°C a -12°C.	KG	500	R\$ 44,25	R\$ 22.125,00
38	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA – ACÉM- Carne bovina sem osso, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável; obtida do corte especificado com teor máximo de 3% de água e 10% de gordura. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalados em pacotes de 1 kg, de forma que não grudem nos demais após congelados, em temperatura de -18°C a -12°C.	KG	3000	R\$ 38,73	R\$ 116.190,00
39	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA- MÚSCULO- Peça bovina moída e congelada, sem gordura e sem sebo (músculo), obtida de massas musculares esqueléticas de bovinos com teor máximo de 3% de água e 15% de gordura. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalagens de 500gr ou 1 kg, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Em temperatura de -18°C a -12°C.	KG	3500	R\$ 33,91	R\$ 118.685,00
40	CARNE MOÍDA DE FRANGO- Frango moído- 1ª categoria, embalada em plástico de altileno contendo 1kg por embalagem, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no sim ou sif, identificação da categoria e tipo de carne, com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	1000	R\$ 24,77	R\$ 24.770,00
41	CARNE MOÍDA SUÍNA- Suíno moído- de 1ª categoria, embalada em plástico de altileno contendo 1kg por embalagem, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no sim ou sif, identificação da categoria e tipo de carne, com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	800	R\$ 30,09	R\$ 24.072,00
42	CARNE SUÍNA EM CUBOS- PALETA- Carne de 1ª qualidade, em cubos, congelada, sem osso, sem nervos e sem gorduras aparentes, sem pele, de cor vermelho claro, elástica, firme e com odor agradável. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem de 1 ou 2kg devidamente identificado com rotulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente e prazo de validade. Em temperatura média de -18°C	KG	800	R\$ 29,32	R\$ 23.456,00
43	CEBOLA DE CABEÇA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos,	KG	2500	R\$ 5,66	R\$ 14.150,00

	danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.				
44	CENOURA- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	1500	R\$ 5,53	R\$ 8.295,00
45	CEREAL DE MILHO OU ARROZ- Cereal de milho ou arroz com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Indicado para crianças maiores de 6 meses. Embalagem com 400g.	UN	600	R\$ 10,94	R\$ 6.564,00
46	CHOCOLATE EM PÓ 50% A 70% CACAU- Chocolate em pó com no mínimo 50% a 70% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias. Embalagem de 1kg.	PCT	600	R\$ 54,37	R\$ 32.622,00
47	COCO RALADO- Coco ralado seco e sem açúcar. Deverá ser elaborado com frutos são e maduros e não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Deverá estar acondicionado em embalagem de 100g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	UN	500	R\$ 9,27	R\$ 4.635,00
48	COLORÍFICO- Produto fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados, com aspecto, cor e cheiro próprio. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente de 500g ou 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	UN	500	R\$ 17,28	R\$ 8.640,00
49	COOKIES NTEGRAL DIET- Biscoito à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, amido de milho ou fubá, edulcorantes naturais, pode conter edulcorante artificial sucralose. Sem gordura trans. Pode conter frutas ou oleaginosas para conferir sabor. Características: cor, odor, sabor e textura características. Embalagem: saco de filme de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, contendo de 120 a 200g. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 60 dias.	PCT	200	R\$ 15,62	R\$ 3.124,00
50	COUVE-FLOR- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	MC	1500	R\$ 6,86	R\$ 10.290,00
51	COXINHA DA ASA DE FRANGO- Corte de frango (coxinha da asa) congelado com pesagem de aproximadamente 1 kg. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data	KG	3000	R\$ 19,77	R\$ 59.310,00

	de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.				
52	DOCE DE FRUTA DIET- Doce natural, sem adição de açúcar, tipo chimia, orgânico feito com frutas da estação. Envasado em potes de vidro com vedação a vácuo. Deve contar na embalagem, registro, data de fabricação, com prazo de validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 350g a 500g.	UN	200	R\$ 15,62	R\$ 3.124,00
53	DOCE DE FRUTAS DIVERSOS- Doce de frutas diversos sabores (Banana, Goiaba, Morango, Uva,); à base de polpa de fruta, açúcar, glicose de milho, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400g ou 500g. Com prazo de validade mínimo de 3 meses e data de fabricação máxima de 30 dias "	POTE	400	R\$ 8,26	R\$ 3.304,00
54	DOCE DE LEITE- Doce à base de leite, açúcar, glicose de milho e amido de milho. Embalagem: deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação de no máximo 30 dias.	POTE	500	R\$ 9,36	R\$ 4.680,00
55	ESPINAFRE- Vegetal de folhas verdes escuras, de 1ª qualidade, Folhas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem manchas, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes e isentos de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Os molhos devem estar acondicionados em caixas de polietileno limpas com capacidade de 20 Kg.	MÇ	500	R\$ 4,43	R\$ 2.215,00
56	EXTRATO DE TOMATE- Extrato espesso de tomate simples, concentrado, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem tetra Brick Asseptic, contendo 340g. A embalagem deve estar intacta em lata ou sachê. Devendo apresentar rotulagem conforme legislação. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 30 dias.	UN	2000	R\$ 4,36	R\$ 8.720,00
57	FARINHA DE ARROZ- Farinha sem glúten. Não devem ser úmida, fermentada ou rançosa, deve estar acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Deve apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Com prazo de validade mínimo de 5 meses a partir da data de entrega. Pacote com 1 kg.	KG	150	R\$ 11,86	R\$ 1.779,00
58	FARINHA DE AVEIA- Produto obtido de partes comestíveis da aveia (Avena Sativa, L) por moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Ingredientes: aveia. Embalagem primária : em embalagem plástica, resistente e atóxica, específica para acondicionar alimento, com peso de 250g a 500g, hermeticamente selada. Sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte. Com prazo de validade mínimo de 4 meses e data de fabricação máxima de 40 dias.	UN	400	R\$ 7,55	R\$ 3.020,00
59	FARINHA DE MANDIOCA- Farináceo extraído da moagem e refinamento de mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. A farinha de mandioca deverá ser farinha de mandioca fina beneficiada tipo1. Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Características sensoriais (cor, odor, aspecto) próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica Ausência de matéria prejudicial à saúde. A embalagem deve	KG	1000	R\$ 6,32	R\$ 6.320,00

	ser de polietileno transparente, intacta, sem perfurações, acondicionado em pacotes de 1kg.				
60	FARINHA DE TRIGO- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, elaborada com grãos de trigo, tipo 1. Deve ser livre de mistura com outros farináceos, sujidades, como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte e não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Com prazo de validade mínimo de 4 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	KG	1500	R\$ 5,55	R\$ 8.325,00
61	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA- Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses. Data da Fabricação: Máximo de 20 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme Solicitação da Secretaria de Educação.		1000	R\$ 6,45	R\$ 6.450,00
62	FEIJÃO PRETO TIPO 1- Feijão preto tipo 1. Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	KG	1500	R\$ 9,75	R\$ 14.625,00
63	FEIJÃO VERMELHO- Feijão vermelho. Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedados de 1 kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	KG	1500	R\$ 13,76	R\$ 20.640,00
64	FERMENTO BIOLÓGICO- Fermento biológico seco instantâneo. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 125 gramas. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	UN	250	R\$ 10,65	R\$ 2.662,50
65	FERMENTO EM PÓ (QUÍMICO)- Fermento químico em pó. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 250g. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	LT	400	R\$ 20,50	R\$ 8.200,00
66	FILÉ DE TILÁPIA- Características Técnicas: congelado, limpo, SEM ESPINHA aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: em bifes, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: Filé de peixe. Embalagem: Deve estar intacta em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 1 kg. Embalagem primaria deva estar em caixa de papelão. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e ou marca. Identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 90 dias Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: MENSAL conforme solicitação da Secretaria de Educação.	KG	1000	R\$ 58,83	R\$ 58.830,00

67	FRANGO INTEIRO COM OSSO- Frango inteiro com osso congelado, com pesagem de aproximadamente 3 kg. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	200	R\$ 19,69	R\$ 3.938,00
68	GELATINA- Gelatina, maltodextrina de milho (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Sphingobium herbicidovorans), sal, vitamina C, sulfato de zinco (zinco), vitamina A, vitamina D, selenito de sódio (selênio, reguladores de acidez: ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes: ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acesulfame de potássio e corantes. Sabores diversos pacote de 500g.	UN	250	R\$ 17,36	R\$ 4.340,00
69	GOIABA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	800	R\$ 10,37	R\$ 8.296,00
70	GRANOLA EM AÇÚCAR- Granola tradicional sem açúcar e sem adoçantes. Embalagem resistente transparente selada isenta de fungos e bolores. Identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente. À base de cereais integrais, aveia em flocos, flocos de milho, flocos de arroz, uva passa, canela em pó, castanha de caju, amendoim, castanha do para, lascas de coco, gergelim, linhaça. Embalagens de 1kg. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	KG	300	R\$ 35,46	R\$ 10.938,00
71	IOGURTE- Iogurte de frutas, acondicionado em bandejas com 6 unidades de 100 gramas cada ou em 1 litro. Entregue refrigerado. Com prazo de validade mínimo de 30 dias e data de fabricação máxima de 3 dias.	UN	2000	R\$ 11,55	R\$ 23.100,00
72	IOGURTE SEM LACTOSE- Iogurte para intolerantes à lactose. No seu rótulo deve conter informações nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem de 140 a 170g. Entregue refrigerado. Com prazo de validade mínimo de 30 dias e data de fabricação máxima de 3 dias.	UN	500	R\$ 7,09	R\$ 3.545,00
73	LARANJA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	3000	R\$ 6,88	R\$ 20.640,00
74	LEITE DE SOJA- Leite à base de soja, cálcio, fósforo, magnésio, vitamina B12, ferro, zinco, vitamina E, ácido pantotênico, manganês, vitamina B1, vitamina B2, lecitina de soja gomaguara. O leite de soja é um alimento obtido da soja em grão, bastando utilizado na substituição do leite de origem animal. Possuindo alto teor de proteínas minerais e vitaminas tendo um perfil de aminoácidos privilegiados incluindo a maioria dos aminoácidos essenciais ao organismo. Não contém glúten. Deve estar embalado em caixa Tetra Pack, resistente, com peso líquido de 1 litro. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 20 dias.	LT	200	R\$ 12,88	R\$ 2.576,00
75	LEITE EM PÓ- Leite em pó integral instantâneo, à base de leite em pó integral e lecitina de soja. Características físico-	UN	800	R\$ 21,70	R\$ 17.360,00

	químicas: Lipídios 26% (mínimo), Índice de Solubilidade (ml) 1,0 (máximo), Umidade 3,5% (máximo), Proteína total 25% (mínimo). Característica organolépticas: odor, sabor e cor próprias do produto. Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.				
76	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE- Leite em pó integral sem lactose. Característica organolépticas: odor, sabor e cor próprias do produto. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Embalagem: 300g a 1kg.	UN	800	R\$ 47,83	R\$ 38.264,00
77	LENTILHA- Lentilha tipo 1, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos. Embalagem de 500g, de material plástico resistente e transparente. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias. Ter informações nutricionais e com registro no Ministério da Agricultura.	UN	300	R\$ 12,38	R\$ 3.714,00
78	LIMÃO- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	800	R\$ 7,42	R\$ 5.936,00
79	MACARRÃO DE ARROZ- Massa alimentícia de arroz, sem glúten, tipo parafuso. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas. Deverá estar intacto em embalagem atóxica, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	300	R\$ 8,81	R\$ 2.643,00
80	MACARRÃO CABELO DE ANJO/NINHO- Macarrão Espaguete tipo Ninho/Cabelo de Anjo. À base de: sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	600	R\$ 7,61	R\$ 4.566,00
81	MACARRÃO ESPAGUETE- Massa alimentícia tipo espaguete. Massa seca à base de: farinha de trigo especial, ovos, betacaroteno, vitamina A e glúten. Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água, adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionada, limpas e de boa qualidade. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas. Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	2000	R\$ 6,16	R\$ 12.320,00
82	MACARRÃO INTEGRAL- Macarrão tipo parafuso, integral, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g. Com prazo de	PCT	1000	R\$ 7,14	R\$ 7.140,00

	validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.				
83	MACARRÃO PARAFUSO- Massa alimentícia tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo especial, ovos, beta-caroteno, vitamina A. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Máximo de 3 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	3500	R\$ 6,00	R\$ 21.000,00
84	MACARRÃO TIPO LETRINHA- Massa com ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo letrinhas ou conchinha, embalagem com 500g, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo de 60 dias.	PCT	1200	R\$ 7,86	R\$ 9.432,00
85	MANGA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000	R\$ 9,47	R\$ 18.940,00
86	MANTEIGA- Manteiga de origem animal, produzida a partir da gordura do leite. O resultado é uma massa pasteurizada pronta para o consumo e rica em gordura (a regulamentação exige o mínimo de 80%). Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar. Produto deve estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Deve conter peso líquido de 500g.	UN	500	R\$ 20,91	R\$ 10.455,00
87	MAÇÃ- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2500	R\$ 9,82	R\$ 24.550,00
88	MAMÃO- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	1500	R\$ 10,74	R\$ 16.110,00
89	MASSA ALIMENTÍCIA DE SEMOLA COM VEGETAIS E FEIJÃO- PARAFUSO- Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de curcuma, urucum e carmin de conchonilha. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 300gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Entrega: Mensal conforme solicitação.	PCT	2000	R\$ 8,48	R\$ 16.960,00
90	MELANCIA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar	KG	1500	R\$ 4,87	R\$ 7.305,00
91	MELÃO AMARELO- Fruta in natura, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve estar acondicionado dentro de caixas de polietileno, descartando os riscos de	KG	1000	R\$ 9,15	R\$ 9.150,00

	choques mecânicos, devendo apresentar boa higienização (s/ poeira e sujidade), sendo estas pesadas e etiquetadas com peso líquido.				
92	MILHO DE PIPOCA- Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Obtido de grãos de milho apropriado para pipoca livre de qualquer matéria ineficaz. cor laranja, odor característico, sabor característico, aspecto grãos arredondados. Dentro dos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2.014. O produto é livre de glúten e gorduras trans.	UN	400	R\$ 8,00	R\$ 3.200,00
93	MILHO EM LATA- Milho verde em conserva. Ingrediente: milho, água e sal. A embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em latas de 250g. Com prazo de validade mínimo de 12 meses e data de fabricação máxima de 90 dias.	LT	1000	R\$ 5,30	R\$ 5.300,00
94	MOELA DE FRANGO- Moela de frango congelada. Deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Acondicionado em sacos de polipropileno de 1kg, reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Em temperatura média de -18°C.	KG	600	R\$ 17,56	R\$ 10.536,00
95	MORANGO- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	600	R\$ 33,04	R\$ 19.824,00
96	NATA- Creme de leite pasteurizado a 45% de gordura, espessante/estabilizante carragena. Manter refrigerado de 0°C a 5°C. Embalagem 300g a 400g. Com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de fabricação.	UN	600	R\$ 11,53	R\$ 6.918,00
97	ÓLEO DE SOJA- Óleo refinado obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Com prazo de validade mínimo de 8 meses e data de fabricação máximo 60 dias.	LT	2000	R\$ 10,38	R\$ 20.760,00
98	ORÉGANO- Orégano seco e desidratado, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, saches de 100g a 200g. Com prazo de validade mínimo de 8 meses e data de fabricação máximo 60 dias.	SA	300	R\$ 14,81	R\$ 4.443,00
99	OVOS- Características técnicas: ovo especial, categoria A. Embalagem: bandejas de papelão e, se necessário, dentro de caixas apropriadas com capacidade para até 30 dúzias.	DZ	3000	R\$ 11,50	R\$ 34.500,00
100	PÃO DE CACHORRO QUENTE- Pão de cachorro quente à base de farinha de trigo especial, sal, açúcar, óleo, fermento biológico, com peso líquido médio de 50g. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo até 20 pães cada embalagem. Com prazo de validade máxima 10 dias meses e data de fabricação máximo 1 dia.	UN	3000	R\$ 4,91	R\$ 14.730,00

101	PÃO DE FORMA FATIADO- Pão de forma fatiado, fresco, embalado, com fatias com peso médio de aproximadamente 25g cada; à base de farinha de trigo, margarina, ovos, sal, fermento, melhorador, água. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na casca. Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados. Com prazo de validade máxima 15 dias meses e data de fabricação máximo 1 dia.	PCT	1000	R\$ 9,50	R\$ 9.500,00
102	PÃO DE FORMA FATIADO OU TIPO CASEIRO S/ GLÚTEN E SEM LACTOSE- Pão de forma fatiado, fresco, embalado, sem glúten e sem lactose, à base de farinha de arroz. Deve estar acondicionado em embalagens de plástico, podendo ou não ser congelados. Na embalagem deve conter data de fabricação, validade e ingredientes. Embalagem: 300 a 500g. Com prazo de validade máxima 15 dias meses e data de fabricação máximo 1 dia.	PCT	500	R\$ 29,05	R\$ 14.525,00
103	PASTA DE AMENDOIM- Produzido com grãos de amendoim selecionados. A pasta de amendoim não contém adição de açúcar, nem glúten. Produto rico em proteína e baixo carboidrato. Embalagem de 450g.	UN	300	R\$ 29,31	R\$ 8.793,00
104	PÊRA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	800	R\$ 14,01	R\$ 11.208,00
105	PEITO DE FRANGO COM OSSO- Peito de Frango com Osso Congelado, com pesagem aproximada de 1,5 kg. O peito deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Produto de tamanho muito pequeno não será aceito. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Com fabricação máxima de 30 dias. Acondicionado em sacos de polipropileno reforçado. Em temperatura média de -18°C.	KG	800	R\$ 17,95	R\$ 14.360,00
106	PIMENTA EM PÓ- Pimenta moída em pó. Embalagem: Sachê de 50gr, bem vedado. Prazo de Validade: Máximo de 7 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	SA	100	R\$ 7,75	R\$ 775,00
107	POLPA DE FRUTA CONGELADA- Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão. Ingredientes: 100% polpa de fruta, sem adição de açúcar e água, congelada. Em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem: 500g a 1kg, em diversos sabores: Morango, Uva, Abacaxi, laranja, manga, maracujá...).	KG	2000	R\$ 21,67	R\$ 43.340,00
108	POLVILHO AZEDO- Produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagens de 1 kg e com validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Com teor de acidez que o classifique como azedo. Não conter glúten.	KG	150	R\$ 12,90	R\$ 1.935,00
109	POLVILHO DOCE- Tipo de farináceo derivado da fécula de mandioca. Produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagens de 1 kg e com validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Não conter glúten.	KG	150	R\$ 13,36	R\$ 2.004,00

110	PRESUNTO- Presunto fatiado resfriado à +8°C, contendo pernil suíno magro, sal, glicose, estabilizantes, antioxidantes e conservadores. Aspecto firme, não pegajoso, não deve apresentar coloração pardo-esverdeada. Não deve apresentar sinais de bolor ou mofo e estufamento. Peso unitário (uma fatia) de 15 a 20g. Embalagem plástica, transparente, atóxica, fechada à vácuo, contendo peso, validade e número de registro (SIM, SIP ou SIF).	KG	600	R\$ 38,94	R\$ 23.364,00
111	QUEIJO COLONIAL- Produto produzido a partir de leite de vaca pasteurizado. Embalagem de polietileno, atóxico, isenta e danos físicos, devidamente rotulado com nome do produto, marca, prazo de validade, procedência de fabricação e informações nutricionais. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscopias em temperaturas entre +1 a +5°C.	KG	800	R\$ 47,37	R\$ 37.896,00
112	QUEIJO MUSSARELA- Queijo à base de leite in natura pasteurizado, fermento láctico, sal, coalho natural e microbiano. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar fatiado, resfriado e dividido por plástico atóxico, a vácuo. Embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, em peças fatiadas.	KG	800	R\$ 49,52	R\$ 39.616,00
113	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE- Queijo à base Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo e conservante. ISENTOS DE LACTOSE. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar fatiado, resfriado e dividido por plástico atóxico, a vácuo. Embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, em peças fatiadas.	KG	400	R\$ 86,73	R\$ 34.692,00
114	REPOLHO- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	1000	R\$ 4,83	R\$ 4.830,00
115	SAL REFINADO- Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente de 1 kg. Não deve apresentar sujidades, bolores. Com prazo de validade mínimo de 6 meses e data da fabricação máxima de 90 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	KG	1200	R\$ 2,73	R\$ 3.276,00
116	SALSICHA DE FRANGO- Salsicha à base de carne de frango, carne mecanicamente separada de ave (frango), água (5,5%), proteína de soja (4%), sal, fécula de mandioca (1,7%), e especiarias: alho, pimenta-vermelha, coentro, pimenta-preta, erva doce, funcho e gengibre, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizantes: tripolifosfato de sódio. Embalagem contendo 3kg.	KG	500	R\$ 19,91	R\$ 9.955,00
117	SASSAMI (FILÉZINHO DE FRANGO)- Filé de frango Sassami, congelado em congelamento IQF (individualmente/um a um). Embalagem plástica de 1 kg, no rotulo deve conter dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade). Ter registro de inspeção. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). No rotulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual e/ou federal, reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte Transportar em veículo refrigerado ou em caixas	KG	2500	R\$ 23,80	R\$ 59.500,00

	térmicas higienizadas. Em temperatura média de -18°C.				
118	SOBRECOXA DE FRANGO DESSOSSADA- Sobrecoxa de frango desossado, congelado em congelamento IQF (um a um, individual), sem sinais de congelamento e recongelamento. Acondicionado em pacotes plásticos de 1 kg. No rotulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual e/ou federal, reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa ou caixa/bolsa térmica para o transporte. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Em temperatura média de -18°C.	KG	2500	R\$ 20,46	R\$ 51.150,00
119	SUCO DE LARANJA INTEGRAL- Suco de laranja integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	LT	2000	R\$ 16,42	R\$ 32.840,00
120	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL- Suco de maçã integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	LT	1000	R\$ 21,52	R\$ 21.520,00
121	SUCO DE UVA INTEGRAL- Suco de uva tinto integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 litro que conserve o produto em temperatura ambiente.	LT	3000	R\$ 16,70	R\$ 50.100,00
122	TEMPERO VERDE- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	MC	1500	R\$ 3,93	R\$ 5.895,00
123	TOMATE- Alimento deve estar inteiro; limpo; firme; isento de pragas visíveis a olho nu, odores estranhos, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial; não se apresentar excessivamente maduro ou passado, desidratado ou murcho, nem congelado. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.	KG	2000	R\$ 7,96	R\$ 15.920,00
124	UVA- Fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar	KG	600	R\$ 13,47	R\$ 8.082,00
125	UVA PASSA- Uva passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; Vinda de um processo natural parte da uva fresca que se coloca ao sol até desidratar. lavado, secado e seleção final até o empacotamento a granel em sacos plásticos. Embalagem contendo 200g.	UN	300	R\$ 14,18	R\$ 4.254,00
126	VINAGRE- Composto por vinagre simples com fermentação acética natural de álcool hidratado. Acondicionado em garrafas de polietileno resistente, transparente ou leitoso, hermeticamente fechado, sem vazamento, com peso de 900 ml. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Com prazo de validade mínima de 06 meses e data de fabricação máxima de 30 dias.	UN	600	R\$ 3,76	R\$ 2.256,00
					R\$ 2.055.076,50

1.2.1 . O custo da contratação é de **R\$ 2.055.076,50 (dois milhões, cinquenta e cinco mil, setenta e seis reais e cinquenta centavos)** para um período de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual, desde que comprovado o preço vantajoso, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital.

1.3. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

1.3.1 Pregão Eletrônico, de acordo com a Lei 14.133/21, Decreto Municipal 112/23.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. Objetivo da Contratação

Aquisição de gêneros alimentícios necessárias para suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino durante a sua permanência na unidade escolar, em cumprimento ao Programa Nacional Escolar – PNAE e o atendimento do Serviço de Convivência e ainda suprir as demandas da Administração e Polícia Militar.

2.2. Do Preço

.2.1 Os valores foram obtidos através de pesquisa de mercado com fornecedores locais, sendo apenas valores de referência para elaboração da proposta dos participantes da licitação.

3. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

Os **locais de entrega** do objeto será indicado na solicitação de fornecimento encaminhado via e-mail, no **horário** das 8h às 12h e das 13h às 17h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

OBS: Escolas Municipais: devera ser entregue em cada escola, conforme planilha em Excel com o nome e endereço de cada escola anexa junto a solicitação de fornecimento, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

3.2. Não haverá limite mínimo para cada Requisição de Entrega;

3.1.1. Além da entrega nos locais designados pelo Município deverá a licitante vencedora, também, descarregar e armazenar o objeto nos locais indicados por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

3.1.2. Será avaliado o acondicionamento do objeto, no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, itens manchados, sujos, enferrujados, danificados ou com aparência duvidosa, não serão aceitos.

3.1.3. Todo e qualquer fornecimento de objeto fora do estabelecido neste Termo de Referência será, imediatamente, notificado à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-lo no prazo

estipulado pelo fiscal da contratação, ficando entendido que correrá por sua conta e risco tal substituição, sujeitando-se, também, às sanções previstas neste Termo de Referência.

3.1.4. Deverá estar impressa na embalagem, de forma visível e de fácil leitura, a marca do material e da empresa fabricante, além do número de unidades, dimensões e 100% fibras celulósicas virgens.

3.1.5. O número do empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil deverá vir indicado em cada nota fiscal. Não serão aceitas entregas cujo objeto e/ou nota fiscal não estejam rigorosamente de acordo com o empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

3.1.6. Caso, no momento da conferência, sejam identificadas divergências, toda a carga será devolvida, sendo necessário novo agendamento para entrega, de acordo com a disponibilidade de horários do almoxarifado.

3.1.7. Não haverá isenção de multa em caso de reagendamento por motivo de inconsistências de entrega.

3.1.8. O objeto deverá estar segregado por item e entregue em sua embalagem original, rotulada pelo fabricante, contendo, no mínimo, os seguintes dados: identificação do objeto, marca, código de barras impresso na embalagem e capacidade de empilhamento. Deverá conter, ainda, etiqueta de identificação da licitante vencedora, incluindo razão social, CNPJ, data de entrega, endereço e telefone de contato.

3.1.9. A licitante vencedora ficará obrigada a substituir o objeto recusado pelo Município, observando que o mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

3.2. O prazo de entrega do objeto não poderá ser superior a 24 (vinte e quatro) horas, contados após contados da entrega da requisição pelo Setor de Compras e sem pedido mínimo, podendo ser enviada por correio eletrônico (e-mail).

3.3. Todos os materiais a serem fornecidos, deverão contemplar garantia de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega e devidamente acondicionados em suas embalagens (externas e internas) originais e em perfeito estado de conservação para sua utilização imediata.

3.1 Da Aceitação do Objeto

a) Os fornecedores são responsáveis pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

b) A validade dos produtos, no momento de seu recebimento, não poderá ser inferior a 75% do seu prazo de validade.

c) Não serão aceitas embalagens amassadas, oxidadas, com vazamentos ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

d) Os produtos que foram submetidos a algum tipo de processamento, deverão estar embalados e rotulados.

e) A rotulagem dos produtos, inclusive a nutricional, deverá seguir a legislação específica em vigor.

- f) A proponente vencedora é responsável pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.
- g) No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas no edital.
- h) No caso de alteração dos produtos, após a entrega dos mesmos, a proponente vencedora deverá fazer a reposição.
- i) Os produtos apresentados devem ser de primeira qualidade sempre em conformidade com o Edital de licitação.

3.2 Embalagem e Rótulo

- a) A embalagem primária é aquela que esta em contato direto com o alimento, e a secundária é aquela que estão acondicionadas as embalagens primárias. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, as condições de armazenamento e de transporte. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas a natureza e tipo de alimento.
- c) Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento são consideradas defeituosas críticas.
- d) A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem ou em alças presas à mesma. Não pode ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento.

3.3 Da entrega dos produtos:

- a) Os produtos cotados devem ser de primeira qualidade.
- b) O julgamento das propostas será por item.
- c) Para a entrega dos itens como carnes e hortifrúti, o fornecedor deverá estar munido de balança para a pesagem dos gêneros em todas as unidades escolares.
- d) Os produtos devem ser entregues conforme especificações do edital e contrato, sob pena das sanções da Lei e o cronograma de entrega dos solicitantes devem ser obedecidos.
- e) Além da entrega nos locais designados pelo Município deverá a licitante vencedora, também, descarregar, o objeto nos locais indicados por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.
- f) Será avaliado o acondicionamento do objeto, no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, itens manchados, sujos, enferrujados, danificados ou com aparência duvidosa, não serão aceitos.
- g) Todo e qualquer fornecimento de objeto fora do estabelecido neste Termo de Referência será, imediatamente, notificado à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-lo no prazo estipulado pelo fiscal da contratação, ficando entendido que correrá por sua conta e risco tal substituição, sujeitando-se, também, às sanções previstas neste Termo de Referência.
- h) O número do empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil deverá vir indicado em cada nota fiscal. Não serão aceitas entregas cujo objeto e/ou nota fiscal não estejam rigorosamente de acordo com o empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil.
- i) A licitante vencedora ficará obrigada a substituir o objeto recusado pelo Município, observando que o mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

4. DO RECEBIMENTO

4.1 Para o recebimento do objeto desta licitação, o Contratante designa os servidores nomeados pela Portaria vigente, que farão o recebimento nos termos da lei 14.133/2021, da seguinte forma:

a) o objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo estabelecido pelo fiscal da contratação, a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

b) definitivamente, com a emissão do respectivo termo de recebimento, após a verificação da qualidade, características e quantidades do objeto e consequente aceitação, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos contados após o recebimento provisório.

b.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.

5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da contratação.

5.1 Fica a CONTRATANTE reservada a aquisição dos produtos nas quantidades que lhe convir, ficando a seu exclusivo critério, definir o momento da aquisição, de acordo com as especificações e prazos constantes nesse edital.

6. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os fornecedores são responsáveis diretos físico - química e sanitária dos produtos licitados. Todos os produtos fornecidos deve ser de primeira qualidade.

Quando da apresentação da proposta, fica subtendido que a licitante não teve qualquer dúvidas relacionada com a interpretação dos itens e dos demais elementos fornecidos, permitindo lhe assim, elaborar proposta completa.

Portanto, fica estabelecido que a realização, pela licitante, de qualquer elemento ou sessão de serviços implicará na tácita aceitação e ratificação, por parte dela, dos materiais, processo e dispositivos adotados e preconizados nestas especificações para o elemento ou seção de serviços executados.

Todas as dúvidas que por ventura venham a surgir que não estejam previstas nestas especificações deverão ser comunicadas a comissão permanente de licitação e a Secretaria de Educação de Siderópolis/SC.

Na elaboração das especificações do item "CAFÉ" optou-se por fazer simples referência a uma ou mais marcas específicas, podendo o licitante cotar marca diversa da designada, desde que equivalente ou superior ao descrito na especificação do item.

Caso exista dúvida quanto à equivalência, o participante do certame deverá demonstrar o desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com a marca de referência mencionada, através de amostras, a serem analisadas em até 02 (dois) dias úteis APÓS o certame, direcionando os itens as quais venceu para análise do técnico responsável para posterior aprovação.

As amostras deverão ser entregues no Departamento de Compras do Município, dentro do prazo previsto no item 2 de segunda a sexta, no horário das 08:00 às 13:00;

A responsável encaminhará as amostras ao Departamento de Compras, para avaliação do item.

A responsável emitirá um laudo aprovando ou reprovando a marca oferecida pelo licitante;

Caso haja reprovação da marca oferecida, será dada a oportunidade ao licitante de defesa ou de substituição do item por marca que atenda às necessidades do órgão competente;

As despesas decorrentes do envio das amostras correrão por conta do licitante;

Após a análise, os itens passíveis de reaproveitamento estarão disponíveis para devolução ao licitante.

A simples referência não importa em direcionamento para a marca designada no descritivo, servindo apenas como parâmetro de qualidade para facilitar a descrição do item cotado (TCU, Acórdão 113/2016, Plenário).

7. DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado mediante a entrega do objeto, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal, até o 30.º dia consecutivo, após o ateste realizado pela Comissão designada pelo Município por meio de Portaria. A data do referido ateste será a mesma informada na emissão/inclusão do Termo de Recebimento Definitivo.

7.2. A Contratada deverá emitir documento fiscal em conformidade com a legislação tributária, sob pena de devolução para que haja o acerto do faturamento.

7.2.1 Na hipótese de existência de erros na nota fiscal de cobrança e/ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será interrompido e ficará pendente até que a Contratada adote as medidas saneadoras, voltando a correr na sua íntegra após a Contratada ter solucionado o problema, seguindo a legislação vigente quanto a ordem cronológica de pagamentos do Município.

7.3. Serão retidos na fonte os tributos e as contribuições elencados nas disposições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários, em conformidade com as instruções normativas vigentes.

7.4. A retenção do tributo de que trata a Instrução Normativa RFB n.º 1.234/2012 não será efetuada caso a Contratada apresente, na entrega da nota de empenho, declaração de que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - Simples Nacional, conforme exigido no inciso XI do artigo 4º e modelo constante no anexo IV da IN n.º 1.234/2021, devendo ser atualizada anualmente pela Contratada.

7.4.1. Enquanto o Município não possuir convênio firmado com a Receita Federal do Brasil nos termos da portaria SRF n.º 1.454/2004 referente a retenção dos tributos disciplinados no artigo 1º da IN SRF n.º 475/2004, as notas fiscais não devem ser faturadas com a retenção de PIS, COFINS e CSLL.

7.5. Quando os recursos para execução do objeto forem oriundos de convênios, contratos de repasse e financiamentos, os pagamentos ficarão condicionados também ao repasse dos recursos pelo respectivo órgão concedente.

7.6. A atualização financeira dos valores a serem pagos, quando for superior a 15 (quinze) dias, terá como base a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia – IBGE, contados desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento.

7.7. A atualização financeira dos valores a serem pagos, quando for superior a 15 (quinze) dias, terá como base a variação do INCC-M/FGV, contados desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento.

7.8. Para fins de pagamento, a Contratada deverá informar ao Setor Financeiro da Secretaria requisitante o banco, o n.º da agência e o n.º da conta, na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, da Contratada. Não serão realizados pagamentos por meio de boleto bancário.

7.9. Para fins de aceitação e empenho, o preço do item/grupo poderá sofrer, automaticamente, uma pequena variação para menos, resultante da necessidade de serem obtidos valores unitários com até duas casas decimais, sendo que serão desconsideradas todas as casas posteriores à segunda.

7.10. Será emitida Nota de Empenho em substituição ao contrato, nos termos da lei 14.133/2021.

8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS

Menor preço por item.

9. DO REAJUSTE

Os valores poderão sofrer reajustes, após o período de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta, com base na variação do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA**, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia - IBGE, nos termos da Lei n.º 9.069 de 29/06/1995 e Lei n.º 10.192 de 14/02/2001. Os valores da proposta serão reajustados em **até 90 (noventa) dias consecutivos** do requerimento do interessado, por meio de apostilamento, desde que não tenha ocorrido atrasos no andamento da execução do objeto decorrentes de culpa da Contratada.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do objeto correrão por conta da dotação orçamentária da Secretaria requisitante, a ser informada posteriormente.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Compete ao Município:

11.1.1. receber, fiscalizar, orientar, impugnar, dirimir dúvidas emergentes da execução do objeto contratado;

11.1.2. receber o objeto e lavrar termo de recebimento provisório. Se o objeto contratado não estiver de acordo com as especificações do Município, rejeitá-lo, no todo ou em parte. Do contrário, após a análise de compatibilidade entre o contratado e o efetivamente entregue, será lavrado o termo de recebimento definitivo;

10.1.2.1. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

10.1.3. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência.

10.2. O Município não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A Contratada cumprirá todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus Anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

11.1.1. proceder a entrega do objeto no prazo e local fixados, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

11.1.2. considerar os preços propostos completos e suficientes para o fornecimento do objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou à má interpretação de parte da Contratada;

11.1.3. arcar com os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, itens, embalagens, tarifas, fretes, seguros, descarga, transporte, material, responsabilidade civil e outros resultantes da contratação, bem como os riscos atinentes à atividade, inclusive quaisquer despesas que venham a incidir sobre os itens, objeto desta licitação;

11.1.3.1. entende-se por encargos os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, os instituídos por leis sociais, emolumentos, fornecimento de mão de obra especializada, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Termo de Referência;

11.1.4 indenizar terceiros e ao Município os possíveis prejuízos ou danos, decorrentes de dolo ou culpa, durante a execução da contratação, em conformidade com os termos da lei 14.133/2021;

11.1.5 arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto contratado;

11.1.6 cumprir fielmente a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

11.1.7 substituir o objeto avariado no prazo estabelecido neste Termo de Referência, ou não sendo possível, indenizar o valor correspondente acrescido de perdas e danos, mediante toda e qualquer impugnação feita pelo Município;

11.1.8 prestar informações sobre a utilização do objeto;

11.1.9 manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução da contratação e em compatibilidade com as obrigações assumidas;

11.1.10 Atentar para o veículo de transporte, para viagens de até 50kg, utilizar caminhão isotérmico, acima disso, utilizar caminhão fechado com temperatura de -18°C e nunca superior a -15°C. Os manipuladores devem apresentar-se uniformizados e providos de carteira de saúde em dia;

11.1.11 O veículo de transporte próprio ou de empresa terceirizada deverá apresentar licença sanitária de transporte;

11.1.12 responder pela qualidade, quantidade, validade, segurança e demais características do objeto, bem como a observação às normas técnicas;

11.1.13 fornecer informações e dados sobre o fornecimento do objeto, conforme solicitação do Município e no prazo fixado;

11.1.14 entregar o objeto acompanhado de seus manuais de operação e manutenção editados pelo fabricante, podendo ser originais, cópias reprográficas sem autenticação ou obtidos via *internet* no site do fabricante. Os documentos deverão estar em língua portuguesa ou traduzidos para este idioma;

11.1.15 informar ao setor financeiro da Secretaria requisitante, qualquer alteração de endereço, telefone, correio eletrônico (e-mail) ou outros dados.

12. DO ATENDIMENTO AO DISPOSTO NA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018 (LGPD)

12.1. A Contratada fica obrigada a:

a) cumprir as solicitações da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

b) cumprir com o estabelecido pelo Município para o tratamento de dados e dentro das finalidades necessárias ao cumprimento do objeto contratado;

c) guardar o mais absoluto sigilo sobre os dados pessoais que lhes forem confiados por força da execução da contratação, estendendo tal obrigação a eventuais empregados, assumindo a responsabilidade e as consequências advindas da sua divulgação não autorizada ou utilização indevida, inclusive cível e penal;

d) não utilizar os dados obtidos por meio desse ajuste para finalidade diversa;

e) notificar o Município em caso de vazamento de dados que conduza à destruição, perda, alteração ou divulgação não autorizada de dados, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contadas da descoberta da referida violação;

f) fornecer informações úteis ao Município sobre a natureza e âmbito dos Dados Pessoais possivelmente afetados e as medidas corretivas tomadas ou planejadas;

g) implementar medidas corretivas a fim de impedir violações e a fim de limitar o seu impacto sobre os titulares de dados, na medida do possível.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. À Contratada deste certame serão aplicadas as sanções previstas na Lei vigente, nas seguintes situações, dentre outras:

13.1.2. pelo atraso injustificado na entrega do objeto, nos prazos previstos neste Termo de Referência, será aplicada multa moratória na razão de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) ao

dia, sobre o valor da parcela inadimplida, até 30 (trinta) dias de atraso. Contudo, após o atraso, poderá, justificadamente, ser cancelada a nota de empenho;

13.1.3. pela entrega do objeto em desacordo com o solicitado, após o prazo estipulado pelo Município para adequação, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida;

13.1.4. pelo atraso injustificado na entrega ou entrega em desacordo da documentação solicitada neste Termo de Referência, nos prazos previstos neste Termo de Referência, será aplicada multa moratória na razão de 0,10% (dez centésimos por cento) ao dia, sobre o valor global do item/grupo, até 30 (trinta) dias de atraso. Contudo, após o atraso, poderá, justificadamente, ser cancelada a nota de empenho;

13.1.5. pela prestação dos serviços de garantia e/ou assistência técnica em desacordo com o solicitado, bem como no atendimento aos chamados do Município e/ou resolução dos problemas originados no objeto, após o prazo estipulado pelo Município para adequação, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) sobre o valor global do item/grupo;

13.1.6. pela não entrega do objeto solicitado, sem justa causa, será aplicada multa na razão de 20% (vinte por cento) da parcela inadimplida, bem como a pena de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município, prevista na Lei vigente;

13.1.7. pela não entrega da documentação solicitada neste Termo de Referência, sem justa causa, será aplicada multa na razão de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do item/grupo, bem como a pena de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município, prevista na Lei vigente;

13.1.8. pela subcontratação do objeto ou pela subcontratação do objeto não permitida será aplicada multa na razão de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do item/grupo, e no caso de reincidência será cancelada a nota de empenho e/ou imputada à Contratada a pena de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município, prevista na Lei vigente;

13.1.9. quando da reincidência em irregularidades notificadas pelo Município, sem a pronta adequação, será aplicada a multa correspondente a infração cometida conforme subitens anteriores, acrescido de 50% (cinquenta por cento) do valor da multa, podendo, ainda, ser cancelada a nota de empenho e/ou imputada à Contratada a pena de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município, prevista na Lei vigente.

13.2. Será facultada à Contratada, nos termos da lei, apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste Termo de Referência.

13.3. As multas e seu pagamento não eximirão a Contratada de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos, decorrentes das infrações cometidas.

13.4. Caso a multa não seja quitada em até 30 (trinta) dias contados da emissão da DARM, estará sujeita a atualização monetária com base no mesmo índice previsto no subitem de reajuste (ou de pagamento).

13.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

14.1. A Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros: Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça e Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

14.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

14.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa, por força do artigo 12 da Lei n.º 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Esclarecimentos técnicos referentes ao objeto, na Secretaria de Educação, Esporte e Cultura.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Méricles Rossa
Secretário de Educação,
Esporte e Cultura