ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

O Termo de Referência em epígrafe tem por finalidade, atender o disposto na legislação vigente concernente às contratações públicas, em especial ao artigo 37, inciso XXI da Constituição Federal, bem como, normatizar, disciplinar e definir os elementos que nortearão o presente Processo Licitatório.

1. 1. DA ÁREA SOLICITANTE

- Secretaria Municipal de Educação
- Secretaria Municipal de Agricultura
- Secretaria Municipal de Infraestrutura
- Secretaria Municipal de Saúde
- Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento
- Secretaria Municipal de Assistência Social

2. DO OBJETO

Registro de Preços para aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar, grupo de convivência e fortalecimento de vínculo, grupo da terceira idade e demais secretarias municipais, conforme especificações a seguir.

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Abacaxi Pérola**. De primeira qualidade, pesando de 01 a 1,2 kg, cor e formação uniforme, com polpa intacta, com grau de maturação intermediário.	2.600	Unidade

02	**Abóbora cabotiá**: firme, tenra, de boa qualidade, livre de batidas e manchas.	400	Kg
03	**Abobrinha verde**. Características: casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, variando de tamanho médio a grande. Embalados em plástico de polietileno transparente.	880	Kg
04	**Acelga.** De primeira qualidade, apresentando grau completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução n° 12/78 da CNNPA	900	Unidade
05	**Alface.** Características: 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, com folhas firmes, não poderá estar murcha. Embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas.	1.550	Unidade
06	**Alho**. Embalagem de até 100g de 1ª qualidade, fresco, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deverá estar machucado, perfurado ou murcho.	160	Kg
07	**Almeirão.** Características: Folha comprida, larga, levemente aveludada de sabor característico.	200	Unidade
08	**AMEIXA vermelha**. de 1ª qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos na casca.	1.000	Kg
09	**Banana Caturra.** Características:. de 1ª qualidade, tamanho médio, grau de maturação intermediário (não poderá verde e nem muito madura).Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2200	Kg
10	**Banana Prata**. Características:. de 1ª qualidade, tamanho médio, grau de maturação intermediário (não poderá verde e nem muito madura).Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	1.200	Kg
11	**Batata doce ROXA.** Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões na casca.. Embalados em plástico de polietileno transparente	1.100	Kg

12	**Batata inglesa**. Características: - de 1º qualidade, tamanho médio, limpa, firme e não murcha. Com casca íntegra e sem brotos boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	1.100	Kg
13	**Batata salsa amarela TIPO MANDIOQUINHA**. Características: de 1º qualidade, tamanho médio, firme, com casca íntegra. Não poderá estar manchada e com casca "melada". Embalados em plástico de polietileno transparente.	1.050	Kg
14	**Beterraba**. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sadia, sem rachaduras ou cortes. Não deverá estar murcha e com sinais de mofo, firme, tenro, razoavelmente macio, redondo de cor vermelha vive e com pele lisa. Embalados em plástico de polietileno transparente.	480	Kg
15	**Brócolis**. Características: De primeira qualidade, colhido recentemente, fresco, com sabor, cor e tamanho característicos. Livre de pragas e de danos mecânicos. Produto fornecido in natura.. Embalados em plástico de polietileno transparente	980	Unidade
16	**Caqui.** Características: De primeira qualidade, maduro, casca lisa, sem lesões ou cortes na casca, com sabor, cor e tamanho característicos. Livre de pragas. Produto fornecido in natura.. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente ou caixas plásticas.	1100	Kg
17	**Cebola.** Características: branca ou roxa. De primeira qualidade, tamanho médio, com casca sadia, sem nenhuma lesão, firme isenta de folhas murchas. Embalados em plástico de polietileno.	850	Kg
18	**Cenoura**. Características: De primeira qualidade, sem rama, firme, sem lesões de origem físicas, sem rachaduras ou cortes, com sabor, cor e tamanho característicos, sem folhas e sem- terra. Livre de pragas. Produto fornecido in natura. Embalados em plástico de polietileno transparente.	650	Kg
19	**Chuchu.** Características: De primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, limpo, isentos de fungos e indícios de germinação. Embalados em plástico de polietileno transparente.	330	Kg

20	**Couve manteiga.** Características: Pesando em média 200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	600	Unidade
21	**Couve-flor.** Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, firme, intacta, não poderá estar murcha ou com partes estragadas, coloração uniforme, sem manchas e Embalados em plástico de polietileno transparente.	880	Unidade
22	**Kiwi.** De 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme, sem danos na casca. Grau de maturação intermediário Embalados em plástico de polietileno transparente	500	Kg
23	**Laranja lima**. Características: casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Fresca, firme e não murcha. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	4.000	Kg
24	**Laranja Bahia.** Características: casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce, fresca, firme e não murcha. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas.	1.000	Kg
25	**Maçã Argentina.** Características: casca íntegra, sem manchas, batidas e amassadas, tamanho uniforme, coloração característica do produto. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. De primeira qualidade, colhida recentemente, cor e sabor próprios, bem desenvolvidos, sem machucados ou danos físicos,·sem sinais de apodrecimento.	3.000	Kg
26	**Maçã Fugi.** Características: casca íntegra, sem manchas, batidas e amassadas, tamanho uniforme, coloração característica do produto. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. De primeira qualidade, colhida recentemente, cor e sabor próprios, bem desenvolvidos, sem machucados ou danos físicos,·sem sinais de apodrecimento.	3.000	Kg

27	**Mamão formosa.** Características: de 1ª qualidade, com casca sadia, sem batidas, danos ou partes estragadas. Tamanho médio e grau de maturação intermediário. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	3.000	Kg
28	**Mandioca descascada e congelada**. Características: produto in natura, limpo, descascado e congelado. Deve conter rótulo, com nome do fabricante, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagens de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada.	350	Pacotes de 1 Kg
29	**Manga Palmer.** Características: casca íntegra, sem manchas, batida e amassada. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.800	Kg
30	**Melão.** Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.500	Kg
31	**Melancia.** Características: De primeira qualidade, colhida recentemente, casca lisa, polpa firme e intacta, cor e sabor próprios, bem desenvolvidos, sem machucados ou danos físicos, sem sinais de apodrecimento. Peso médio entre 10 e 12 kg. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	4.000	Kg
32	**Morango**. Características: fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes. Acondicionadas em bandejas de plástico (aproximadamente 300g), tampada com plástico. Com informação nutricional, data de validade, peso líquido. Fornecedor deverá apresentar alvará sanitário vigente para a fabricação deste produto.	1.000	Embalagem de (300g a 500g)
33	**Ovo de galinha.** Características: fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens contendo 1 (uma) dúzia cada, devendo estar intacta e constar prazo de validade.	1.850	Dúzias
34	**Pepino**. Características: De primeira qualidade, in natura, sem rugas, cor verde, firme, tamanho uniforme, livre de sujidades e larvas, sem perfurações ou cortes. Embalados em plástico de polietileno transparente.	630	Kg

35	**Pêra Williams ou packans**. Características: de 1° qualidade, casca íntegra, sem manchas e batidas, tamanho uniforme e grau de maturação intermediário. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	2.300	Kg
36	**Pêssego branco**. Características: de 1° qualidade, casca íntegra, sem manchas e batidas, tamanho uniforme e grau de maturação intermediário. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	800	Kg
37	**Pimentão verde.** Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, sem danos ou partes estragadas. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	230	Kg
38	**Pimentão amarelo ou vermelho**. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, sem danos ou partes estragadas. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	230	Kg
39	**Ponkan ou vergamota**. Características: casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas.	3.500	Kg
40	**Repolho branco.** Características: De primeira qualidade colhido recentemente, liso, fresco, graúdo, podado, tamanho e colorações uniformes, bem desenvolvidos, firme, sem lesões, sem perfurações e cortes, peso aproximado de 1,5Kg.	650	Unidade
41	**Repolho roxo**. Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas e de tamanho médio.	400	Unidade
42	**Tempero verde (salsinha e cebolinha).** Características: aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos, tamanho uniforme. Embalados em plástico de polietileno transparente.	700	Maços
42	**Tomate longa vida.** Características: - de 1ª qualidade, tamanho médio, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem partes estragadas ou amassadas. Embalados em plástico de polietileno transparente.	3.150	Kg
43	**Maracujá**. Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	100	Kg

44	**Vagem.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassar, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	50	Kg
45	**Uva vitória ou similar, sem sementes.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassados, cachos médios intactos, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	900	Kg
46	**Uva passa preta** (sem sementes e adição de açúcar, sem glútem). Produto acondicionado em embalagens plásticas e intactas. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade e informação nutricional e ingredientes. Prazo de válidade mínimo de 60 dias a partir da entrega.	15	kg
47	**Uva comum.** Características de 1° qualidade, tamanho uniforme, sem amassados, cachos médios intactos, fresco, bem desenvolvido, firme, sem lesões, sem perfurações, e cortes.	600	Kg

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Açúcar cristal.** O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses.	900	Pacotes de 5 Kg
02	**Açúcar mascavo.** Produto obtido da cana-de-açúcar, 100 % natural, sem refinamento. Não deve apresentar sujidade, cheiro desagradável, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	60	Pacotes de 1 Kg
03	**Amendoim**. O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	150	Pacotes de 500g

04	**Amido de milho.** O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 03 meses da data de entrega do produto e prazo de validade.	300	Pacotes de 500g
05	**Arroz tipo 1** classe longo fino subgrupo parboilizado. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, cascas e carunchos e cheiro forte. Deve apresentar coloração branca com grãos íntegros e soltos e seu rendimento deve ser de no mínimo 2,5 vezes a mais após cozimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	1.100	Pacotes de 5 Kg
06	**Arroz branco tipo 1.** O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, cascas e carunchos e cheiro forte. Deve apresentar coloração branca com grãos íntegros e soltos e seu rendimento deve ser de no mínimo 2,5 vezes a mais após cozimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 ou 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	200	Pacotes 5 Kg
07	**Feijão carioca**, de primeira qualidade: feijão novo, tipo 01. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grãos quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno contendo 01 kg do produto, data de validade e informações nutricionais do produto.	300	Pacote de 1 Kg
08	**Feijão preto tipo 1.** Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 (dois) de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	1.650	Embalagem de 1 Kg

09	**Grão de bico. Tipo I,** classe média, de primeira qualidade, novo. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grão quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve está intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno, data de validade e informações nutricionais do produto.	100	Pacotes de 500g
10	**Lentilha. Tipo I**, classe média, de primeira qualidade, novo. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grãos quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno, data de validade e informações nutricionais do produto	620	Pacote de 500g
11	**Canjica de milho (branca), tipo 1**. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	300	Pacotes de 500g
12	**Canjiquinha de milho média (quirera)**. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	820	Pacotes de 500g
13	**Cereal matinal de milho sem açúcar**. cereal de milho em flocos sem açúcar, rico em vitaminas e sais minerais. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno transparente.Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	250	Pacotes de 500g
14	**Azeite de oliva extra virgem.** Em garrafas de vidro escuro, não devendo estar enferrujadas ou quebradas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	100	Embalagem de 500 ml
15	**Vinagre branco.** Vinagre de álcool em embalagens plásticas de 750 ou 900 ml. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	120	Unidade (750 ou 900ml)

16	**Vinagre de maçã .** Embalagens plásticas de 750 ou 900 ml. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega	50	Unidade (750 ou 900ml)
17	**Vinagre tinto.** Produto tipo colonial com registro. Embalagem plástica de 2 litros. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	150	Unidade (2L)
18	**Sagu, classe pérola, tipo 1**. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	250	Pacotes de 500g
19	**Sal refinado e iodado**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	1.030	Pacotes de 1 Kg
20	**Óleo de girassol refinado**. Embalagem de 900ml, não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	1.430	Embalagem de 900 ml
21	**Milho para pipoca.** A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	500	Pacotes de 500g
22	**Arroz tipo 1** classe longo fino subgrupo parboilizado integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, carunchos e cheiro forte. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	200	Pacotes de 1 Kg
23	**Ervilha congelada.** Produto acondicionado em embalagens de 300 a 350 g. O produto deve ser entregue congelado, entre -12 a -18 ° C, ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado.	200	Pacote de 300 a 350g

36	**Milho verde congelado.** Deve conter apenas milho verde na composição. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. O produto deve ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	300	Embalagens de 260 a 300 gramas

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Bebida láctea fermentada de diversos sabores**. Pacotes de 900ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional.	650	Embalagem de 900 ml (unidade)
02	**Creme de leite zero lactose.** Produto acondicionado em caixas de 200 g, adicionado de enzima lactase na composição. Não deve ser produzido a partir de soro de leite, nem conter gordura vegetal hidrogenada. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 2 meses a partir da data de entrega.	80	Unidade (200g)
03	**Creme de leite pasteurizado (nata) sem lactose.** Produto refrigerado, acondicionado em potes plásticos de 200 a 300 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de entrega.	300	Pote (200g)
04	**Creme de leite pasteurizado (nata).** Produto refrigerado, acondicionado em potes plásticos de 200 a 300 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de entrega.	900	Pote (200g)

05	**Doce de leite em pasta**. Embalagem de 400g- Doce de leite pastoso em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Deve ser feito a partir de leite e não de soro de leite. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	550	Pote (400g)
06	**Doce de leite sem açúcar.** Acondicionado em embalagens de vidro de 200 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	200	Pote (200g)
07	**Doce de leite sem lactose**. Doce de leite adicionado da enzima lactase, para dietas com restrição de lactose. Deve estar acondicionado em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	400	Pote (400g)
08	**Iogurte sem lactose.** Produto adicionado da enzima lactase, acondicionado em garrafas plásticas de 170 a 850 ml. Não deve conter soro de leite. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	750	Litro
09	**Leite de castanha**. bebida vegetal a base de castanha, acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega.	50	Litro
10	**Leite de soja.** Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega.	200	Emb de 1 litro

11	**Leite sem lactose integral.** Produto adicionado da enzima lactase, acondicionado em embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	1.500	Litro
12	**Leite UHT integral longa vida.** Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, informação nutricional e registro no Ministério da Agricultura.	3.600	Litro
13	**Manteiga sem sal.** Produto embalado em potes ou embalagens plásticas de 200 a 500 g. Deverá conter registro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 2 meses a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	200	Pote (200 a 500g)
14	**Margarina** (sem gordura trans). Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega	150	Pote (500g)
15	**Queijo mussarela fatiado.** Produto refrigerado, acondicionado em embalagens de 01 kg, a vácuo, com plástico interfolhador. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega.	800	Embalagens de 1Kg)
16	**Queijo mussarela fatiado SEM lactose.** Produto refrigerado, acondicionado em embalagens de 150 g. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega.	700	Embalagem (de1 Kg)
17	**Requeijão cremoso** (Não deve conter glutamato monossódico e nem sais sódicos). Boa procedência e qualidade, a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)	500	Unidade (200g)

18	**Requeijão cremoso, zero lactose** (Não deve conter glutamato monossódico e nem sais sódicos). Boa procedência e qualidade, a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)	400	Unidade (200g)

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Biscoito doce, sabor chocolate SEM OVO E SEM LEITE**. Pacotes de no mínimo 300g a 650g. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega..	1.200	Pacote (300g)
02	**Biscoito doce, tipo laminado de leite.** Pacotes de no mínimo 370g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes.	1.250	Pacote (370g)
03	**Biscoito tipo rosca de polvilho.** biscoito de polvilho, sem glúten, sem lactose, zero gordura trans, feito com óleo de coco, nos sabores, batata doce, beterraba, chia, tradicional. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	500	Pacote (330g)
04	**Biscoito doce, tipo rosquinha de coco, SEM OVO E SEM LEITE**. Pacotes de no mínimo 300g a 650g. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	2.000	Pacote (330g)

05	**Biscoito doce tipo rosquinha/laminado sem lactose.** Biscoito doce sem adição de leite. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	400	Pacote (330g)
06	**Biscoito maisena tradicional.** Pacotes de no mínimo 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	800	Pacote (400g)
07	**Biscoito salgado integral.** SEM OVO E SEM LEITE. Produto acondicionado em pacotes de 370 a 400 g. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	500	Pacote (400g)
08	**Biscoito salgado, tipo água e sal.** Produto acondicionado em pacotes de 370 a 400 g. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega	1.200	Pacote (400g)
09	**Biscoito salgado, tipo cream cracker com gergelim SEM OVO E SEM LEITE.** Produto acondicionado em pacotes de 370 a 400 g. Não deve conter gordura trans. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. O produto deve ser de primeira qualidade, ser crocante e ter sabor adequado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	1.300	Pacote (400g)
10	**Bolachão de mel sem ovos**. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	30	Pacote (500g)

11	**Cuca alemã sem recheio e sem cobertura. SEM OVO e SEM LEITE**. Massa doce, bem crescida, no formato de cuca redonda, sem cobertura de farofa. O produto deve ser fresco, de textura macia e sabor característico. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Acondicionado em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade	800	Kg
12	**Mini sanduíche natural,** feito com pão integral, recheio de peito de frango, alface picada, cenoura ralada e queijo ralado. Deverá conter aproximadamente 50g. Devera ser feito na data da entrega. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	5650	Unidade
13	**Pão integral sem ovo e sem leite.** Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Peso entre 45 e 50 g. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma de entrega. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados	1.000	Kg
14	**Pão de cachorro quente SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	300	Pacote

15	**Pão de forma (caseiro).** Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados.	400	Unidade
16	**Pão de milho SEM OVO E SEM LEITE**. Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose.. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	900	Kg
17	**Pão de milho fatiado. SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.	200	Pacote
18	**Pão de x salada (SEM OVO E SEM LEITE)** Tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega, em embalagens com no máximo dez unidades, plástica, estéril e descartável. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	300	Pacote (com 10 a 12 unidades)
19	**Pão fatiado branco SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.	400	Pacote (20 fatias)
20	**Pão francês SEM OVO E SEM LEITE**. Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	1.500	Kg

21	**Pão francês sovado SEM OVO E SEM LEITE.** Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Peso entre 45 e 50 g. Só serão aceitos pães entregues embalados em sacos plásticos, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade. Não serão aceitos pães acondicionados diretamente em caixas	1.000	Kg
22	**Pão integral fatiado. SEM OVO E SEM LEITE.** Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Não devem ser feitos à base de mistura pronta e nem conter gordura vegetal hidrogenada ou margarina na composição. Quando houver leite na composição, o mesmo deverá ser sem lactose. Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade.	600	Kg
23	**PÃO SEM GLÚTEN.** Pão fatiado, sem glúten, refrigerado. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 7 dias a partir da data de entrega.	30	Kg
24	**Torta salgada com recheio de frango e/ou legumes.** Recheio com frango e/ou legumes diversos e frescos. Devera ser feita na data da entrega. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	400	Kg

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Aveia em flocos finos**. Produto rico em fibras, acondicionado em caixas de 200/250 g, ou pacotes de 500 g/1 kg. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional ingredientes. Prazo de validade mínimo: 5 meses a partir da data de entrega.	100	Caixas ou pacotes de 200g/250g ou 500g

02	**Cacau em pó 100% (cacau)**. Produto 100% cacau puro, sem adição de açúcar ou outros ingredientes. Não deve ser alcalino. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega	400	Pacotes de no mínimo 500g
03	**Café solúvel granulado,** versões matinal suave. Embalagem de vidro contendo 160 a 200 g, nas versões matinal suave. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade,informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	400	Embalagem de vidro 160 a 230g
04	**Coco ralado sem açúcar.** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Produto acondicionado em embalagens de no mínimo 100 g. O produto deve estar seco, livre de umidades. A embalagem deve estar bem fechada, intacta, e conter data de fabricação e validade do produto.	100	Embalagem de 100g
05	**Chá sabores diversos:** erva doce, hortelã, capim cidreira e camomila. Sem adição de erva mate e sem adição de açúcar.	300	Caixa com 10 saquinhos
06	**Doce de frutas** - Doce pastoso de frutas, de sabores variados. Doce pastoso de frutas, de sabores variados, em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	650	Pote de 400g
07	**Doce de frutas sem açúcar.** Doce pastoso, composto unicamente por frutas, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagens de vidro. Não deve conter adoçantes artificiais. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	200	Pote 280g

08	**Extrato de tomate.** Produto deve ser o extrato e não o molho. Deve conter em sua composição apenas tomate. Deve estar acondicionado em latas metálicas ou potes plásticos. As embalagens devem estar intactas, não amassadas, estufadas ou enferrujadas. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega	1.000	Embalagem de 300g
09	**Farinha de aveia.** Produzida a partir de matéria prima dequalidade, sã, isenta de mofo e impurezas, apresentando cor e características naturais. Acondicionadas em embalagem plástica, atóxica, constando data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	200	Embalagem de 400 a 450g
10	**Farinha de mandioca torrada branca.** De primeira qualidade, fina. Não deve apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 0,5 ou 1 kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação: máximo 60 dias.	80	Pacote de 1 Kg
11	**Farinha de milho (fubá de milho amarelo).** Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional, ingredientes e a rotulagem deve apresentar registro no Ministério da Saúde.	950	Pacote de 1 Kg
12	**Farinha de trigo especial, tipo 1,** enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.	850	Pacotes de 5 Kg
13	**Farinha de trigo integral.** Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.	60	Pacote de 1 Kg

14	**Farinha sem glúten**. Composição: farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca e estabilizante ins 415. Não conter glúten. Não conter leite. Embalagem de 500 g deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, nem apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 3 meses a partir da data de entrega.	60	Pacote de 500g
15	**Fermento químico em pó.** O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	140	Embalagem de 500g
16	**Granola sem açúcar.** Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	200	Embalagem de 1 Kg
17	**Leite de coco.** Produto acondicionado em garrafas plásticas ou de vidro. intactas, bem vedadas, pasteurizado e homogeneizado, com prazo de validade de no mínimo 05 meses a partir da entrega.	60	Embalagem de 200 ml
18	**Macarrão gravatinha com ovos**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	500	Pacotes de 500g
19	**Macarrão integral - macarrão espaguete, talharim ou parafuso integral.** Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente,bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	100	Pacotes de 500g

20	**Macarrão sem ovos e sem glúten - macarrão sem glúten** (feito à base de arroz) Não deve conter ovos na composição. Produto de primeira qualidade, que ofereça cozimento e rendimento adequado. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	100	Pacotes de 500g
21	**Macarrão SEM ovos, tipo cabelo de anjo (massa de sêmola)** A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.000	Pacote de 1 Kg
22	**Macarrão COM ovos, tipo conchinha**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.000	Pacotes de 500g
23	**Macarrão SEM ovos, tipo parafuso**. (Massa de sêmola). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.000	Pacotes de 500g
24	**Macarrão COM ovos, tipo parafuso.** A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.200	Pacote de 1 Kg
25	**Macarrão COM ovos, tipo penne**. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional, ingredientes.	1.100	Pacotes de 500g
26	**Macarrão tipo letrinhas 500g**. Macarrão alfabeto tipo letrinhas com massa de ovos pasteurizados. Informação nutricional: massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500	Pacotes de 500g

27	**Pasta de amendoim integral (sem açúcar)**. Pote contendo de 400 a 500 g. Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	20	Pote de 400 a 500g
28	**POLPA DE FRUTA CONGELADA (sem adição de açúcar).** Polpa de fruta congelada, 100% natural e pura, sem adição de açúcares ou outros ingredientes, em sabores diversos, acondicionada em embalagens de 100 g.. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 60 dias a partir da data de entrega.	150	Embalagem de 100g
29	**Suco de maçã integral** - Não alcoólico - sem adição de açúcar, sem adição de água e sem adição de corantes. Embalagem de vidro contendo de 1L a 1,5 (um litro e meio) litro. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. Apresentar certificado de classificação / registro mapa na embalagem.	500	Embalagem de 1L a 1,5L
30	**Suco de uva concentrado**. Produto acondicionado em garrafas pet ou vidro de 750ml a 1L. Produto 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes, refrigerada a 7°C ou menos. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado.	300	Unidade (750 ml a 1L)
31	**Suco natural concentrado, sabores: pêssego, maracujá, laranja, abacaxi, uva, tangerina (sem conservantes).** Acondicionado em embalagens contendo 500 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade.	900	Unidade (500ml)
32	**Açafrão da terra em pó** (Sem glutamato monossódico.) acondicionado em pacotes de no mínimo 100g A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. Sem glutamato monossódico.	200	Pacotes de no mínimo 100g
33	**Camomila.** Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	20	Pacote de 20g

34	**Canela em pó.** Pacotes ou potes de no mínimo 35g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 03 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade de 08 (oito) meses, informação nutricional e ingredientes.	50	Pacote ou pote 35g
35	**Colorau.** Acondicionado em pacotes de no mínimo 100g A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. Sem glutamato monossódico.	800	Pacote 100g
36	**Cravo da Índia.** Pacotes de no mínimo 10g. a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 03 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade de 08 (oito) meses, informação nutricional e ingredientes.	200	Pacote 10g
37	**Erva doce.** Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	250	Pacote 100g
38	**Orégano**. Produto puro, acondicionado em embalagens plásticas. O produto deve estar livre de sujidades e constar prazo de validade.	100	Kg
39	**Louro em folha,** embalagem selada conteúdo aproximadamente 4g.	100	Embalagem 4g (unidade)
36	**Chimichurri.** Condimento 500g. Tempero desidratado SEM PIMENTA, Feito à base de ervas e especiarias como: cebola, alho, tomate, salsa, cebolinha verde, orégano, pimentão, manjericão, mostarda, noz moscada, louro entre outros...O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem de 500g.	20	Embalagem 500g (unidade)

ITEM	**Descrição**	**Qtde**	**Unid.**

01	**Carne bovina moída de primeira categoria**. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. DEVE SEGUIR A PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 QUE DISPOE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE MOÍDA. A porcentagem máxima de gordura da carne moída deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas, conforme a espécie animal utilizada como matéria prima. A matéria-prima para fabricação de carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento. As carnes utilizadas como matéria-prima na elaboração da carne moída devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. É permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos. Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir a data de entrega.	2800	kg

02	**Carne bovina picada ou em iscas** (tipo coxão mole, congelado, sem gordura). A carne deve ser porcionada em iscas, de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	1200	kg
03	**Carne bovina de primeira fresca (picada em BIFE).** Carne de priemira tipo coxão mole, congelado, sem gordura A carne deve ser porcionada em bifes, de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	1500	kg
04	**Carne bovina tipo paleta sem osso.** A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	200	kg

05	**Carne suína pura tipo lombinho SEM GORDURA e SEM OSSO.** A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	700	kg
06	**Carne suína tipo costelinha SEM PELE.** A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	700	kg
07	**Carne suína pura SEM OSSO E SEM GORDURA**. A carne deve ser proporcionada em iscas, de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	1300	kg

08	**Coxa e sobre coxa de frango**. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, carne firme, sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses - Coxa e sobre coxa de frango. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, carne firme, sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado.	1600	kg
09	**Filé de Tilápia.** Filé de Tilápia - congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. Aspecto próprio da espécie, carne não amolecida ou pegajosa, sem manchas, ou cheiro que não seja característico. Deve ser entregue em filés de 100 a 120 g em média, em saco plástico, que mantenha a integridade do produto até a entrega. Embalagens de 2 a 5 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da e - Filé de Tilápia - congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. (filés soltos no pacote), sem espinhas, limpo. Sem adição de água. Aspecto próprio da espécie, carne não amolecida ou pegajosa, sem manchas, ou cheiro que não seja característico. Deve ser entregue em filés de 100 a 120 g em média, em saco plástico, que mantenha a integridade do produto até a entrega. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, data de validade e informações nutricionais.	450	kg

10	**Carne bovina tipo músculo SEM OSSO**. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando nome da empresa, peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega.	100	kg
11	**Peito de frango congelado e desossado**. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. - Peito de frango congelado e desossado. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega	2000	kg
12	**Peito de frango sem osso tipo "sassami" congelado.** Pacotes de no mínimo 01 kg, a embalagem deve estar intacta, bem vedada, apresentar aparência e odor característicos do produto, devendo constar as seguintes informações: data de fabricação, validade, peso e registro de inspeção federal ou estadual.Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega. A carne deve estar congelada, entre -12 a -18 C, acondicionada em embalagens de 1 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção SIF-DIPOA. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entrega	1400	Kg

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Cobertura para sorvete.** Sabores diversos, em embalagens de no mínimo 1,3 kgs. A embalagem deve ser intacta e conter data de validade igual ou superior a 90 dias. - cobertura para sorvete de um lt	20	Embalagens de 1,3 kg
2	**Refrigerante embalagens de no mínimo 02 litros** - Sabores diversos .	500	Embalagens de 02 litros
3	**Bombom com recheio cremoso** Apresentação: Pacote contendo 1kg. A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: Bombom com recheio cremoso, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	600	Pct 01 kg
4	**Caixa de bombom** Caixa de bombom. Caixas com no mínimo 250 gramas, com embalagens individuais, de boa qualidade. A caixa deve estar intacta, bem vedada e com validade igual ou superior a 90 dias. Caixa de bombom. Caixas com no mínimo 250 gramas, com embalagens individuais, de boa qualidade. A caixa deve estar intacta, bem vedada e com validade igual ou superior a 90 dias.	6.000	Cx. 250 g
5	**Balas macias pacote de no mínimo 01 kg**. Produto de primeira qualidade, sabores diversos: tuti-fruti, morango, uva, abacaxi, chocolate, banana, framboesa.Embaladas individualmente, acondicionadas em embalagens de no mínimo 01 kg. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto.	600	Pc 01 kg
6	**Geladinho, tipo americano, nos sabores sortidos** de: abacaxi, açaí, groselha, laranja, limão, maçã verde, manga, maracujá, morango, tutti-frutti e uva, com no mínimo 55 ml. Embalagens individuais, bem vedada e com data de validade igual ou superior a 90 dias.	5.000	Unid.
7	**Sorvete, diversos sabores com caixa de 5 litros**. Produto de qualidade e boa procedência, devendo ser entregue congelado, de acordo com as normas da legislação vigente. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, devendo conter data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	100	Cx. 05 litros

8	**Cascão para sorvete**. Peso mínimo unitário de 20 gramas cada. De primeira qualidade e boa procedência. Em embalagens intactas, bem vedadas, devendo conter data de validade igual ou superior a 90 dias	6.000	Unid.

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Empanado de frango,** de boa qualidade e procedência, em embalagens individuais de no mínimo 100 gramas. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	240	unidade
02	**Empanado bovino**, de boa qualidade e procedência, em embalagens individuais de no mínimo 100 gramas. Na embalagem deve constar data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	150	kg
03	**Presunto fatiado** de boa procedência e qualidade. Pacotes de até 1kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal no Ministério da Agricultura. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	100	Kg
04	**Linguicinha,** de boa qualidade e procedência com embalagens de no mínimo 01 kg -A embalagem deve constar data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes do produto.	300	Kg
05	**Salsicha de boa procedência.** - Salsicha de boa procedência e qualidade. Pacotes de no mínimo 500 gramas A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	80	Unidade
06	Banha de porco. Embalagens de no mínimo 01 kg, de boa qualidade e procedência. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal.	5	kg

ITEM	Descrição	Qtde	Unid.
01	**Açúcar refinado branco.** O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses.	300	Pc de 5kg
02	**Café em pó.** Embalagens de no mínimo 500 gramas, produto de qualidade e boa procedencia, com aroma e cor caracteristicos, devendo constar data de fabricação e validade.	300	Pacotes de no mínimo 500 gramas
03	**Milho verde em conserva.** Deve conter apenas milho verde na composição. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. Pode ser entregue em latas ou sachês. O produto deve ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 4 meses a partir da data de entrega.	300	Embalagem de 260 a 300g
04	**Ervilha em conserva**. Embalagem contendo 260 a 300 g de produto. Pode ser entregue em latas ou sachês. A embalagem não deve estar amassada ou estufada. O produto deve ser de primeira qualidade, com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes.	200	Embalagens de 260 a 300 gramas
05	**Óleo de soja,** embalagens de no mínimo 900 ml. , não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 (três) meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	100	Embalagens de 900 ml
06	**Creme de leite,** embalagens de no mínimo 200 gramas. Creme de leite UHT acondicionados em embalagens de no mínimo 200 gramas, bem vedada e intacta. Com data de validade de no mínimo 05 meses da data de entrega do produto. Devendo ser inspecionado pelo Ministério da Agricultura atraves de selo federal ou estadual.	200	Unidade (200g)

07	**Maionese.** Embalagens de no mínimo 500 gramas. De boa procedência e qualidade, embalagens bem vedada, intacta e devendo constar a data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais.	40	unidades (500g)
08	**Leite condensado, UHT,** embalagens de no mínimo 395 gramas, de boa qualidade e procedência, em embalagens bem vedadas e intactas, devendo constar data de fabricação e validade, informações nutricional e de ingredientes.	150	unidades (395g)
09	**Leite em pó integral** , embalagens de no mínimo 800 gramas. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e conter informações nutricionais, ingredientes, bem como data de fabricação e validade do produto.	150	Unidades (800g)
10	**Pão francês.** Características: 50g, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos ou embalagens apropriadas, esterilizados. Não serão aceitos pães amassados, com aspecto não característico do produto, ou assado em dias anteriores. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão.	400	Kg
11	**Pão de Cachorro Quente.** 80 gramas, pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos ou embalagens apropriadas, esterilizados. Não serão aceitos pães amassados, com aspecto não característico do produto.O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade do produto, bem como informações nutricionais. Embalagens com no mínimo 10 unidades de no mínimo 80 gramas cada.	300	Pc
12	**Pão fatiado branco**. Pão fresco, macio, de cor uniforme, assado adequadamente. Pacote com 20 fatias em média, acondicionadas em saco plástico, etiquetados com o peso, data de fabricação e validade, bem como informações nutricionais e ingredientes.	100	Pc

13	**Pizza sabores diversos**: calabresa, quatro queijos, frango com catupiry, frango, portuguesa, bacon, e outros, com no mínimo 460 gramas. De boa qualidade e procedência. Devendo constar na embalagem data de fabricação e de validade, bem como informações nutricionais e ingredientes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve estar sob refrigeração, nos termos da legislação vigente.	300	Unidades
14	**Massa para pastel.** Embalagem de no mínimo 500 gramas. De boa qualidade e procedência, a embalagem deve constar a data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais e ingredientes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, devendo possuir no mínimo 14 massas de tamanho mínimo de 20 cm internadas por plástico.	380	Embalagem 500g (unidade)
15	**Caldo de galinha com 12 tabletes** - Com no mínimo 114 gramas. Embalagens devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	20	Unidade
16	**Essência de baunilha**, líquida com no mínimo 30 ml. De boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, contendo data de fabricação e de validade.	30	unidade
17	**Polvilho azedo,** pacotes de 500 gramas. Embalagem de 500gr. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.	50	Unidades (500 gramas)
18	**Canela em casca,** pacotes com no mínimo 10 gramas. Embalagem deve estar vedada e intacta, não apresentar impurezas ou bolor. Devendo constar na embalagem data de fabricação e validade.	50	Pc com 10 gramas
19	**Farinha de rosca,** embalagens de no mínimo 01 kg. Obtida através da torrefação e moagem do pão. De boa procedência e qualidade. Embalagem deve estar intacta e bem vedada, constar data de fabricação e de validade, bem como ingredientes e informações nutricionais.	10	Pc de 01 kg

20	**Pó para gelatina, contendo 1 kg** - Pó para preparo de gelatina.(sabores diversos). Embalagem contendo 1 kg do produto. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega, informação nutricional e ingredientes. Apresentar laudo bromatológico de laboratório oficial e ficha técnica assinada pelo técnico responsável.	50	pc de 01 kg
21	**Sal fino temperado**, embalagens de 01 kg. SEM PIMENTA. A embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais e ingredientes, devendo estar intacta e bem vedada.	10	Kg
22	**Sal grosso temperado**, embalagens de 01 kg. SEM PIMENTA A embalagem deve constar data de fabricação e validade do produto, informações nutricionais e ingredientes, devendo estar intacta e bem vedada. .	10	Kg

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O Município de Macieira necessita da aquisição de gêneros alimentícios visando atender as necessidades das secretarias municipais, principalmente a merenda escolar para os alunos da rede municipal de ensino, atender ainda às crianças, jovens e adultos dos grupos de convivência e fortalecimento de vínculo do CRAS, grupo da Terceira Idade e dos inscritos nas oficinas.

Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos das escolas do município de Macieira. Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos.

Os grupos de Convivência e Fortalecimento de Vínculo buscam a interação, a socialização e fortalecer os vínculos familiares e comunitários, através de trocas culturais, mobilizando o pertencimento e a cidadania.

Já os grupos da terceira idade além da interação, os encontros possibilitam momentos de diversão e de movimento, buscando qualidade de vida e saúde.

Os grupos das oficinas visam a aprendizagem e o desenvolvimento através de cursos de artesanato (biscuit), desenho e música.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os itens deverão ser entregues em acordo com as normas da vigilância sanitária, e demais normas vigentes que garantam a qualidade dos produtos.
Não serão aceitos produtos que estejam fora do prazo de validade, com sujividades, com embalagens violadas, amassadas ou rasgadas. Para os itens de hortifrutigranjeiros não serão aceitos itens batidos, muito maduros, nem muito verdes, devendo apresentar boa aparência e consistência característica do item. Para os refrigerados e congelados deverão ser entregues de forma que garanta a estabilidade

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de preços foi realizado mediante orçamentos dos fornecedores locais, considerando atingir a mais proximidade possível com os valores reais de mercado. Ainda foram utilizados os valores das últimas aquisições dos itens. De acordo com a planilha de preços anexa ao processo.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados às secretarias municipais, principalmente a merenda escolar, e aos grupos de convivência e fortalecimento de vínculos, e ao grupo da terceira idade do Município de Macieira. Visando garantir uma alimentação saudável, nutritiva e balanceada, além de ser de grande importância para o andamento das atividades. O processo licitatório será menor preço por lote, dando agilidade ao processo licitatório e não prejudicando a qualidade dos produtos.

7. ESTIMATIVAS DA QUANTIDADE A SEREM CONTRATADAS

O quantitativo estimado foi definido com base nos processos licitatórios realizados nos anos anteriores, com os cardápios previstos pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que a contratação terá custo total de R$ 1.958.162,45 (um milhão

novecentos e cinquenta e oito mil cento e sessenta e dois reais com quarenta e cinco centavos), considerando os valores médios dos orçamentos anexos ao processo.

9. DOCUMENTAÇÃO EXTRA

Não se aplica.

10. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos do art. 1º da Lei nº10.520, de 17 de julho de 2002, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado.

11. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

Os itens devem ser entregues em até 07 (sete) dias após o recebimento da Solicitação de Fornecimento, por escrito e devidamente assinada pelo solicitante.

Os locais de entrega:

- Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000.
- Secretaria Municipal de Assistência Social , situada na Rua Severino José Constantini, n° 32, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Agricultura, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura, situada na Rua Antônio Wosniack, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, Prefeitura Municipal, situada na Rua José Augusto Royer, n° 133, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000;
- Secretaria Municipal de Saúde, UBS Sede, situada na Rua Dona Maria Mendes, Centro, Macieira/SC, CEP n° 89.518-000

Nos horários de expediente, sendo das 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00.

Para as entregas de merenda escolar:

As entregas deverão ser realizadas **toda segunda-feira, do horário das 08h00 às 11h30min** nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento, respeitando as normas de

vigilância sanitária e do PNAE, principalmente quanto aos itens refrigerados e congelados. Para o Lote de hortifrutigranjeiros, as entregas deverão ser realizadas até **a terça-feira de cada semana, das 13h00 às 16h30min.**, nos locais indicados na Solicitação de Fornecimento. **Não sendo aceitas entregas em outros dias ou horários.**

As entregas serão por conta da Contratada, sem ônus de frete;

Não serão recebidos os itens que não estejam de acordo com as normas de vigilância sanitária, normas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e demais normas que visam garantir a qualidade dos produtos.

Não serão aceitos produtos fora do prazo de validade, com embalagens violadas, amassadas ou danificadas, que não apresentem a característica comum dos alimentos, com coloração ou aparência estranha. Para o lote de hortifrutigranjeiros não serão aceitos os itens murchos, ou muito maduros ou muito verdes, bem como itens amassados, batidos ou de aparência em desacordo.

Os itens deverão ser aceitos pelos recebedores, que encaminharam a Nota Fiscal devidamente assinada confirmando o recebimento.

Havendo itens da entrega em desacordo com o solicitado, a proponente vencedora da licitação deverá substituir, em um prazo de até 24 (vinte e quatro) horas o item, visando o andamento das atividades. E caso não cumprido esse prazo a proponente poderá ser notificada nos preceitos da Lei.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Receber os itens no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência;
- Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente aos itens entregues, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;
- A Administração 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.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deve cumprir 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:

- Entregar os itens, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;se for o caso.

- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e17 a 27,do Código de Defesa do Consumidor(Lei nº 8.078, de 1990);

- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos, que estejam em desacordo com o solicitado;

- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- Manter, durante toda a execução da Ata de Registros de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- Indicar preposto para representá-la durante a execução da Ata de Registro de Preços.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

Nos termos do presente, cada secretaria municipal designará representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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.

O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com as entregas 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.

16. DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado em NF.

Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do serviço.

A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF (Sistema de Cadastro de Fornecedores) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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 sob restado 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.

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

Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Termo de Referência.

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

Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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.

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.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela não execução do serviço, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

Será interrompido o serviço em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motive de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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.

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:

17. VIGÊNCIA E REAJUSTE

A Ata de Registro de Preços, resultante do processo licitatório do presente objeto, deverá ter vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado conforme preceitos da Lei.

Os preços são fixos, e somente reajustáveis caso a contratada comprove a elevação ou redução dos preços, devendo apresentar notas fiscais de aquisição do produto anteriores e posteriores a alteração do valor, comprovando a alteração, com solicitação oficial pelo representante da proponente.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e de Lei Federal n° 14.133/2021 a Contratada que:

- Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

- Ensejar o retardamento da execução do objeto;

- Falhar ou fraudar na execução do serviço;

- Comportar-se de modo inidôneo;

- Cometer fraude fiscal;

- Pela inexecução **total ou parcial** da Ata, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

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

- Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do serviço, no caso de inexecução total do objeto;
- Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 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;
- Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.
- 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;
- As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA acompanhada de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- Também ficam sujeitas às penalidades as empresas ou 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.

- A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativa que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

- 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 o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

- 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.

- 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 dos processos administrativos 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.

- 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.

- O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Públicas Federais resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

- As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. DAS RESPONSABILIDADES DO AGENTE PÚBLICO RESPONSÁVEL PELA CONTRATAÇÃO.

Na hipótese de contratação indevida ocorrida com dolo, fraude, ou erro grosseiro, o contratado e agente público responsável responderão solidariamente pelo dano causado ao erário.

Os funcionários públicos responsáveis pelo presente termo de referência, orçamentos e quais queres outros documentos relacionados a presente contratação constam-se infra-citados:

ASSINADO DIGITALMENTE
ANA CLAUDIA CERRY
CPF 00865119988
DATA 05/05/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

_____

ANA CLAÚDIA CERRY - Secretária Municipal de Educação

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANDROMEDA THALIA PEREIRA SELERI
Data: 05/05/2025 13:50:40-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

ANDROMEDA THALIA PEREIRA SELERI - Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação

ASSINADO DIGITALMENTE
NOILIR MANENTI
CPF 01862741905
DATA 05/05/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

_____

NOILIR MANENTI - Secretária Municipal de Assistência Social

ASSINADO DIGITALMENTE
VALERIA VUELMA
CPF 00750267917
DATA 05/05/2025
Data obtida de um servidor de tempo.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

_____

VALÉRIA VUELMA - Secretária Municipal de Administração, Finanças e Planejamento

ASSINADO DIGITALMENTE
LEOMAR PEROVANO
CPF 06746911993
DATA 05/05/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

_____

LEOMAR PEROVANO - Secretário Municipal de Obras e Infraestrutura

ASSINADO DIGITALMENTE
FERMINO DE OLIVEIRA
CPF 84579749987
DATA 05/05/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

FERMINIO DE OLIVEIRA - Secretário Municipal de Agricultura

ASSINADO DIGITALMENTE
SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
CPF 95003843968
DATA 05/05/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

ANADIR RAMPINELLI- Secretária Municipal de Saúde

DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

O documento apresentado descreve de maneira adequada o planejamento da contratação, permitindo a avaliação de custos e demandas, e possui anexo os valores praticados no mercado, definindo a sistemática de suprimento, critérios de aceitação do objeto, deveres do Licitante e da Administração, procedimentos de fiscalização e gerenciamento, prazos de entrega e a possibilidade de sanções administrativas, de forma clara, concisa e objetiva.

(X) AUTORIZADO

( ) NÃO AUTORIZADO

ASSINADO DIGITALMENTE
SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
CPF 95003843968
DATA 05/05/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
PREFEITA MUNICIPAL