

ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Contratação de empresa do ramo pertinente, para aquisições parceladas de gêneros alimentícios diversos destinados às necessidades das diversas Secretarias da Administração Municipal, programas do Governo Federal, Merenda Escolar dos alunos da rede municipal de Marcação—PB.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.JUSTIFICATIVA

- 2.1.Para a contratação:
- 2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica Contratação de empresa do ramo pertinente, para aquisições parceladas de gêneros alimentícios diversos destinados às necessidades das diversas Secretarias da Administração Municipal, programas do Governo Federal, Merenda Escolar dos alunos da rede municipal de Marcação—PB—, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
- 2.2. Para a estimativa de quantitativo:
- 2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

3.0.DA COMPRA

3.1. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM		QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, INGREDIENTES AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, AROMA DE BAUNILHA, VITAMINAS E SAL EMBALAGEM REȘISTENTE DE 400G.		1500
2	AÇÚCAR CRISTAL, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FECHADO HERMETICAMENTE, EM EMBALAGEM DE 1 KG, DEVENDO CONSTAR DA EMBALAGEM, DE FORMA LEGÍVEL, DADOS DO FABRICANTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE (CORRESPONDENTE A 1/3 DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE NO ÁTO DO RECEBIMENTO).		7500
3	AMIDO DE MILHO, 200G, EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.		500
4	ARROZ BRANCO, SUBGRUPO POLIDO TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FECHADO HERMETICAMENTE COM 1 KG, CONTENDO OS DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES.		4500
5	ARROZ PARBOILIZADO, POLIDO TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FECHADO HERMETICAMENTE COM 1 KG, CONTENDO OS DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES.		6000
6	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM ENVASADO, COM 500ML, CONTENDO NO ROTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	55
7	AZEITONA DE 500G, CONTENDO NO ROTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES OS DADOS DO FABRICANTE, DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.		250
8	BEBIDA LÁCTEA, PASTEURIZADA, RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO LEITOSO, EMBALAGEM ÍNTEGRA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE (NÃO PODE SER INFERIOR A 30 DIAS A CONTAR DO DIA DA ENTREGA) E PESO LÍQUIDO DE 1L, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).		5000
9	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, LIVRE DE ÚMIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO DO FABRICANTE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR, SAL E ESTABILIZANTE DE LECITINA DE SOJA. VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 30G DO PRODUTO: 135 KCAL, CARBOIDRATO 20G, PROTEÍNA 3G, GORDURAS TOTAIS 3,8G E SÓDIO 113MG. O BISCOITO DEVERÁ SER ISENTO DE		4000

	SUJIDADES E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS QUEBRADIÇOS, MAL, COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A 01 ANO. DEVERÁ CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		
10	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, LIVRE DE UMIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO DO FABRICANTE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR, SAL E ESTABILIZANTE DE LECITINA DE SOJA. VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 30G DO PRODUTO: 135 KCAL, CARBOIDRATO 20G, PROTEÍNA 3G, GORDURAS TOTAIS 3,8G E SÓDIO 113MG. O BISCOITO DEVERÁ SER ISENTO DE SUJIDADES E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS QUEBRADIÇOS, MAL, COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A 01 ANO. DEVERÁ CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		7500
11	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, À BASE DE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCARES, AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, FERMENTO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, OUTROS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 30G: 133 KCAL, 21G DE CARBOIDRATO, 2,3G DE PROTEÍNA, 4,4G DE GORDURAS TOTAIS, 122MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE ORIGINAL DE FÁBRICA TIPO 3 EM 1 COM 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO DO FABRICANTE. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL, COZIDOS, QUEIMADOS ED CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A 01 ANO. DEVERÁ CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		12500
12	CAFÉ TORRRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1º QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM: 250G; EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ ABIC; VALIDADE 90 DIAS APÓS O EMPACOTAMENTO; ROTULAGEM SEGUNDO OS PADRÕES DA RESOLUÇÃO Nº 259 DE 20/09/2002 DO MS.		3000
13 14	CALDO DE GALINHA CALDO COM O SABOR DE GALINHA EMBALADO EM CAIXAS DE 19 G. CATCHUP TRADICIONAL, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 400G, COM	CX UND	150 150
15	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CEREAL Á BASE DE ARROZ PCT C/ 400 G LAMINADO, DEVENDO CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM O PRAZO DE VALIDADE E OS DADOS DO FABRICANTE. REGISTRO		1500
16	EM ÓRGÃO COMPETENTE. COLORÍFICO COLORÍFICO EM PÓ, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FECHADO HERMETICAMENTE, COM 100G. DEVERÁ CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.		500
17	CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 200G DE PESO LIQUIDO.	UND	500
18	DOCE DE BANANA BANANDA EM MASSA OU PASTA HOMOGÊNEA E DE CONSISTÊNCIA QUE POSSIBILITE O CORTE. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA BANANA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM POTES DE 600G.		500
19	DOCE DE GOIABA GOIABADA EM MASSA OU PASTA HOMOGÊNEA E DE CONSISTÊNCIA QUE POSSIBILITE O CORTE. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABADA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM POTES DE 600G.		1000
20	ERVILHA VERDE EM CONSERVA, SIMPLES, INTEIRA, IMERSA EM LIQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, ACONDICIONADA EM LATA COM 200G.	LATA	270
21	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PRODUTO OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR A MANDIOCA. FINA, SECA, BRANCA OU AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO.		2500
22	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO PRODUTO OBTIDO DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, ESPECIAL, TIPO 1 ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE/ATÓXICO OU PAPEL ORIGINAL DA FÁBRICA DE 1KG.		1500
23	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO PRODUTO OBTIDO DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, ESPECIAL, TIPO 1 ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE/ATÓXICO OU PAPEL ORIGINAL DA FÁBRICA DE 1KG.		1500
24	FARINHA DE ROSCA 500 G, PRODUTO OBTIDO DO PROCESSO DE RALAR OU MOER PÃO. DE APARÊNCIA FINA, SECA, BRANCA OU AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS.	PACOTE	60
25	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO HERMETICAMENTE, COM 1 KG, DEVENDO CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM O PRAZO DE VALIDADE E OS DADOS DO FABRICANTE. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.		6000
26	FEIJÃO PRETO, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO HERMETICAMENTE, COM 1 KG, DEVENDO CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM O PRAZO DE VALIDADE E OS DADOS DO FABRICANTE. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.		2000

27	FEIJÃO MACASSAR, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO HERMETICAMENTE, COM 1 KG, DEVENDO CONTER NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM O PRAZO DE VALIDADE E OS DADOS DO FABRICANTE. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.		3000
28	FARINHA DE MILHO FLOCÃO, FLOCOS DE MILHO EM FLOCOS PRÉ COZIDOS AMARELOS, SEM SAL, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE ORIGINAL DO FABRICANTE COM 500G, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A 01 ANO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		15000
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM SACO DE POLIÉSTER ALUMINADO FECHADO HERMETICAMENTE, COM PESO DE 200G. DEVE CONSTAR IMPRESSO NA EMBALAGEM DE FORMA LEGÍVEL A COMPOSIÇÃO; COM TEOR DE GORDURA MAIOR OU IGUAL A 26%, ADICIONADOS DE VITAMINAS A, D, CÁLCIO, FERRO, PROTEÍNA, SÓDIO, CARBOIDRATOS E OS INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, DE COR BRANCA AMARELADA, SABOR E ODOR AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEM GLÚTEN, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, COM VALIDADE NO RECEBIMENTO CORRESPONDENTE A 1/3 DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.		10000
30	LEITE CONDENSADO, LEITE CONDENSADO EM CAIXINHAS TETRA PACK DE 395G, VALOR NUTRICIONAL COMPLETO, DATA DE VALIDADE E LOTE.	CX	200
31	MAIONESE TRADICIONAL, COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO É SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO DE 400G.		400
32	MARGARINA, COM SAL, TEOR LIPÍDICO DE NO MÍNIMO 60%. EMBALADA EM POTE PLÁSTICO RESISTENTE DE 250G, NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	UND	3500
33	MARGARINA, VEGETAL COM SAL, TEOR LIPÍDICO DE NO MÍNIMO 60%. EMBALADO EM BALDE COM 3KG, NO SEU RÓTULO DEVE CONTER O PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		65
34	MACARRÃO MACARRÃO TIPO FORMATO DE NINHO, EMBALADO EM SACO POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO HERMETICAMENTE, COM PESO DE 500G, CONTENDO NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM, A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS INGREDIENTES, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF.		300
35	MACARRÃO MACARRÃO TIPO LASANHA, EMBALADO EM SACO POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO HERMETICAMENTE, COM PESO DE 500G, CONTENDO NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM, A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS INGREDIENTES, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF.		250
36	MACARRÃO MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, EMBALADO EM SACO POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO HERMETICAMENTE, COM PESO DE 500G, CONTENDO NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM, A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS INGREDIENTES, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF.		10000
37	MOSTARDA, INGREDIENTES: ÁGUA, VINAGRE, AÇÚCAR, AMIDO, SAL, MOSTARDA EM PÓ, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA (INS 100) E CORANTES. ENVASADO EM EMBALAGEM DE 400G, CONTENDO NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM, A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS INGREDIENTES, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF.		160
38	MOLHO DE TOMATE EM SACHÊ 340 G, FECHADO HERMETICAMENTE, CONTENDO NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM, A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS INGREDIENTES, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF.		750
39	ÓLEO DE SOJA, ÓLEO DE SOJA REFINADO, FLUIDO, PURO, ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA (900 ML) PRÓPRIA PARA ÓLEOS VEGETAIS ALIMENTARES. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM, DE FORMA LEGÍVEL, A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RECEBIMENTO CORRESPONDENTE A 1/3 DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE.		4500
40	OVO DE GALINHA, BRANCOS EM BANDEJA COM 30 UNIDADES, TIPO EXTRA, FRESCOS, SELECIONADOS, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICO RESISTENTE NÃO REUTILIZADAS. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, ESTOFAMENTO DA CÂMARA INTERNA, SEM SUJIDADES. CASCA DO OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA. COR, ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.		1000
41	POLPA DE FRUTA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA REFRIGERADA DE 1 KG, (CAJA).	KG	1000
42	POLPA DE FRUTA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA REFRIGERADA DE 1 KG, (CAJU). POLPA DE FRUTA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA REFRIGERADA DE 1 KG, (ACEROLA).	KG KG	1000 1000
44	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, EMBALAGEM DE 500GRS, CONTEÚDO DE CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRAS ALIMENTARES, CÁLCIO, FERRO, TIPO C, EMBALAGEM DE 20X500G	PACOTE	4000
45	RAPADURA DE CANA, PRODUTO SÓLIDO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA (SACHARUM OFFICINARUM). DEVEM SER FABRICADOS COM MATÉRIA PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. VEDADA ADIÇÃO DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES E EDULCORANTES. EMBALAGEM EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE ATÓXICO DE 1KG.		90

46	REFRIGERANTE COMPOSTO DE ÁGUA GASOSA E XAROPE, SABOR GUARANÁ, 2 L.	UND	1000
47	SAL REFINADO IODADO SAL REFINADO IODADO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE HERMETICAMENTE FECHADO, COM 1 KG, CONTENDO NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	400
48	SARDINHA EM CONSERVA ELABORADO COM PESCADO ÍNTEGRO, CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL COM SAL. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE E LOTE LATA DE 125 G, ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO.	LATA	9000
49	CALDO EM PÓ FINO DE SABORES VARIADOS, EM EMBALAGEM DE 60G, FECHADO DE FORMA HERMÉTICA, CONTENDO IMPRESSO NA EMBALAGEM OU NO RÓTULO A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS INGREDIENTES, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	300
50	SUCO INSTANTÂNEO 25 G FECHADO HERMETICAMENTE, CONTENDO NO RÓTULO OU IMPRESSO NA EMBALAGEM, A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, OS INGREDIENTES, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	175
51	TEMPERO COMPLETO EM PÓ FINO, DESTINADO A TEMPERAR ALIMENTOS, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, MOÍDO, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 100G, DE PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	UND	500
52	VINAGRE VINAGRE DE ÁLCOOL, ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA COM 500 ML, ACIDEZ MÁXIMA DE 4%. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NO RÓTULO DO PRODUTO, COM ESPECIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO E DADOS DO FABRICANTE.	UND	1000
53	CARNE BOVINA, COM OSSO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO.	KG	2250
54	CARNE BOVINA MOÍDA, DE PRIMEIRA TIPO COXÃO MOLE, PATINHO OU ACÉM, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 500G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2250
55	CARNE BOVINA, SEM OSSO, DE 1º (MAGRA), LIVRE DE GORDURA APARENTE E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO OU CONGELADO EM PACOTES PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS COM 1KG DO PRODUTO POR PACOTE. DEVE APRESENTAR RÓTULO/ETIQUETA, ESPECIFICANDO NOME DO PRODUTO, PESO E MARCA/PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO), OBRIGATÓRIO TER REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO	KG	2250
56	CHARQUE PONTA DE AGULHA, PACOTE COM 1KG. PREPARADA COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE, SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSIST6ENCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADA A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPEL LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	1900
57	FRANGO, INTEIRO SEM CABEÇA E SEM PÉ, LIMPO, MAGRO, NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG	4250
58	PEITO DE FRANGO, LIMPO, MAGRO, NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG	2250
59	LINGÜIÇA CALABRESA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, EXTRATO DE ARROZ FERMENTADO, CONDIMENTO NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, ÁROMA NATURAL E DE PIMENTA PRETA E CONSERVADOR DE NITRITO DE SODIO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE A VÁCUO DE 1KG CADA, E DISCRIMINADO A IDENTIFICAÇÃO DO FRIGORÍFICO E A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. (VALIDADE MÍNIMA 02 MESES).	KG	1500
60	SALSICHA TIPO VIENA NÃO PODERÁ CONTER MAIS QUE 2% DE AMIDO, MAIS DE 200 PPM DE NITRITO E NO MÁXIMO 0,5% DE FOSFATOS, APRESENTANDO SE EM GOMOS UNIFORMES E	KG	1250

	PADRONIZADOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: A) ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA; B) COR: PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS; C) ODOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: A) SALMONELLA: AUSÊNCIA EM 25G; B) COLIFORMES A 45°C: MÁXIMO 5X10°/G (SALSICHA 10°/G); C) CLOSTRIDIO SULFITO REDUTOR A 46°: MÁXIMO 3X10°/G (SALSICHA 5X10°/G); D) STAPHILOCOCUS: MÁXIMO 5X10°/G (SALSICHA 3X10°/G). QUANTO À EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, HIGIENICAMENTE ADEQUADO E DEVIDAMENTE VEDADO (À VÁCUO); O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO INCLUSIVE MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE OU PRAZO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE TIPO E CÓDIGO DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS, PESO LÍQUIDO; NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE; NÚMERO DO LOTE, SE UTILIZADO.		
61	FÍGADO, REMOVER TODAS AS ANOMALIAS COMO: GORDURA E PELE, SEM CORTES OPERACIONAIS, COR: CARACTERÍSTICA. PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG	1500
62	LINGÜIÇA MISTA, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG	1500
63	LINGÜIÇA DE FRANGO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG	1500
64	CARNE SUÍNA, SEM OSSO, DE 1ª (MAGRA), LIVRE DE GORDURA APARENTE E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO OU CONGELADO EM PACOTES PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS COM 1KG DO PRODUTO POR PACOTE. DEVE APRESENTAR RÓTULO/ETIQUETA, ESPECIFICANDO NOME DO PRODUTO, PESO E MARCA/PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO). OBRIGATÓRIO TER REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO.	KG	2000
65	CARNE SUÍNA, COM OSSO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO.	KG	2000
66	PEIXE TILÁPIA, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	KG	2000
67	PEIXE BONITO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	KG	200
68	PEIXE FILÉ DE MERLUZA, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO.	KG	1250
69	PEIXE AGULHÃO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO.	KG	1250
70	MIUDO DE BOI, SÃO AS CANELAS DO BOI, DESDE O JOELHO ATÉ O CASCO, COMPOSTA POR PROTEÍNA E COLÁGENO, NÃO TEM GORDURA E RICA EM VITAMINA A. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG	200
71	ASA DE FRANGO, LIMPA, MAGRA, NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	KG	1500
72	COXA E SOBRECOXA, LIMPO, MAGRO, NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO	KG	1250

	PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	
73	PEIXE SARDINHA FRESCO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO	2000
74	PEIXE SERRA, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ENTREGAR PRODUTO RESFRIADO EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE APRESENTAR REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. ENTREGAR: CONFORME SOLICITAÇÃO	1500

- 3.2.Destaca-se que as características e especificações do objeto da contratação, inclusive o quantitativo, foram adequados às necessidades da Administração e compatibilizados com os requisitos da respectiva ata de registro de preços que se pretende aderir, nos limites previstos da norma vigente:
- 3.2.1.Pretensa adesão a Ata de Registro de Preços nº 0009/2024, relativamente ao processo de Pregão Eletrônico nº 0003/2024, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇAGI; nos termos do Art. 86, da Lei 14.133/21.

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1. Salienta-se que na referida contratação, não será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/2006, visto estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, do mesmo diploma legal. 4.2. A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 5.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 5.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 5.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 6.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 6.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 6.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 6.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 6.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 6.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 6.7. Observar, em compatibilidade com o objeto da contração, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

- 7.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
- 7.1.1.Entrega: 5 (cinco) dias.
 7.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda
- e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 7.3.A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2024, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

8.0.DO REAJUSTAMENTO

- 8.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 8.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA–IBGE acumulado, tomando–se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o

Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

8.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

8.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

9.0.DO PAGAMENTO

9.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

10.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a relação dos documentos essenciais limitar-se-á a definida nos Arts. 30 e 31 da Lei 8.666/93.

11.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

12.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

12.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

13.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

13.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

14.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Marcação - PB, 15 de Abril de 2024.

DANIEL DUARTE ALVES Secretária de Educação



ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente, para aquisições parceladas de gêneros alimentícios diversos destinados às necessidades das diversas Secretarias da Administração Municipal, programas do Governo Federal, Merenda Escolar dos alunos da rede municipal de Marcação—PB.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1. Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado.

O termo de referência é documento prévio ao processo licitatório e que deve dispor sobre as condições gerais de sua execução. Serve de base para a elaboração do instrumento convocatório.

Marcação - PB, 15 de Abril de 2024.

ELISELMA SILVA DE OLIVEIRA

Prefeita