TERMO DE REFERÊNCIA

Normas aplicáveis:

✓ Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, "a" e "i" da Lei n. 14.133/2021.

1.1 Definição do objeto:

Aquisição de merenda escolar" visa atender as necessidades nutricionais e educativas das escolas municipais de Calmon, SC, tanto da região central quanto do interior. A aquisição tem como objetivo garantir a oferta de alimentos adequados e de qualidade para os alunos das seguintes unidades escolares:

1. **Escolas do Centro de Calmon**:
   - **Escola Municipal João Carneiro**: Esta é uma instituição de ensino situada na área central de Calmon, atendendo a alunos de diversas séries e com uma grande demanda por refeições adequadas.
   - **Escola Municipal Prof. Tereza Pacevcz Walek**: Esta é uma instituição de ensino situada na área central de Calmon, atendendo a alunos de diversas séries e com uma grande demanda por refeições adequadas.
   - **Centro de Educação Infantil Victor Baptista Adami**: Destinado ao atendimento infantil, especialmente para a educação infantil, sendo necessário fornecer refeições balanceadas para crianças em fase de desenvolvimento.
2. **Escolas do Assentamento**:
   - **Escola Básica Municipal Margarida Maria Alves**: Localizada na área rural de Calmon, no assentamento, essa escola atende alunos do ensino fundamental, e a alimentação escolar é fundamental para garantir o bem-estar e o desempenho dos alunos.
   - **Escola Municipal Prof. Erodith dos Passos Rodrigues**: Também situada no assentamento, atende crianças e jovens da região, necessitando de fornecimento regular de merenda escolar para garantir uma alimentação saudável e suficiente para o aprendizado.

1.1.1. Detalhamento do Objeto:

GRUPO	Nº DO ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE VENDA	QTD REQUERIDA	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL DO ITEM (R$)
	1	**ABACATE**, de primeira qualidade, deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietilenotransparente ou caixa vazada limpa.	**KG**	**500**	R$29,90	R$14,950,00
	2	**ABACAXI,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietilenotransparente ou caixa vazadalimpa.	**UN**	**1000**	R$15,90	R$15,900,00
	3	**ABOBORA CABOTIÁ**, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas	**KG**	**1000**	R$12,90	R$12,900,00

		condições de conservação ematuração.				
	4	**ABÓBORA MENINA**, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	**KG**	**800**	R$12,90	R$10,320,00
	5	**ABOBRINHA,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazadalimpa.	**KG**	**1200**	R$9,90	R$11,880,00
	6	**ACELGA,** de primeira qualidade, contendo no mínimo 1.500 gramas cada unidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitascondições de conservação ematuração.	**UN**	**1000**	R$12,90	R$12,900,00
	7	**AÇAFRÃO** pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500 g,com identificação do produto,marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ouMinistério da Saúde.	**UN**	**50**	R$15,90	R$795,00

	8	**AÇÚCAR CRISTAL,** amorfo de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar, com aspecto, cor, cheiro, próprios, sabor doce, sem fermentação, isentode sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritosanimais ou vegetais. Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 5 kg. A embalagem deverá conter externamente osdados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	**UN**	**150**	R$29,90	R$4,485,00
	9	**AÇUCAR REFINADO,** amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas,materiais terrosos e detritosanimais ou vegetais. Embaladoem sacos de polietilenoleitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 05 kg, acondicionadosem fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	**UN**	**1000**	R$29,90	R$29,900,00
	10	**AGRIÃO**, de primeira qualidade, contendo no mínimo 250 gramas cada maço, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa,	**MAÇO**	**500**	R$9,90	R$4,950,00

		sem marcas de insetos e isentade folhas murchas, viscosas, danificadas ou amareladas. Embalagem: única, plástica depolietileno transparente.				
	11	**ÁGUA MINERAL**, Material: água mineral natural, Gaseificação: sem gás, Composição Química: em níveis aceitáveis pelo ministério da saúde, Físico- Química: em níveis aceitáveis pelo ministério da saúde, Embalagem: caixa com 48 unidades, Unidade de Fornecimento: copo de 200 ml.A água mineral deverá tervalidade mínima de 11(onze) meses a contar da data de entrega no local determinado. A água mineral deverá serentregue em copos de 200ml, plenamente preenchidos, munidos de lacre de inviolabilidades intacto,devidamente lacrados, atóxicose inodoros, fabricados commatéria-prima não reciclada, contendo rótulo de classificação da água e todas as informações químicas do produto, número do registro junto ao Ministério da Saúde e aprovada pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM, através do Laboratório de Análises Minerais - LAMIN/CPRM.	**COPO**	**5000**	R$53,80	R$26,900,00
	12	**ÁGUA MINERAL**, Material: água mineral natural, Gaseificação: sem gás, Composição Química: em níveis aceitáveis pelo ministério da saúde, Físico- Química: em níveis aceitáveis pelo ministério da saúde, Embalagem: garrafas de 500 ml. A água mineral deverá tervalidade mínima de 11(onze) meses a contar da data de entrega no local determinado. A água mineral deverá ser entregue em garrafas de 500ml, plenamente preenchidos, munidos de lacre de inviolabilidades intacto, devidamente lacrados, atóxicos	**GARRAFAS**	**100**	R$4,30	R$430,00

		e inodoros, fabricados com matéria-prima não reciclada, contendo rótulo de classificação da água e todas as informações químicas do produto, número do registro junto ao Ministério da Saúde e aprovada pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM, através do Laboratório de Análises Minerais - LAMIN/CPRM.				
	13	**AIPIM (MANDIOCA) TIPO BRANCO OU AMARELO DESCASCADO,** de primeira qualidade. Produto novo, congelado, limpo, sem sujidades e embalado em sacos plásticos de no máximo 1kg, íntegros, sem rasgos e resistentes – que contenham data da embalagem e validade.	**KG**	**1200**	R$15,90	R$19,080,00
	14	**ALFACE,** de primeira qualidade, contendo no mínimo 300 gramas cada unidade, com folhas verdes, limpas, firmes e sem manchas. Devem ser entregues em caixas plásticas resistentes.	**UN**	**2200**	R$4,50	R$9,900,00
	15	**ALECRIM DESIDRATADO,** pacote com 6 gr, livre de resíduos, de sujidades. Com embalagem erotulagem mínima conformelegislação vigente.	**UN**	**200**	R$9,90	R$1,980,00
	16	**ALHO IN NATURA,** de primeira qualidade, bulbo inteiro, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitascondições de conservação ematuração.	**KG**	**120**	R$45,90	R$5,508,00
	17	**AMEIXA SECA** sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a	**UN**	**500**	R$31,50	R$15,750,00

		integridade do produto até o momento do consumo. Não poderáconter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte devera obedecer às regras da vigilância sanitária. Embalagem de 150g.				
	18	**AMENDOIM.** O produto não deve apresentar sujidades, umidadeou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem de 500g.	**UN**	**400**	R$25,90	R$10,360,00
	19	**AMIDO DE MILHO** produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matériasprimas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob aforma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo0,2%p/p. Embalagem de 1 kg. 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 apresentarvalidade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**KG**	**800**	R$21,60	R$17,280,00
	20	**ARROZ INTEGRAL,** tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade	**UN**	**200**	R$12,90	R$2,580,00

		máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãosdisformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
	21	**ARROZ PARBOILIZADO**, tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam aintegridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. 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 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**UN**	**1200**	R$35,90	R$43,080,00
	22	**AVEIA EM FLOCOS FINOS.** O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. Pacote de 500g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve	**UN**	**300**	R$19,90	R$5,970,00

	23	**AZEITE DE OLIVA** Composição: Azeite de Olivia, tipo extra virgem, acidez máxima 0,5%. Embalagem de 500ml. Prazo de validade de 12 meses da data da entrega.	**UN**	**300**	R$38,60	R$11,580,00
	24	**BANANA CATURRA,** de primeira qualidade, em pencas apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitascondições de conservação ematuração. CAIXA COM 20 KG.	**CX**	**620**	R$25,90	R$16058,00
	25	**BANHA DE PORCO.** Embalagem de 1 Kg, com inspeção do Ministério da Agricultura(SIF/DIPOA).	**KG**	**600**	R$29,90	R$17,940,00
	26	**BATATA DOCE,** de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra e corpos estranhos. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente oucaixa vazada limpa.	**KG**	**1200**	R$10,60	R$12,720,00
	27	**BATATA INGLESA,** escovada, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitascondições de conservação ematuração.	**KG**	**2600**	R$15,90	R$41,340,00
	28	**BATATA SALSA,** de primeira qualidade, apresentando as	**KG**	**500**	R$15,90	R$7,950,00

		características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazadalimpa.				
	29	**BERGAMOTA/TANGERINA POCAN,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitascondições de conservação ematuração. CAIXA COM 20 KG.	**CX**	**120**	R$45,90	R$5,508,00
	30	**BETERRABA**, padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazadalimpa.	**KG**	**1000**	R$19,90	R$19,900,00
	31	**BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE** firme, não esfarelado. Embalagem dupla integra e inviolada de 370gr a 400gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Validade não inferior a 12 meses na data de entrega doproduto. Com embalagem e rotulagem mínima conformelegislação vigente.	**UN**	**20**	R$15,90	R$318,00
	32	**BISCOITO DOCE ISENTO DEPROTEÍNA DE LEITE E OVO** firme, não esfarelado. Embalagem dupla integra e inviolada de	**UN**	**20**	R$16,90	R$338,00

		370gr a 400gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Validade não inferior a 12 meses na data de entrega doproduto. Com embalagem e rotulagem mínima conformelegislação vigente.				
	33	**BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA**. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor eodor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação deno máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricional.Embalagem de 370g.	**UN**	**1000**	R$12,90	R$12,900,00
	34	**BISCOITO DOCE, TIPO LAMINADO DE LEITE.** O produto deve apresentar-se integrocrocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: datade fabricação de no máximo 30dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricional. Embalagem de 370g.	**UN**	**1000**	R$15,90	R$15900,00
	35	**BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, DIVERSOS SABORES**, firme, não esfarelado. Embalagem integra e inviolada de 650 gr a 800gr. Isenta de gorduras trans. Validade não inferior a 12 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conformelegislação vigente.	**UN**	**1000**	R$23,90	R$23,900,00
	36	**BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR TRADICIONAL.** Descrição do objeto: O produto deve tercomo principal ingrediente polvilho, ser isento defarinha de trigo, glúten, leite e lactose. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.	**UN**	**1000**	R$19,90	R$19,900,00

		Características gerais:Segundo a Resolução RDC nº263, de 22/09/2005, o produtodeve ser obtido, processado,embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicasou biológicas que coloquem emrisco a saúde do consumidor.Fabricado a partir de matériasprimas sãs e limpas, isentasde matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeitoestado de conservação. Serãorejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Nãoserá tolerado o emprego decorantes artificiais naconfecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspectoassado, cor e odor próprios.Deve ser crocante e não seapresentar quebrado, murcho e queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendoinsetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a ResoluçãoRDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem: Pacote de 100 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 8meses a partir da data da entrega.				
	37	**BOLACHA SALGADA ISENTA DE LACTOSE**: tipo água e sal,firme, não esfarelada. Embalagem de 370gr a 400gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Validade não inferior a	**UN**	**20**	R$18,90	R$378,00

		12 meses na data de entrega doproduto. Com embalagem e rotulagem mínima conformelegislação vigente.				
	38	**BOLACHA SALGADA ISENTA DE PROTEÍNA DE LEITE E OVOS:** tipo água e sal, firme, não esfarelada. Embalagem de 370gr a 400gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Validade não inferior a 12 meses na data deentrega do produto. Comembalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.	**UN**	**20**	R$18,90	R$378,00
	39	**BISCOITO SALGADO**, **TIPO CREAM CRACKER.** O produto deveapresentar-se integrocrocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: datade fabricação de no máximo 30dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricional. Embalagem de 370g.	**UN**	**1500**	R$17,60	R$26,400,00
	40	**BISCOITO SALGADO, TIPO INTEGRAL.** O produto deve apresentar-se integrocrocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: datade fabricação de no máximo 30dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricional. Embalagem de 370g.	**UN**	**1000**	R$15,90	R$15,900,00
	41	**BOLACHA DE MEL.** Sem cobertura. Deverá ser fabricada a partirde matérias primas sã e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo até 1 kg do produto.	**KG**	**400**	R$29,90	R$11,960,00

		Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional. Data de fabricação: máximo 30dias.				
	42	**BROCOLIS,** de primeira qualidade, contendo no mínimo 500 gramas cada unidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,não lenhosas, limpas, comcoloração própria, livre dedanos mecânicos, fisiológicos,pragas e doenças e estarem emperfeitas condições de conservação e maturação.	**UN**	**1500**	R$15,90	R$23,850,00
	43	**CACAU EM PÓ,** embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar,amido, leite e derivados de leite. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir dadata de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.	**UN**	**700**	R$15,90	R$11,130,00
	44	**CAFÉ,** torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g, à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. ApresentarSelo de Pureza ABIC.	**UN**	**1200**	R$29,90	R$35,880,00

	45	**CANELA EM PÓ.** Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Embalagem plástica contendo 30g do produto.	**UN**	**300**	R$10,90	R$3,270,00
	46	**CANELA EM RAMA.** Embalagem plástica contendo 10 g doproduto.	**UN**	**200**	R$9,90	R$1,980,00
	47	**CANJICA DE MILHO BRANCA,** Subgrupo despeliculada, classe branca tipo 1 de acordo com aportaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricional. Embalagem de 500g.	**UN**	**1000**	R$15,30	R$15,300,00
	48	**CANJIQUINHA/QUIRERINHA DE MILHO,** Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica,estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricional. Embalagem de 1 kg.	**UN**	**1200**	R$14,60	R$17,520,00
	49	**CARNE BOVINA, CORTE ACÉM,** de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça)ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta.Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado,	**KG**	**2500**	R$58,90	R$147,250,00

		contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão(tipo Kraft) ou caixa plásticalimpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando opeso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade eregistro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa).Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem ainspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), deacordo com a legislaçãovigente.				
	50	**CARNE BOVINA MOÍDA,** de primeira qualidade. Características Técnicas:Resfriada, sem gordura, isenta de cartilagem e nervo, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1 Kg e revestido por caixa depapelão (tipo kraft) ou caixaplástica limpa, de até 20 kg.A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem ainspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), deacordo com a legislaçãovigente.	**KG**	**2500**	R$49,90	R$124,750,00
	51	**CARNE BOVINA MÚSCULO,** de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura, em cubos, sem osso. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa	**KG**	**1000**	R$49,90	R$49,900,00

		plástica limpa, de até 20 kg.A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa).Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), deacordo com a legislação vigente.				
	52	**CARNE DE FRANGO COXA COM SOBRECOXA COM OSSO,** Características Técnicas: Congelado com pesagem média de250g por peça. A ave deve tercontornos definidos, firmes esem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderentee odor característico. Nãodeve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em caixaslacradas de 20 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeçãoestadual ou federal, procedência da carne, nomee/ou marca, lote e informaçõesnutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem ainspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislaçãovigente.	**CX**	**420**	R$240,00	R$100,800,00
	53	**CARNE SUINA (PERNIL),** de primeira qualidade. Características técnicas: sem pele e sem gordura, sem osso,	**KG**	**2500**	R$54,90	R$137,250,00

		carne de cor rosada, elástica,firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando opeso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade eregistro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa).Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem ainspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislaçãovigente.				
	54	**CARNE SUÍNA (COSTELINHA),** fresca, de 1ª qualidade; em pedaços; c/ cor, cheiro esabor próprios, embalada em saco plástico, atóxico, reforçado, contendo no máximo 2 kg, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	**KG**	**500**	R$58,90	R$29,450,00
	55	**CAQUI**, de primeira qualidade, casca fina, lisa, amarela, sem manchas, amassados e rupturas. Tamanho uniforme. Aroma, cor esabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionadas em caixa plástica pesando aproximadamente 20 kg de conteúdo útil. Embalagem: única, plástica de polietileno	**KG**	**600**	R$19,90	R$11,940,00

		transparente ou caixa vazadalimpa.				
	56	**CHÁ DE CAMOMILA (flores).** Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila(Matricaria recutita). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor oucheiro não característico. A embalagem deve estar intacta,bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	**CX**	**250**	R$9,90	R$2,475,00
	57	**CHÁ DE CAPIM CIDREIRA.** Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas de capim- cidreira (Cymbopogon citratus, Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor oucheiro não característico. A embalagem deve estar intacta,bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	**CX**	**250**	R$9,90	R$2,475,00
	58	**CHA DE HORTELÃ.** Acondicionadoem caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas e ramos de hortelã (Mentha piperita, L.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos,bolor ou cheiro não característico. A embalagemdeve estar intacta, bem vedadae deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	**CX**	**250**	R$9,90	R$2,475,00
	59	**CHÁ MATE SABOR NATURAL.** Acondicionado em caixas	**CX**	**1000**	R$9,90	R$9,900,00

		contendo 25 sachês cada. Ingredientes: folhas e talos de erva mate tostada (Ilex paraguariensis, St. Hil.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor oucheiro não característico. A embalagem deve estar intacta,bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.				
	60	**CHANTILLY**. Produto de primeira qualidade deverá ser entregue em temperatura ambiente, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquersubstância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo devalidade.	**L**	**80**	R$19,90	R$1,592,00
	61	**CHEIRO VERDE – SALSA E CEBOLINHA**, in natura, constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos,com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Maço pesandoaproximadamente 150 gramas.	**MAÇO**	**2000**	R$9,90	R$19,800,00
	62	**CHUCHU,** de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente oucaixa vazada limpa.	**KG**	**800**	R$15,90	R$12,720,00
	63	**CEBOLA BRANCA,** de primeira qualidade, tipo especial (70 a 90 mm de diametro transversal), apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,	**KG**	**2000**	R$25,90	R$51,800,00

		limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação ematuração.				
	64	**CENOURA,** de primeira qualidade, classe média (raizes com comprimento de 12-17 cm e mais de 2,5 cm de diametro), apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única,plástica de polietilenotransparente ou caixa vazadalimpa.	**KG**	**1000**	R$19,90	R$19,900,00
	65	**CEREAL DE MILHO EM FLOCOS SEM AÇÚCAR,** embalagem com 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.	**UN**	**600**	R$79,90	R$47,940,00
	66	**COCO RALADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR**, procedente de frutos sãos e maduros, não poderá apresentar cheiro alterado ou ranço so, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g.	**UN**	**800**	R$15,90	R$12,720,00
	67	**COLORÍFICO EM PÓ,** constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal,de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até	**KG**	**400**	R$15,90	R$6,360,00

		500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22de setembro de 2005.				
	68	**COUVE-FLOR,** de primeira qualidade, contendo no mínimo 500 gramas cada unidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas,bem formadas, limpas, comcoloração própria, livre dedanos mecânicos, fisiológicos,pragas e doenças e estarem emperfeitas condições de conservação e maturação.	**UN**	**1500**	R$9,90	R$14,850,00
	69	**COUVE MANTEIGA,** de primeira qualidade, contendo no mínimo 300 gramas cada unidade, cor verde escuro, folhas íntegras e frescas. Embalagem: única, plástica de polietilenotransparente ou caixa vazada limpa.	**UN**	**1200**	R$12,90	R$15,480,00
	70	**CRAVO DA INDIA,** embalagem plástica contendo até 40 g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros.	**UN**	**100**	R$9,90	R$990,00
	71	**CREME DE LEITE**. Creme de leiteuso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack de 200g, não amassada, não estufada, deve ser resistente.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade deproduto.	**UN**	**400**	R$14,90	R$5,960,00
	72	**CREME DE LEITE (NATA) FRESCO,** acondicionada em embalagem plástica com 300 gramas, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes,	**UN**	**300**	R$15,90	R$4,770,00

		carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nomee/ou marca e informações nutricionais. Validade mínimade 30 dias.				
	73	**DOCE DE FRUTA,** sabores: Morango, uva, goiaba, banana,pêssego, maçã ou abobora. Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente,atóxico, integro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data daentrega.	**UN**	**600**	R$15,90	R$9,540,00
	74	**DOCE DE LEITE EM PASTA.** Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadocom matérias-primas sãs elimpas, isentas de matériasterrosas, parasitas e emperfeito estado deconservação. Não deve conter:amido, glúten e corantesartificiais. Pode contersomente os aditivos permitidospela legislação.Características sensoriais(organolépticas): consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente,cor castanho caramelado proveniente da reação de maillard, sabor e odor doce característico. A embalagemdeve ser de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada, devendo estar intacta bemvedada e constar: data defabricação de no máximo 30dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros doórgão competente (inspecionadosif-dipoa). Embalagem de 350g.	**UN**	**600**	R$19,90	R$11,940,

	75	**ERVILHA NATURAL CONGELADA.** Embalagem com 300g, resistentee bem lacrada, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 messes, informação nutricional norótulo. Produto cozido e congelado sem aditivos químicos e sem sal.	**UN**	**2000**	R$15,90	R$31,800,00
	76	**ESSENCIA DE BAUNILHA.** Embalagem 30ml. Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada emfrasco plástico resistente, atóxico e inodoro, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	**UN**	**600**	R$9,90	R$5,940,00
	77	**EXTRATO DE TOMATE,** de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sempele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento defermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem: sachêcontendo de 1,7 Kg, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partirda data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro noMinistério da Saúde.	**UN**	**1500**	R$16,90	R$25,350,00
	78	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL.** Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e	**KG**	**500**	R$29,90	R$14,950,00

		deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.				
	79	**FARINHA DE AVEIA**, integral, isenta de sujidades, parasitase larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriado, fechados, reembalado em caixa de papel vedada. Pacote de 500g.	**UN**	**300**	R$15,90	R$4,770,00
	80	**FARINHA DE MANDIOCA,** fina beneficiada, classe branca,tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação deno máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional.	**KG**	**200**	R$17,90	R$3,580,00
	81	**FARINHA DE MILHO BIJU EM FLOCOS BRANCA,** Embalagem com até 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.	**KG**	**600**	R$19,90	R$11,940,00
	82	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL,** Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãose limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseirosdiversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento	**UN**	**1000**	R$29,90	R$29,900,00

		insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 5kg. Prazo de Validade: Mínimode 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
	83	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**: Safra 2023, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedadecorrespondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Embalagem:pacote plástico de 1 kg.	**KG**	**500**	R$16,80	R$8,400,00
	84	**FEIJÃO PRETO TIPO 1**: Safra 2023, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedadecorrespondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Embalagem:pacote plástico de 1 kg.	**KG**	**1200**	R$15,90	R$19080,00
	85	**FEIJÃO VERMELHO TIPO 1**: Safra 2023, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedadecorrespondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Embalagem:pacote plástico de 1 kg.	**KG**	**300**	R$16,80	R$5,040,00

	86	**FERMENTO BIOLOGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO,** Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 125g. Prazo deValidade: Mínimo de 6 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintesinformações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**UN**	**500**	R$21,50	R$10,750,00
	87	**FERMENTO EM PÓ QUIMICO,** Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 250 g.Prazo de Validade: Mínimo de 3meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintesinformações: nome e/ou marca,ingredientes,data de validade, lote e informações nutricionais.	**UN**	**700**	R$19,90	R$13,930,00
	88	**FUBÁ DE MILHO,** Características Técnicas: Fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ouimpurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deverá estar intacta, bem vedada, em polietileno transparente ou filme bopp + polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir dadata de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem: pacote plástico de 1 kg.	**KG**	**1500**	R$16,50	R$24,750,00
	89	**GELATINA SEM SABOR**. Sem glúten, sem corante, semsabor. Embalagem pacote de 24g, constando identificação	**UN**	**500**	R$13,90	R$6,950,00

		do produto, data de fabricação, validade. Validade mínima de 6 meses.				
	90	**GOIABADA, DOCE CASCÃO**, em embalagem de 500g. Com rótulo apresentando informações nutricionais, lote, ingredientes, procedência, data de fabricação e validade. Ingredientes: Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. Rico em Vitamina C. Fonte de Vitamina A. Fonte de Fibras.	**UN**	**200**	R$13,90	R$2,780,00
	91	**IOGURTE**, sabores diversos. Características técnicas: Leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpas defrutas. Permitida a adição de aditivos. O iogurte deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e qualquer substância contaminante. Rotulagem e embalagem: Acondicionados em sacos plásticos atóxicos de 900 gramas, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF.	**UN**	**2000**	R$14,90	R$29,800,00
	92	**IOGURTE NATURAL**, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, acondicionado em embalagem plástica contendo 450g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro noMinistério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte)	**UN**	**800**	R$19,90	R$15,920,00

		dias a partir da data daentrega. (Não bebida láctea).				
	93	**KIWI,** de primeira qualidade, tamanho médio, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau dematuração capaz de suportar satisfatoriamente o transporte.	**KG**	**300**	R$21,90	R$6,570,00
	94	**LARANJA,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazadalimpa. CAIXA COM 20 KG.	**CX**	**350**	R$90,00	R$31,500,00
	95	**LEITE CONDENSADO.** Embalagem de 395g, de boa qualidade e intacta. Na embalagem deve constar a data de fabricação,validade, informação nutricional e ingredientes.	**UN**	**400**	R$16,99	R$6,796,00
	96	**LEITE EM PÓ 0% LACTOSE.** Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C,D, sem lactose. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina,soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação de no máximo 30 dias.	**UN**	**50**	R$24,90	R$1245,00
	97	**LEITE LONGA VIDA,** UHT CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO CADA, composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem: Tetra Brik Asséptic, bem vedado, deverá trazer informações	**CX**	**1000**	R$99,00	R$99,000,00

		gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso.Prazo de validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintesinformações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.				
	98	**LEITE EM PÓ INTEGRAL,** obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicosadequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Embalagem aluminizada de 400g, com valorenergético médio de 100 a140Kcal e valor protéico de 6a 8g por porção de 26g. Deve ter boa solubilidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**UN**	**1000**	R$15,99	R$15,990,00
	99	**LENTILHA,** constituída de grãosinteiros e sadios com teor deumidade máxima de 15%, isenta de material terroso, sujidadese mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 500 gramas em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam aintegridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. 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	**UN**	**300**	R$15,90	R$4,770,00

		6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
	100	**LIMÃO TAHITI OU COMUM,** Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendoser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e saborpróprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estarintacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	**KG**	**300**	R$14,90	R$4,470,00
	101	**LINGUIÇA (FRANGO)**; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas;mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega.	**KG**	**120**	R$21,50	R$2,580,00
	102	**LINGUIÇA (MISTA)**; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne mista; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas;mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega	**KG**	**120**	R$21,50	R$2,580,00
	103	**LINGUIÇA CALABRESA**, embalada em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente e	**KG**	**100**	R$21,50	R$2,150,00

		vácuo de 1 kg cada, e discriminado a identificação do frigorifico e data de validade do produto.(validademínima 2 meses).				
	104	**LINGUIÇA PURA (SUÍNA)**; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas;mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega.	**KG**	**120**	R$21,50	R$2,580,00
	105	**LOURO**. Características Técnicas: Louro desidratado, condimento obtido da erva de louro (Laurus nobilis), constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Deveconter data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu	**UN**	**50**	R$15,90	R$795,00

		período de validade. Prazo devalidade: mínimo de 8 meses apartir da data da entrega.				
	106	**MAÇA COMUM,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazadalimpa. CAIXA COM 20 KG.	**CX**	**400**	R$130,00	R$52,000,00
	107	**MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS).** Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471 e beta-caroteno. Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massasalimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, emembalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**KG**	**10**	R$19,90	R$199,00
	108	**MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA)**, Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. As massas	**UN**	**1200**	R$11,90	R$14,280,00

		alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, emembalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
	109	**MACARRÃO (PARAFUSO, PENNE, RIGATONI)**: massa de sêmola oucom ovos, embalagem integra einviolada de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**UN**	**2000**	R$13,90	R$27,800,00
	110	**MAMAO COMUM,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazadalimpa. CAIXA COM 14 KG.	**CX**	**250**	R$189,00	R$47,250,00
	111	**MANGA,** de primeira qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Nãopode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permitasuportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	**KG**	**1500**	R$22,50	R$33,750,00

		Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietilenotransparente ou caixa vazada limpa.				
	112	**MANTEIGA SEM SAL,** de primeira qualidade, acondicionada em potes plásticos com 200gramas, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínimade 30 dias.	**UN**	**800**	R$23,50	R$18,800,00
	113	**MARACUJÁ,** de primeira qualidade, redondo, casca lisa graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro,com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	**KG**	**200**	R$21,90	R$4,380,00
	114	**MARGARINA COM SAL.** Margarina cremosa com sal INTERESTERIFICADA, embalagem de 500g. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídeos. Com sal. Para usoculinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto, prazo de validade depelo menos 4 meses a partir dorecebimento informaçõesnutricionais. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria prima empregada, estabelecidos pela	**UN**	**1000**	R$15,60	R$15,600,00

		legislação específica, no que tange a resíduos e pesticidas, contaminantes inorgânicos emicrobiológicos.				
	115	**MEL DE ABELHA**, **ORGÂNICO**. Ingredientes: Produto naturalelaborado por abelhas a partir do néctar. Características Gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Não possui adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Embalagem: de 1 kgDeve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados. Deverá constar registro no ministérioda agricultura SIF.	**KG**	**100**	R$39,90	R$3,990,00
	116	**MELADO DE CANA.** Embalagem:Pote plástico em polietileno transparente, atóxico,integro, com tampa e lacre de proteção, contendo até 1 kg. Arotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínimade 6 meses a partir da data da entrega.	**KG**	**200**	R$26,00	R$5,200,00
	117	**MELANCIA,** de primeira qualidade, graúda, livre de sujidades, parasitas, e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8 kg cada.	**KG**	**2500**	R$9,90	R$24,750,00
	118	**MELÃO,** de primeira qualidade, amarelo, redondo, casca lisa,	**KG**	**1000**	R$13,90	R$13,900,00

		graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, desenvolvida e madura, compolpa firme e intacta, fornecimento a granel.				
	119	**MILHO DE PIPOCA.** Embalagem com 500 gramas. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir dadata de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.	**UN**	**1000**	R$15,90	R$15,900,00
	120	**MILHO VERDE NATURAL CONGELADO** Embalagem com 300g, resistentee bem lacrada, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 messes, informação nutricional norótulo. Produto cozido e congelado sem aditivos químicos e sem sal.	**UN**	**2500**	R$15,90	R$39,750,00
	121	**MORANGO IN NATURA**, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme,com maturação apropriada,inteira, sem ferimentos, livrede pragas e doenças e munidade cálice e pedúnculo verde.Embalagem primária: embandejas plásticas com pesomédio de 400 gr. Embalagem secundária: caixetas de papelão com peso aproximado1,6 kg, com característicasque atendam a NTA 17 (Decreto12.486/ de 20/10/78), compadrões da embalagem da instrução normativa nº 09 de12/11/02. (SARC, ANVISA, INMETRO)	**BDJ**	**1000**	R$19,90	R$19,900,00
	122	**MORANGO CONGELADO**, de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor	**KG**	**500**	R$19,90	R$9,950,00

		estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem rotulada contendo 01 kg.				
	123	**OLEO DE SOJA.** Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagemfrágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro fortee intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo devalidade: Mínimo de 6 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**UN**	**2000**	R$12,90	R$25,800,00
	124	**ORÉGANO DESIDRATADO,** deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plásticotransparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentarcoloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeresde rotulagem, data de validade, conforme legislaçãovigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembrode 2005.	**UN**	**200**	R$13,90	R$2,780,00
	125	**OVOS DE GALINHA,** vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar	**DZ**	**2000**	R$13,99	R$27,980,00

		devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislaçãovigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.				
	126	**PÃO PARA CACHORRO QUENTE**: pão padrão para cachorro quente com aproximadamente 50g a unidade. Deverão ser acondicionadas em sacos depolietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	**KG**	**2500**	R$12,90	R$32,250,00
	127	**PÃO FRANCES,** com aproximadamente 50g a unidade. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	**KG**	**2500**	R$12,90	R$ 32,250,00
	128	**PEITO DE FRANGO,** corte sassami, não temperado,congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, integra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo decarne, data de fabricação,data de validade e registro de órgão competente (inspecionado	**KG**	**1000**	R$19,90	R$19,900,00

		sif-dipoa). Embalagem contendo 1 kg.				
	129	**PEIXE, FILÉ DE TILÁPIA**: limpo, congelado, isento de decomposição. De 1ª qualidade,com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas.Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem espinho e sem pele. Deverá estar acondicionada em saco plásticoatóxico, transparente eresistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade ao produto até o consumo ou em pacote plástico, transparente e resistente. Deverá constar na embalagem osdados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIM, SIF OU IMA. Com prazo devalidade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem: contendo 800 gramas.	**UN**	**1000**	R$49,90	R$49,900,00
	130	**PEPINO SALADA**, pepino (Cucumis sativus L.) de primeira qualidade, da época. Características Gerais:Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Tenros, de corverde escuro, de tamanho médio e que estejam bem firmes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportara manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos	**KG**	**1000**	R$8,90	R$8,900,00

		aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e saborestranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente oucaixa vazada limpa.				
	131	**PERA,** de primeira qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor esabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportara manipulação, o transporte e a conservação em condiçõesadequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes àsuperfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietilenotransparente ou caixa vazada limpa.	**KG**	**600**	R$9,90	R$5,940,00
	132	**PÊSSEGO IN NATURA**, de primeira qualidade, livre de sujidades,parasitas e larvas; tamanho ecoloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente oucaixa vazada limpa.	**KG**	**600**	R$7,50	R$4,500,00
	133	**PÊSSEGO EM CALDA**. Embalado em lata, isentos de ferrugem, nãoamassado, não estufados, resistente, que garanta a integridade do produto, não violada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade doproduto. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a	**LATA**	**100**	R$19,90	R$1990,00

		partir da data de entrega.Peso aproximado 850g.				
	134	**PIMENTÃO VERDE,** Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma,cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Embalagem:única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	**KG**	**600**	R$9,90	R$5,940,00
	135	**POLVILHO AZEDO,** embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamentefechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	**UN**	**600**	R$17,90	R$10,740,00
	136	**POLVILHO DOCE,** embalado emsacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da	**UN**	**600**	R$17,90	R$10,740,00

		entrega na unidade requisitante.				
	137	**PRESUNTO SUÍNO FATIADO,** cozido, magro, de primeira qualidade. Sem capa de gordura, produto fresco, refrigerado. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e poso líquido.	**KG**	**200**	R$23,00	R$4,600,00
	138	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO,** de primeira qualidade. Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto decálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data deprocessamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deveráapresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	**KG**	**700**	R$29,90	R$20,930,00
	139	**REPOLHO VERDE,** de primeira qualidade, contendo no mínimo 1.500 gramas cada unidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitascondições de conservação ematuração.	**UN**	**1500**	R$6,90	R$10,350,00
	140	**REPOLHO ROXO**, de primeira qualidade, contendo no mínimo 1.200 gramas cada unidade. Ascabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e comfolhas isas ou crespas de	**UN**	**1000**	R$6,99	R$6,990,00

		cor roxa, livres de manchas escuras e de perfurações. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.				
	141	**REQUEIJÃO CREMOSO**: apresentar massa cremosa, cheiro e cor característica do produto. A embalagem deve estar intacta,em pote de polietileno resistente, com prazo de validade: mínimo de 3 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, informações nutricionais. Embalagem: de 200 g.	**POTE**	**1000**	R$13,90	R$13,900,00
	142	**RÚCULA**, fresca, contendo no mínimo 250 gramas cada maço, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida,firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danosfísicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	**MAÇO**	**500**	R$7,99	R$3,995,00
	143	**SAGU,** embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechadoscontendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	**UN**	**1000**	R$14,90	R$14,900,00
	144	**SAL REFINADO IODADO.** Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadasao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada	**UN**	**1000**	R$5,00	R$5,000,00

		em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazode validade: Mínimo de 6 mesesa partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
	145	**SALAMONIACO,** embalado em sacosde polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechadoscontendo 100 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	**UN**	**300**	R$15,90	R$4,770,00
	146	**SALSICHA,** a base de carne de frango. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Pacote de 5 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes, registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) e peso do produto.	**KG**	**800**	R$139,00	R$111,200,00
	147	**SEMENTE DE CHIA**. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação deno máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 mesesda data de entrega do produto.Embalagem: pacote plástico de 50 g do produto.	**UN**	**300**	R$13,90	R$4,170,00
	148	**SEMENTES DE GERGELIM BRANCO**, sem sujidades ou gravetos,	**UN**	**20**	R$13,90	R$278,00

		primeira qualidade. Embalagem: Pacote plástico devidamenterotulado contendo 500 gramas.				
	149	**SUCO DE LARANJA INTEGRAL**. Composto de Suco de Laranja, 100% Natural. A embalagem deverá conter externamente osdados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 a 2 litros.	**L**	**600**	R$23,90	R$14,340,00
	150	**SUCO DE UVA INTEGRAL.** Composto de Suco de Uva, 100% Natural. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 a 2 litros.	**L**	**1500**	R$23,90	R$35,850,00
	151	**SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL.** Composto de Suco de Maçã, 100% Natural. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 a 2 litros.	**L**	**600**	R$23,90	R$14,340,00
	152	**SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO**. Composto de Suco de Maracujá,100% natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, sem aromatizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	**UN**	**500**	R$23,90	R$11,950,00

		nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem: de 500ml.				
	153	**TÂMARA DESIDRATADA SEM CAROÇO**. Embalagem: pacote plástico de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade e peso líquido, de acordo com asnormas e/ou resoluções vigentes da ANVISA.	**UN**	**100**	R$19,90	R$1,990,00
	154	**TOMATE,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazadalimpa. CAIXA COM 20 KG.	**CX**	**350**	R$199,00	R$69,650,00
	155	**TRIGO PARA QUIBE,** de primeira qualidade. Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina.O produto deve estar isento desujidades, parasitas e larvas,livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardosde papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estarde acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações:identificação do produto, marca do fabricante, data de	**UN**	**200**	R$13,99	R$2,798,00

		fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir dadata de entrega.				
	156	**UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE**: Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. Aembalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem: pacote plástico de 200 g.	**UN**	**300**	R$15,90	R$4,770,00
	157	**UVA**, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando, in natura: com característicasorganolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem:única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	**KG**	**1000**	R$15,90	R$15,900,00
	158	**VAGEM,** de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doençase estarem em perfeitascondições de conservação e maturação. Embalagem: única,	**KG**	**200**	R$9,90	R$1,980,00

		plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.				
	159	**VINAGRE,** Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes,contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses apartir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**UN**	**700**	R$6,40	R$4,480,00
					VALOR TOTAL:	R$ 1803,252,60

1.1. Natureza do Objeto:
1.1.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa descrita no Estudo Técnico Preliminar.
1.2. O quantitativo mencionado acima é estimado com base na demanda, não gerando obrigação da Contratante de execução total durante a vigência do contrato. O quantitativo foi definido apenas para limitar e dimensionar a proposta dos licitantes.
1.3. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais da atividade e os tributos que eventualmente possam incidir sobre eles, bem como as demais despesas diretas e indiretas, sem que caiba direito ao proponente de reivindicar custos adicionais diretos ou indiretos.
1.4. O contrato terá vigência de até 31 de janeiro de 2025.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).
2.1. O objeto deste Termo de Referência fundamenta-se no inciso I do Art. 42, Art. 101, Decreto nº 045/2023 de 05 de Maio de 2023, Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Demais legislações correlatas, aplicando-se subsidiariamente, no que couber.
2.2. A referida aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Calmon, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúdeàqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acessoigualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)
3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)
Sustentabilidade:

4.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ouno edital como requisito previsto em lei especial, bem como Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União e no site da AGU.

Garantia da contratação:
4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Subcontratação:
4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Vistoria:
4.4. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do(s) local(is) de execução dos serviços.
4.5. São requisitos básicos para a contratação do serviço que a empresa:
4.5.1. Consiga entregar os produtos e serviços dentro dos prazos e em consonância ao acordo de nível de serviço estabelecido;
4.5.2. Mantenha as informações da CONTRATANTE, a que tem acesso, sob sigilo;
4.5.3. Planeje previamente suas atividades;
4.5.4. Proponha soluções baseadas nas necessidades da CONTRATANTE e nas melhores práticas de mercado e de acordo com as recomendações dos fabricantes das soluções;
4.5.5. Documente e mantenha atualizado o registro das atividades desempenhadas na CONTRATANTE;
4.5.6. Todos esses requisitos têm como objetivo a entrega de produtos e serviços com qualidade preestabelecida e dentro do prazo acordado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA;
4.5.7. Executar os serviços de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.
4.5.8. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.
4.5.9. Emitir relatório de horas dos serviços prestados.
4.5.10. Emitir fatura dos serviços executados.

5. DAS AMOSTRAS

5.1. Se cotados os itens da cláusula anterior NÃO haverá necessidade de apresentação de novas amostras, caso o participante queira cotar outras qualidades não descritas faz-se necessário a apresentação de amostras equivalentes ou superiorespara avaliação, caso contrário o item será desclassificado.

5.2. Caso as empresas participantes tenham interesse em cotar outras qualidades que não sejam pré-aprovadas deverão apresentar até 3 (três) dias que antecedem a data da licitação amostras dos produtos para avaliação.
5.3. Até 24 horas que antecedem a data da licitação será enviado via e-mail à todos os fornecedores interessados laudos referente parecer técnico das amostras avaliadas.
5.4. As amostras estarão sujeitas à desclassificação em caso de desconformidade com as especificações constantes neste edital e critérios de qualidade.

6. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (art. 6º, XXIII, alínea "e" da Lei n. 14.133/2021).

6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
6.1.1. **O prazo de entrega dos bens é de até no máximo 03 (três)** dias contados do(a) Autorização de Fornecimento, em remessa (única ou parcelada), no endereço discriminado na Ordem de Serviço.
6.1.2. O prazo de entrega poderá ser reduzido de acordo com o interesse público devidamente justificado pela autoridade competente.
6.1.3. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades (Secretaria, Escolas e Creches) que compõem as Regiões Administrativas do Município. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá via e-mail o cronograma de entregas elaborado pela nutricionista. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
6.1.4. Derivados lácteos, refrigerados e hortifruti, de acordo com cardápio;
6.1.5. Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
6.1.6. Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente;
6.1.7. Alimentos estoque seco (não-perecíveis), semanalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da SEMED.
6.1.8. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
6.1.9. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino conforme item número IV acima que compõem cada Região Administrativa do Município de Calmon, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED eventuais inconsistências.
6.1.10. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.
6.1.11. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.
6.1.12. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas, não sendo permitido o transporte de hortifrútis em caixas de madeira ou papelão.
6.1.13. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
6.1.14. A contratada deverá emitir relatório de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado a SEMED.
6.1.15. Quando em contato (e-mail ou telefone) para solicitação de itens não-perecíveis fica estabelecido um prazo máximo de 4 (quatro) dias corridos para entrega, obedecendo as quantidades solicitadas sendo entregues diretamente na SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, de segunda a sexta-feira das 8h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00.

6.1.16. Os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues obedecendo ao cronograma de entregas, este elaborado pela nutricionista e encaminhado via e-mail, este cronograma poderá sofrer alterações conforme necessidade de ajustes.
6.1.17. Os produtos alimentícios devem apresentar prazo de validade superior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
6.1.18. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 03(três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
6.1.19. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
6.1.20. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de até 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
6.1.21. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
6.1.22. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
6.1.23. A proponente vencedora dever substituir às suas expensas, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento da notificação expedida pela área requisitante, o(s) item (ns), caso se constate defeitos de fabrica o, ou qualquer anormalidade que esteja em desacordo com as especifica es deste Edital, dentre outros.
6.2. A metodologia seguirá a seguinte dinâmica:
6.2.1. O transporte e despesas relativas a entrega correrá por conta da contratada, eximindo o município de quaisquer responsabilidades.
6.2.2. Entregar o objeto nas quantidades solicitadas, dentro do prazo e no local estabelecido, conforme solicitação emitida pelo Setor.
6.2.3. Quanto à entrega deverão apresentarem-se no geral:
6.2.3.1. Isentos de substâncias terrosas;
6.2.3.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
6.2.3.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
6.2.3.4. Não estarem murchos, danificados, estragados, excessivamente maduros ou verdes ou qualquer outro dano que prejudique a segurança alimentar;
6.2.3.5. Isentos de odor e sabor estranhos;
6.2.3.6. Isentos de enfermidades.
6.2.4. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas, para que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
6.2.5. Quando houver gêneros alimentícios devolvidos, substituídos ou trocados, os custos de correções do fornecimento correrão exclusivamente às expensas do contratado.
6.2.6. Os produtos ofertados deverão ser compatíveis com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), e/ou ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e/ou INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial), quando aplicável.
6.2.7. Por ocasião do recebimento dos materiais, a Secretaria solicitante, por intermédio de funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações dos objetos licitados, obrigando-se a proponente vencedora a promover as devidas substituições.

6.2.8. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste edital obriga a licitante vencedora a substituir o produto imediatamente após a notificação/comunicação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus (independentemente de sua natureza sem prejuízo da aplicação das medidas legais/editalícias/contratuais aplicáveis à espécie.
6.2.9. Os licitantes deverão se atentar na entrega dos produtos, bem como na formulação das propostas que, as entregas poderão ser em locais distintos – dentro dos limites do município.
6.2.10. Todas as despesas relacionadas inclusive entrega dos itens correrão por conta da proponente vencedora, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.
6.2.11. Os itens deverão ser entregues devidamente conforme a legislação em vigor, de forma que não sejam danificados durante as operações de transportes e descarga no local de entrega.
6.2.12. Os itens cotados deverão ser de primeira qualidade, novos e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, obedecendo necessariamente as normas estabelecidas pelo órgão fiscalizador competente, e atender eficazmente finalidade que dele naturalmente se espera.
6.2.13. Serão recusados os itens imprestáveis ou defeituosos que não atendam as especificações e/ou não estejam adequados para uso.
6.2.14. A proponente vencedora dever responder pelos vícios, defeitos ou danos causados a terceiros/Município referente entrega do item, assumindo os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela solicitante.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)

6.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo comas cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput)
6.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
6.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
6.5. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
6.6. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
6.7. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).
6.8. O contratado designará formalmente o preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
6.9. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º)

6.10. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
6.11. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).
6.12. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
6.13. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
6.14. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).
6.15. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros (IN 5/2017, art. 44, 31º).
6.16. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa, serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
6.17. Dos Critérios de Aferição e Medição para Faturamento:
6.2.3.1. A avaliação da execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:
I - os resultados alcançados em relação à contratada, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
II - os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;
III - a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
IV - a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;
V - o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e VI - a satisfação do público usuário.
6.2.3.2. O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço e, em caso positivo, deverá comunicar ao gestor do contrato para que este promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Capítulo VII, do Título III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
6.18. Do Recebimento:
6.2.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a , da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).
6.2.3.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

6.2.3.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
6.2.3.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
6.2.3.5. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
6.2.3.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
6.2.3.7. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
6.2.3.8. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
6.2.3.9. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
6.2.3.10. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
6.2.3.11. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
6.2.3.12. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
6.2.3.13. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
6.2.3.14. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).
6.2.3.15. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
6.2.3.16. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

6.2.3.17. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
6.2.3.18. Enviar a documentação pertinente ao setor de compras para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
6.2.3.19. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
6.2.3.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
6.2.3.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
6.19. Liquidação
6.2.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
6.2.3.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133,de 2021
6.2.3.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
6.19.3.1. O prazo de validade
6.19.3.2. A data da emissão
6.19.3.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
6.19.3.4. O período respectivo de execução do contrato;
6.19.3.5. O valor a pagar; e
6.19.3.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
6.20. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
6.21. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
6.22. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
6.23. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
6.24. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da

regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
6.25. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
6.26. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.
6.27. Prazo de pagamento
6.28. Forma de pagamento
6.2.3.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
6.2.3.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
6.2.3.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
6.28.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
6.28.3.2. O contratado 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.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei n. 14.133/2021)

7.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.
7.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
7.1.1. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.
7.1.2. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.
7.1.3. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
7.1.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
7.1.3.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
7.1.3.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
7.1.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.1.5. O licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais necessárias para o cumprimento das obrigações e do objeto da licitação

7.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração poderá verificar o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União(https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep)

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

7.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.8. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

7.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.10. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.11. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será feito no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal, podendo ser exigida as Certidões regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições deste edital.

8.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos, quando exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente

constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

8.3. O pagamento ficará condicionado à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente e ao recebimento definitivo do objeto do contrato pelo seu fiscal.

8.4. O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

8.5. O pagamento devido ao Contratado restringe-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados (mão de obra), devendo ser descontados valores correspondentes a serviços não prestados, ainda que constantes em nota fiscal emitida pelo Contratado.

8.6. Para a efetivação do pagamento o licitante deverá manter as mesmas condições previstas do edital no que concerne a PROPOSTA e a HABILITAÇÃO.

9. DA FISCALIZAÇÃO

9.1. Cabe ao MUNICÍPIO, através do setor competente, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização dos serviços contratados.

9.2. A CONTRATADA declara aceitar integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo MUNICÍPIO.

9.3. Fica designado como fiscal do contrato, nos termos do Documento de Formalização de demanda o(s) servidor(es) **Melany Thaise Schena.**

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Compete à Contratada:

10.1. Prestar os serviços conforme especificações no edital, termo de referência e contrato administrativo;

10.2. Fornecer à contratante todas as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços e demais informações relativas para à correta solicitação/compra de peças por parte MUNICIPIO;

10.3. Fornecer o número de funcionários adequados para que os serviços sejam prestados com presteza e agilidade;

10.4. Fornecer todos os materiais, produtos e equipamentos necessários ao desenvolvimento das atividades, imprescindíveis ao cumprimento dos serviços contratados. O Município se reserva o direito de recusar os serviços e levantamento de peças orçados pela CONTRATADA para a prestação dos serviços, nos casos em que a qualidade apresentada seja inadequada ao fim que se destina.

10.5. Responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente ao Município ou a terceiros (incluindo dano ao patrimônio, sendo móveis ou imóveis), decorrente de sua culpa ou dolo na execução dos serviços bem como quanto ao levantamento incorreto de peças (fornecidos pelo contratante);

10.6. Emitir nota fiscal dos serviços prestados efetuando os devidos recolhimentos tributários que a Lei exige, entregando-a ao Setor de Compras para dar prosseguimento ao pagamento.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

Compete à contratante:

11.1. Fornecer a contratada todas as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços, com esclarecimento de eventuais dúvidas.

11.2. Permitir o livre acesso dos funcionários da contratada para a execução dos serviços.
11.3. Efetuar o pagamento, nos prazos e condições definidos no edital e seus anexos.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O registro de preços observará as regras constantes na lei 14.133/21, e entre outras, as seguintes condições:
12.1.1. Homologada a licitação, o licitante melhor classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidas no edital da licitação, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.
12.1.1.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no PNCP e Diário Oficial do Município, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.
12.1.2. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.
12.1.2.1. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.
12.2. A ata de Registro de Preços será encaminhada no e-mail fornecido pelo licitante vencedor na proposta readequada e deverá ser devolvida assinada pelo licitante, também por e-mail, com assinatura digital.
12.3. As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento do e-mail.
12.4. Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, aplicando-se o disposto na Lei 14.133/21 e outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou a ata de registro de preços, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor.
12.5. Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.
12.6. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na proposta apresentada.
12.7. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações em virtude de eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços registrados.
12.8. Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.
12.9. A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento ou prestação do serviço em igualdade de condições.

13. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O registro do preço do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

I - For liberado;

II - Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

III - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - Sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

V - Não aceitar o preço revisado pela Administração.

14.2. A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

I - pelo decurso do prazo de vigência;

II - pelo cancelamento de todos os preços registrados;

III - por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução de obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

IV - por razões de interesse público, devidamente justificadas.

14.3. No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

14.3.1. O fornecedor ou prestador será notificado por meio eletrônico para apresentar defesa no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da comunicação.

14. DA CONTRATAÇÃO

15.1. As contratações decorrentes da ata serão formalizadas por meio de instrumento contratual, carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme prevê o art. 95 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

15.1.1. Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

15.2. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, a celebração do contrato se dará por meio de EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO OU EMISSÃO DE TERMO DE CONTRATO.

15.3. Em caso de celebração formal de contrato, o adjudicatário terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da convocação, para assinar o Termo de Contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no instrumento convocatório.

15.4. Em caso de não celebração de contrato formal, a nota de empenho, o substituirá para todos os efeitos legais, vinculando-se os direitos e obrigações previstos no instrumento convocatório.

15.5. A AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/SERVIÇO será comunicada ao adjudicatário, exclusivamente por meio do endereço eletrônico (e-mail) disponibilizado em sua proposta, ou mediante a assinatura do termo de contrato, em sendo esse o caso
15.6. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no instrumento convocatório e seus anexos, nas condições previamente estabelecidas.
15.7. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 e 139 da mesma Lei.

15. DAS PRERROGATIVAS DO CONTRATANTE

16.1. O CONTRATANTE reserva-se o direito de uso das seguintes prerrogativas, naquilo que for pertinente a este Contrato:
I - Modificá-lo unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do CONTRATADO;
II - Rescindi-lo unilateralmente, nos casos especificados nos incisos I a IX do artigo 137 da Lei Federal n. 14.133/2021;
III - Fiscalizar-lhe a execução;
IV - Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

16. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. A extinção do contrato poderá ser:
I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, bem como pelo sistema de descredenciamento, desde que haja interesse da Administração;
III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
17.2. Constituirão motivos para extinção do contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas nos incisos I à IX do artigo 137 Lei Federal n. 14.133/2021, observadas as exigências legais.
17.3. O contratado terá direito à extinção do contrato nas hipóteses previstas nos incisos I à V do § 2º do artigo 137 da Lei Federal n. 14.133/2021.
17.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.
17.5. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:
I - Devolução da garantia;
II - Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
III - Pagamento do custo da desmobilização.
17.6. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:
I - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
II - ocupação E utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

III - Execução da garantia contratual para:
a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;
d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
IV - Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.
17.7. A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.
17.8. Na hipótese do inciso II, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário municipal competente.

17. DAS PENALIDADES

18.1. O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações previstas nos incisos I à XII do artigo 155 da Lei Federal n. 14.133/2021.
18.2. No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 30% (trinta por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pelo Município, ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.
18.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, estará o contratado sujeito às seguintes sanções:
a) advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
b) multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato;
c) impedimento de licitar e contratar com o Município pelo período de até no máximo 3 (três) anos, nos casos previstos no § 4º do artigo 156 da Lei Federal n. 14.133/2021;
d) declaração de inidoneidade, nos casos previstos no § 5º do artigo 156 da Lei Federal n. 14.133/2021.
18.4. Fica garantido o direito ao contraditório e ampla defesa à Licitante, em caso de aplicação de qualquer penalidade, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.
18.5. As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da Licitante, devidamente comprovada perante a Entidade de Licitação.
18.6. As sanções previstas nas alíneas A, C e D da cláusula 18.3 deste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea B da referida cláusula.

18. DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1. As demais regras e condições são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

19. DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

20.1. O regime de execução será por empreitada por preço unitário.

20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. As despesas atinentes a este processo correrão às contas das seguintes dotações orçamentárias específicas do orçamento de 2024 e pelas suas correspondentes para o exercício subsequente:

Órgão orçamentário: 7000 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unidade orçamentária: 7001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Função: 12 - Educação
Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição
Programa: 48 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Ação: 2.28 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Despesa 21- 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas
Fonte de recurso: 1101 - Recursos de Imposto e Transferências de Impostos Educação - 1.500.1001

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. Dúvidas acerca das disposições contidas neste Termo de Referência poderão ser esclarecidas por intermédio do correio eletrônico licita@calmon.sc.gov.br

22.2. O presente documento segue assinado pelos responsáveis:

Calmon/SC 01 de dezembro de 2024.

Responsáveis:

gov.br
Documento assinado digitalmente
IVAN PAIM
Data: 22/01/2025 17:44:38-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ivan Paim
Secretário Municipal de Educação

Aprovo o presente Termo de Referência. Encaminhe-se para as providências cabíveis:

Hélio Marcelo Olenka
Prefeito Municipal