



### TERMO DE REFERÊNCIA Nº 003/2024

#### I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Nova Trento/SC, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

LOTE 01					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
01	<b>Açúcar refinado.</b> Obtido de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter data de fabricação, data de validade e número do lote de fabricação. A validade do produto não poderá ser inferior a 180 dias do recebimento. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	1.000	R\$ 5,31	R\$ 5.310,00
02	<b>Arroz branco polido.</b> Contendo no mínimo de 90 % de grãos inteiros com no máximo de 14 % de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou creme, grãos inteiros e soltos após cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	2.000	R\$ 7,50	R\$ 15.000,00
03	<b>Arroz parboilizado.</b> Contendo no mínimo de 90 % de grãos inteiros com no máximo de 14 % de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros e soltos após cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	4.000	R\$ 6,28	R\$ 25.120,00
04	<b>Arroz integral.</b> Características: classe: longo, fino, tipo I, integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem:	Kg.	50	R\$ 9,54	R\$ 477,00



	deve estar intacta, acondicionada <b>em pacotes de 1 kg</b> , em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.				
05	<b>Café torrado e moído tradicional.</b> Torra Clássica/Tradicional, moagem fina e uniforme, selo de Pureza da ABIC, embalagem a vácuo Aroma Pack. Com tolerância de 1% de impurezas como milho, cevada, cascas e paus. Com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 5% P/P, cafeína mínima de 0,7% P/P. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da entrega. <b>Embalagem de 500g.</b>	Unid.	500	R\$ 20,37	R\$ 10.185,00
06	<b>Doce de frutas.</b> Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: polpa de fruta, açúcar, xarope de glicose de milho, conservador sorbato de potássio. SEM MAÇÃ. SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 350 a 500g.</b>	Unid.	500	R\$ 7,45	R\$ 3.725,00
07	<b>Doce de frutas SEM AÇÚCAR</b> Deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: somente elaborado com frutas, <b>SEM ADIÇÃO: DE AÇÚCAR, DE ADOÇANTES, DE CONSERVANTES, DE ESPESSANTES. Pote de 200 a 250gr.</b>	Unid.	300	R\$ 21,89	R\$ 6.567,00
08	<b>Farinha de arroz branco.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	50	R\$ 9,74	R\$ 487,00
09	<b>Farinha de mandioca.</b> Homogênea, obtido de espécimes genuínas, de coloração <b>BRANCA.</b> <b>Embalagem de 1 Kg.</b> Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg.	500	R\$ 10,37	R\$ 5.185,00
10	<b>Farinha de milho – fubá fino.</b> Produto obtido a partir de cereal limpo, são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de	Kg.	80	R\$ 7,17	R\$ 573,60



	entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b> Com rótulo de procedência e ingredientes.				
11	<b>Farinha de milho pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico.</b> Com sal. Produto obtido a partir de cereal limpo, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 500 g.</b>	Unid.	3.000	R\$ 5,42	R\$ 16.260,00
12	<b>Farinha de Trigo Especial</b> enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem 1 kg.</b>	Kg.	5.000	R\$ 6,08	R\$ 30.400,00
13	<b>Farinha de trigo integral.</b> Produto obtido a partir de cereal desgerminado, são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem 1 kg.</b>	Kg.	1.000	R\$ 8,24	R\$ 8.240,00
14	<b>Feijão preto.</b> Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	1.000	R\$ 9,10	R\$ 9.100,00
15	<b>Feijão vermelho.</b> Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	1.000	R\$ 13,55	R\$ 13.550,00
16	<b>Fermento biológico seco, instantâneo.</b> Produto formado de substâncias biológicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a	Unid.	400	R\$ 9,11	R\$ 3.644,00



	porosidade. <b>Embalagem 100 g.</b>				
17	<b>Fermento químico para bolo.</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. <b>Embalagem 250 g.</b>	Unid.	400	R\$ 9,39	R\$ 3.756,00
18	<b>Leite de arroz.</b> Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente <b>contendo 1 litro.</b> Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 120 dias de validade.	L.	70	R\$ 22,18	R\$ 1.552,60
19	<b>Leite em pó integral. Contendo somente leite integral instantâneo.</b> Contém lactose. <b>Embalagem de 380g a 400g.</b>	Unid.	500	R\$ 16,18	R\$ 8.090,00
20	<b>Leite em pó integral</b> para dietas com restrição de lactose ( <b>produto sem lactose</b> ) instantâneo, embalagem de lata ou plástica. Com registro em órgão competente. Com validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega. <b>Embalagem de 300g a 400g.</b>	Unid.	80	R\$ 21,19	R\$ 1.695,20
21	<b>Leite integral de soja natural/SEM SABOR DE FRUTAS.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Sem adição de açúcar e adoçantes. Não ter açúcar e adoçante. <b>Embalagem de 1 litro.</b>	L.	200	R\$ 12,34	R\$ 2.468,00
22	<b>Leite integral tetra pack.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. <b>Teor de gordura &gt; 3%.</b> Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <b>Embalagem 1 litro.</b> Sem conservantes.	L.	20.000	R\$ 5,91	R\$ 118.200,00
23	<b>Leite integral tetra pack ZERO LACTOSE.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <b>Teor de gordura &gt; 3%. Embalagem de 1</b>	L.	500	R\$ 7,63	R\$ 3.815,00



	<b>litro. Sem conservantes.</b>				
24	<b>Leite semi-desnatado tetra pack.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. <b>Teor de gordura entre 0,6% e 2,29%.</b> Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <b>Embalagem 1 litro. Sem conservantes.</b>	L.	100	R\$ 6,27	R\$ 627,00
25	<b>Lentilha tipo 1.</b> Constituído de no <b>mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros</b> , na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <b>Embalagem de 400g.</b>	Unid.	500	10,26	R\$ 5.130,00
26	<b>Macarrão aletria, cabelo de anjo, ave-maria, conchinha, letrinha, parafuso, ninho, spaghetti, padre nosso, penne, SÊMOLA.</b> Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. <b>O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. SEM OVOS.</b>	Unid.	8.000	R\$ 7,01	R\$ 56.080,00
27	<b>Macarrão 100% integral talharim/parafuso/ spaghetti.</b> Formulado com farinha de trigo integral, fibra de trigo. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. <b>Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 400 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. SEM OVOS.</b>	Und.	50	R\$ 11,49	R\$ 574,50
28	<b>Milho de pipoca.</b> Grupo duro, classe amarelo, tipo 1. <b>Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 400 a 500 g</b>	Unid.	400	R\$ 6,29	R\$ 2.516,00



	<b>do produto.</b>				
29	<b>Óleo de Girassol.</b> Óleo comestível composto de óleo de semente de girassol, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. <b>Embalagem PET de 0,9 litros.</b>	Unid.	50	R\$ 19,63	R\$ 981,50
30	<b>Óleo Refinado de Soja.</b> Que sofreu processo tecnológico adequado de refino após a extração e degomagem, como neutralização, clarificação, desodorização, frigorificação ou não. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos, sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. <b>Embalagem PET de 0,9 litros.</b>	Unid	500	R\$ 8,52	R\$ 4.260,00
31	<b>Queijo parmesão ralado.</b> Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem a vácuo de 40g.</b>	Unid.	100	R\$ 5,99	R\$ 599,00
32	<b>Sal Refinado Iodado.</b> Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. <b>Embalagem de 1 Kg.</b>	Kg.	200	R\$ 3,22	R\$ 644,00
33	<b>Sagu de mandioca.</b> Rótulo com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega. <b>Embalagem de 400g.</b>	Pacote	200	R\$ 8,44	R\$ 1.688,00
34	<b>Uva passa BRANCA.</b> Sem semente, <b>SEM AÇÚCAR com identificação</b> , sem aditivos com identificação. <b>Embalagem de 1kg.</b>	Kg.	200	R\$ 40,06	R\$ 8.012,00
35	<b>Uva passa ESCURA.</b> Sem semente, <b>SEM AÇÚCAR com identificação</b> , sem aditivos com identificação. <b>Embalagem de 1kg.</b>	Kg.	200	R\$ 45,32	R\$ 9.064,00
36	<b>Vinagre de Álcool.</b> Originado exclusivamente de álcool etílico potável de origem agrícola. Acondicionado em frasco plástico resistente. <b>Embalagem de 0,9 litro.</b>	Unid.	300	R\$ 3,28	R\$ 984,00
Total: R\$ 375.460,40					

LOTE 02					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total



37	<p><b>Carne Bovina de 1ª /patinho, moída</b> Resfriada Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Devendo conter no máximo 10 % de gordura. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 500g. Com prazo de validade de 90 dias. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 5% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b></p>	Kg	2.000	R\$ 35,26	R\$ 70.520,00
38	<p><b>Carne suína congelada - Pernil sem osso em iscas. Sem pele. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 1KG ou 500g conforme especificação no momento da compra. Com prazo de validade de 90 dias. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os</b></p>	Kg	2.000	R\$ 31,87	R\$ 63.740,00



	padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.				
39	<b>Cubos de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho.</b> Carne picada em forma de cubos finos e pequenos. Resfriada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg.	Kg	2.000	R\$ 41,73	R\$ 83.460,00
40	<b>Cortes de Frango Congelados – Sassami de frango.</b> Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço.</b> Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.	Kg	2.000	R\$ 23,60	R\$ 47.200,00
41	<b>Cortes de Frango Congelados - Coxa e Sobrecoxa SEM OSSO.</b> Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. <b>Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço.</b> Com no máximo 5% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.	Kg	2.000	R\$ 21,20	R\$ 42.400,00
42	<b>Iscas de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho.</b> Carne picada em forma de iscas finas e pequenas. Resfriada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas	Kg	2.000	43,14	R\$ 86.280,00



	esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>				
43	<b>Filé de Peixe, sem espinhas – tilápia.</b> Congelado. Sem espinhos. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. <b>Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>	Kg	2.000	R\$ 52,69	R\$ 105.380,00
44	<b>Peito ou Filé de frango moído.</b> Deverá ser de carnes provenientes de frangos, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas, <b>com no máximo 6% de gordura.</b> A carne deve apresentar com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, <b>a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 500g. Com prazo de validade de 90 dias. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do</b>	Kg	2.000	R\$ 26,16	R\$ 52.320,00



	<b>ministério da agricultura.</b>				
45	<b>Salsicha hot dog.</b> Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Com rótulo e certificado de inspeção estadual ou federal. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.	Kg	200	R\$ 18,64	R\$ 3.728,00
46	<b>Linguixa toscana.</b> Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF) ou SISP. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura	Kg	500	R\$ 24,01	R\$ 12.005,00
47	<b>Moela de frango. EMBALAGEM de 1kg, sem o revestimento interno e sem resíduos, limpo e congelado.</b> Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual). Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.	Kg	800	R\$ 15,79	R\$ 12.632,00
48	<b>Fígado bovino. Bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas. Sem cheiro de ranço.</b>	Kg	800	R\$ 25,30	R\$ 20.240,00



<b>Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>				
<b>Total: R\$ 599.905,00</b>				

<b>LOTE 03</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Total</b>
49	<b>Iogurte natural integral. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.</b> O produto deve ser composto somente de <b>leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo</b> , sendo usado matérias primas selecionadas e inspecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 45 dias a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 1 litro. <b>SOMENTE 2 INGREDIENTES (leite e fermento).</b>	L.	1.000	R\$ 12,14	R\$ 12.140,00
50	<b>Iogurte natural integral, ZERO LACTOSE.</b> Refrigerado, sem sabor, sem corantes e sem conservantes, peso líquido de 170g. <b>Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral, enzima lactase e fermento lácteo.</b>	Unid.	500	R\$ 4,25	R\$ 2.125,00
51	<b>Manteiga extra SEM SAL.</b> Creme de leite pasteurizado, livre de gordura trans. <b>SEM SÓDIO E SEM GLÚTEN.</b> O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. <b>Embalagem com 200g.</b>	Unid.	1.000	R\$ 12,75	R\$ 12.750,00
52	<b>Margarina vegetal sem sal, sem leite.</b> Contendo ômega 3 e 6, vitaminas A, D e E, livre de gordura trans. <b>SEM LEITE E DERIVADOS.</b> O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. <b>Embalagem com 500 g.</b>	Unid.	100	R\$ 8,30	R\$ 830,00
53	<b>Nata. Creme de leite pasteurizado. SEM GLÚTEN.</b> Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 300 g. Sem conservantes e espessantes.</b>	Unid.	1.000	R\$ 12,25	R\$ 12.250,00
54	<b>Queijo prato fatiado.</b> Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e corante natural de orucum, <b>sal e 1 cultura de bactérias</b>	Unid.	800	R\$ 18,26	R\$ 14.608,00



	láticas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Sem conservantes e espessantes.				
55	<b>Queijo prato/mussarela fatiado SEM LACTOSE.</b> Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g. Sem conservantes e espessantes.	Unid.	200	R\$ 11,50	R\$ 2.300,00
56	<b>Queijo muçarela inteiro.</b> Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega.	Kg.	800	R\$ 45,32	R\$ 36.256,00
57	<b>Queijo muçarela fatiado.</b> Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.	Unid.	800	R\$ 21,20	R\$ 16.960,00
58	<b>Queijo muçarela fatiado SEM LACTOSE.</b> Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g.	Unid.	200	R\$ 12,90	R\$ 2.580,00
59	<b>Requeijão cremoso.</b> Creme de leite, massa coalhada, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser	Unid.	1.000	R\$ 9,07	R\$ 9.070,00



	entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 180 g.</b>				
60	<b>Requeijão cremoso ZERO LACTOSE. Creme de leite, massa coalhada, sal, LACTASE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g</b>	Unid.	100	R\$ 11,95	R\$ 1.195,00
					Total: R\$ 123.064,00

LOTE 04					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
61	<b>Pão de aipim. Não pode ser feito com mistura pronta. Não conter glúten. Sem gordura hidrogenada. Fatiado. Não possuir farinha de trigo em seus ingredientes. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400g a 500 g.</b>	Pacote	100	R\$ 13,48	R\$ 1.348,00
62	<b>Pão de cachorro quente. Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Características: Pão de 70g cada, produto fresco e novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 5 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada/trans em sua composição, descrito qual o tipo de gordura utilizada em sua composição. Isento de conservante. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima 20 dias.	Kg	400	R\$ 19,63	R\$ 7.852,00
63	<b>Pão de sanduíche. Fatiado. Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Deve ser</b>	Pacote	2.000	R\$ 8,43	R\$ 16.860,00



	fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em <b>média com 20 fatias</b> , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 400 g.</b>				
64	<b>Pão de sanduíche sem glúten e sem lactose.</b> Fatiado. <b>SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Não pode ser feito com mistura pronta.</b> Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em <b>média com 20 fatias</b> , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 300g a 500g.</b>	Pacote	500	R\$ 19,62	R\$ 9.810,00
65	<b>Pão doce (massinha). Não pode ser feito com mistura pronta. COM COBERTURA DE CREME E FAROFA. Unidades de no mínimo 70 gramas.</b> Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. <b>Deve ser assado no dia da entrega.</b>	Unid.	10.000	R\$ 2,49	R\$ 24.900,00
66	<b>Pão integral 100% integral.</b> Fatiado. <b>SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Feito com farinha de trigo integral, conter fibras. <b>NÃO PODE TER FARINHA DE TRIGO COMUM E ENRIQUECIDA.</b> Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. <b>Em média com 20 fatias</b> , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 350 a 500 gr.</b>	Pacote	200	R\$ 13,82	R\$ 2.764,00
67	<b>Pão integral 100% integral S/ GLÚTEN.</b> Fatiado. <b>SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Feito com farinha S/ GLÚTEN, conter fibras. Deve ser fabricado com matérias primas de	Pacote	50	R\$ 29,21	R\$ 1.460,50



	primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. <b>Em média com 20 fatias</b> , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 350 g a 400 g.</b>				
68	<b>Pão francês. Não pode ser feito com mistura pronta. Farinha de trigo, sal, fermento, SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Deve se apresentar fresco, macio, com ausência de bolores e partes estragadas. Média de no mínimo 50g. Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. Contendo data de fabricação e data de validade. <b>Deve ser assado no dia da entrega. Não deve conter leite. Ingredientes CONTENDO SOMENTE: farinha de trigo, sal e fermento. SEM GORDURA HIDROGENADA.</b>	Kg	400	R\$ 17,12	R\$ 6.848,00
Total: R\$ 71.842,50					

LOTE 05					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
69	<b>Aveia em Flocos Grossos.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 170 a 250 g.</b>	Pacote	300	R\$ 10,19	R\$ 3.057,00
70	<b>Aveia em Flocos Finos.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 170 g.</b>	Pacote	300	R\$ 7,44	R\$ 2.232,00
71	<b>Biscoito/Rosquinha de polvilho, SEM GLÚTEN.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Composto de polvilho, leite em pó, ovo, sal, gordura. SEM AÇÚCAR. Embalagem de 75 a</b>	Pacote	100	R\$ 10,70	R\$ 1.070,00



	<b>200 g.</b>				
72	<b>Biscoito de Arroz Integral.</b> Deverá ser fabricada com <b>ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE.</b> Possuindo nutrientes, com menor nível de processamento e <b>sem aditivos e sem substâncias artificiais.</b> Produtos deverá ter validade não inferior a 180 dias. <b>Embalagens fecha fácil de 150 g.</b>	Pacote	100	R\$ 11,30	R\$ 1.130,00
73	<b>Bolacha salgada água e sal. Quantidade de fibras acima de 1 g por porção e máximo de 200 mg de sódio por porção.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 350 a 400 g.</b>	Pacote	1.500	R\$ 9,17	R\$ 13.755,00
74	<b>Bolacha salgada de gergelim.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 320 a 400 g.</b>	Pacote	1.500	R\$ 9,11	R\$ 13.665,00
75	<b>Farinha de aveia.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 170 a 200 g.</b>	Pacote	200	R\$ 7,24	R\$ 1.448,00
76	<b>Farinha sem glúten (FSG).</b> Mistura de farinhas <b>SEM GLÚTEN</b> para bolos, cremes, empanados e outras receitas. Composta por uma mistura de farinha de arroz, fécula de batata e fécula de mandioca, é um produto rico em fibras, <b>sem glúten e sem lactose, além de não conter corantes, conservantes e gorduras trans.</b> <b>Embalagem de 1kg.</b>	Kg	100	R\$ 14,51	R\$ 1.451,00
77	<b>Macarrão parafuso de arroz.</b> Massa de <b>ARROZ PURA, sem conservantes, corantes, açúcar e/ou glúten. Sem mistura de outros tipos de macarrão.</b>	Pacote	100		



<b>Embalagem de 500gr.</b>					
78	<b>Macarrão 100% integral semola S/ GLÚTEN.</b> Formulado com <b>farinha de arroz integral.</b> Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. <b>Embalagem:</b> saco plástico, atóxico, <b>pesando 500 g.</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	Pacote	100	R\$ 11,79	R\$ 1.179,00
79	<b>Polvilho azedo.</b> Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. <b>Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio.</b> O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem 500 g.</b>	Pacote	500	R\$ 9,96	R\$ 4.980,00
80	<b>Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L.</b> Validade de no mínimo 90 dias após a data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional.	Garrafa	1.000	R\$ 19,38	R\$ 19.380,00
					Total: R\$ 64.104,00

<b>LOTE 06</b>					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
81	<b>Açafrão em pó.</b> Homogêneo, obtido de raízes de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30 g. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Não poderá conter glúten.</b>	Pacote	200	R\$ 6,28	R\$ 1.256,00
82	<b>Adoçante dietético</b> em gotas Stévia. O produto deve ser <b>100% composto por stévia</b> e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega. <b>Embalagem 60 a 80 ml.</b>	Unid.	50	R\$ 19,00	R\$ 950,00
83	<b>Amido de milho.</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou	Pacote	500	R\$ 9,67	R\$ 4.835,00



	rançosos. Sob a forma 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 fixo 0,2%p/p. 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 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Embalagem de 500 g.</b>				
84	<b>Cacau em pó 100%.</b> Não alcalino, <b>sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem glúten e sem lactose.</b> Com cor, sabor e odor característico. Embalagem adequada com dados de identificação e informações nutricionais e validade mínima de 06 meses a partir da entrega. <b>Não poderá conter aditivos de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem de 100 a 200 gr.</b>	Pacote	1.000	R\$ 21,01	R\$ 21.010,00
85	<b>Canela em pau.</b> Casca de Canela. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. <b>Embalagem 10 g.</b>	Pacote	100	R\$ 4,39	R\$ 439,00
86	<b>Canela em pó. 100% canela, SEM AÇÚCAR E SEM MISTURAS.</b> Pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 30 gr.</b>	Pacote	300	R\$ 6,86	R\$ 2.058,00
87	<b>Coco ralado.</b> Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. <b>Não contém glúten. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Embalagem de 100 g.</b>	Pacote	1.000	R\$ 6,68	R\$ 6.680,00
88	<b>Colorífico (Colorau).</b> 100% colorífico sem misturas, sem sal e sem corantes. Em pó fino, homogêneo, de coloração	Pacote	500	R\$ 9,79	R\$ 4.895,00



	vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 400 a 500 g.</b>				
89	<b>Cominho em pó.</b> Sem mistura com pimenta e sem sal. Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60 g.</b>	Pacote	200	R\$ 6,50	R\$ 1.300,00
90	<b>Cravo-da-índia.</b> Embalagem plástica, transparente contendo a maioria dos cravos íntegros. <b>Embalagem de 10 a 30 g.</b>	Pacote	100	R\$ 5,33	R\$ 533,00
91	<b>Curry em pó.</b> Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60g.</b>	Pacote	200	R\$ 8,53	R\$ 1.706,00
92	<b>Louro em folhas.</b> Folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 5g.</b>	Pacote	200	R\$ 3,43	R\$ 686,00
93	<b>Orégano seco.</b> Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá	Pacote	200	R\$ 7,56	R\$ 1.512,00



	ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 50 a 100 g.</b>				
94	<b>Páprica picante.</b> Deve apresentar aspecto do pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característicos. Deve ser isento de umidade, sujidade e corpos estranhos. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 50g.</b>	Pacote	200	R\$ 5,19	R\$ 1.038,00
95	<b>Pimenta do reino preta em pó.</b> Com características próprias do produto; sem matérias estranhas nocivas à saúde humana. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem 30 g.</b>	Unid.	200	R\$ 5,01	R\$ 1.002,00
					Total: R\$ 49.900,00

LOTE 07					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
96	<b>Abacate. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Unidades de 1,5 kg em média.</b>	Kg	20	R\$ 13,33	R\$ 266,60
97	<b>Abacaxi Pérola. De primeira</b>	Unid.	1.000	R\$ 11,24	R\$ 11.240,00



	<p><b>qualidade.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Unidades de 1 kg em média.</b></p>				
98	<p><b>Abóbora Comum/Seca.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	Kg.	300	R\$ 7,33	R\$ 2.199,00
99	<p><b>Abobrinha Verde.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	Kg.	500	R\$ 6,40	R\$ 3.200,0
100	<p><b>Aipim sem Casca e Congelado.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Embalagem de 1 kg, com informações do produtor no</b></p>	Kg.	300	R\$ 10,57	R\$ 3.171,00



	<b>rótulo.</b>				
101	<b>Agrião.</b> Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	500	R\$ 4,60	R\$ 2.300,00
102	<b>Alface.</b> Lisa ou crespa, tipo extra. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	500	R\$ 4,33	R\$ 2.165,00
103	<b>Alho em Cabeça.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A granel.	Kg.	100	R\$ 38,48	R\$ 3.848,00
104	<b>Banana Branca.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura madura ou em maturação, branca, sem machucados. Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	2.500	R\$ 6,67	R\$ 16.675,00
105	<b>Banana Caturra.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura, em pencas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do	Kg.	2.500	R\$ 6,13	R\$ 15.325,00



	manuseio e transporte.				
106	<b>Batata doce.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, sem defeitos graves, apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000	R\$ 7,16	R\$ 7.160,00
107	<b>Batata Inglesa.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, <b>maior que 42 até 70 mm</b> , sem defeitos graves (podridão, umidade, seca, coração oco ou negro, broto), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000	R\$ 7,49	R\$ 7.490,00
108	<b>Berinjela.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras, sem lesões de origem física, sem rachaduras, sem perfurações, sem cortes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000	R\$ 7,85	R\$ 7.850,00
109	<b>Beterraba.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, sem folhas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000	R\$ 8,25	R\$ 8.250,00
110	<b>Brócolis de Cabeça.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o	Unid.	1.000	R\$ 7,61	R\$ 7.610,00



	consumo. Firme e com granulação fina, de cor verde escura, de primeira e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.</b>				
111	<b>Cebola de Cabeça Branca.</b> Classe: média. Tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	800	R\$ 8,41	R\$ 6.728,00
112	<b>Cenoura.</b> Sem folhas. Classe: médio. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000	R\$ 6,91	R\$ 6.910,00
113	<b>Cebolinha.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	100	R\$ 4,83	R\$ 483,00
114	<b>Chuchu.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,	Kg.	1.000	R\$ 6,28	R\$ 6.280,00



	pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>				
115	<b>Couve Flor.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.</b>	Unid.	1.000	R\$ 7,98	R\$ 7.980,00
116	<b>Espinafre.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	500	R\$ 6,67	R\$ 3.335,00
117	<b>Goiaba vermelha.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Fresca; de primeira; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; e sem ter danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000	R\$ 9,07	R\$ 9.070,00
118	<b>Gengibre</b> a granel. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Raiz fresca. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	Kg.	8	R\$ 10,86	R\$ 86,88



	transporte.				
119	<b>Laranja Lima.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, firme, de casca fina de cor amarelo-clara, sem manchas, sabor suave e doce e polpa suculenta. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	2.500	R\$ 7,88	R\$ 19.700,00
120	<b>Laranja Bahia/ Laranja de umbigo.</b> in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho.	Kg	1.500	R\$ 8,93	R\$ 13.395,00
121	<b>Laranja Pera.</b> Grupo I, tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, de casca fina e lisa. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000	R\$ 6,08	R\$ 6.080,00
122	<b>Limão Taiti.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, casca fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	250	R\$ 7,84	R\$ 1.960,00
123	<b>Maçã Fuji.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, firme, de tamanho MÉDIO uniforme, sem ferimentos ou defeitos,	Kg.	1.800	R\$ 10,99	R\$ 19.782,00



	tenras, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. <b>Peso unitário 120g.</b>				
124	<b>Mamão Formosa.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Peso unitário 1,5kg.</b>	Kg.	1.000	R\$ 10,85	R\$ 10.850,00
125	<b>Manga Palmer.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000	R\$ 9,20	R\$ 9.200,00
126	<b>Melancia.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria - não podendo ter casca amarelada e nem marrom - <b>e sim verde</b> , livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Médio amadurecimento.	Kg.	1.500	R\$ 6,86	R\$ 10.290,00
127	<b>Melão amarelo ou espanhol.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Peso unitário 1kg.</b>	Kg	1.000	R\$ 9,71	R\$ 9.710,00
128	<b>Milho verde de espiga sem palha, bandeja de 5 ou 6 unidades.</b> Apresentando grãos bem desenvolvidos e	Bandeja	800	R\$ 8,61	R\$ 6.888,00



	novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.				
129	<b>Ovos de Galinha Frescos</b> – Tipo A – Vermelho, limpo, <b>pesando aproximadamente 55 gramas cada.</b> Acomodado em <b>bandejas de papelão com 12 unidades.</b> Acondicionado em embalagem limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, qualidade e do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA.	Dúzia	3.000	R\$ 12,77	R\$ 38.310,00
130	<b>Pepino Comum.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000	R\$ 6,81	R\$ 6.810,00
131	<b>Pêra.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000	R\$ 13,09	R\$ 13.090,00
132	<b>Pimentão Verde.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com	Kg.	800	R\$ 11,35	R\$ 9.080,00



	coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>				
133	<b>Pinhão.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ter a casca lisa, íntegra e de cor castanha. Sua polpa deve ser dura quando cru.	Kg.	500	R\$ 19,90	R\$ 9.950,00
134	<b>Pokan.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	2.000	R\$ 8,02	R\$ 16.040,00
135	<b>Repolho verde.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Unid.	800	R\$ 7,92	R\$ 6.336,00
136	<b>Salsinha.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Maço	100	R\$ 5,70	R\$ 570,00
137	<b>Tangerina comum.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg.	2.500	R\$ 8,23	R\$ 20.575,00



	Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio.</b>				
138	<b>Tomate cereja.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: Médio ou grande. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg.	500	R\$ 22,61	R\$ 11.305,00
139	<b>Tomate Longa Vida.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: pequeno. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg.	2.000	R\$ 9,80	R\$ 19.600,00
140	<b>Vagem.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	800	R\$ 14,86	R\$ 11.888,00
Total: R\$ 412.615,48					

LOTE 08					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
141	Fórmula infantil para lactentes à base de proteína isolada de soja COMPOSIÇÃO Fórmula infantil para lactentes de 06 a 12	Unid.	500	R\$ 84,91	R\$ 42.455,00



	meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. <b>EMBALAGEM: Latas de 400g.</b> <b>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</b>				
142	<b>Fórmula infantil em pó de seguimento para lactentes de 6 a 12 meses.</b> Com proteína do soro o leite e caseína, gordura vegetal e láctea, lactose, Prebiótico, vitaminas e sais minerais. <b>EMBALAGEM: Latas de 400g.</b> <b>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</b>	Unid.	500	R\$ 59,10	R\$ 59.550,00
					Total: R\$ 102.005,00

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 1.798.896,38 (um milhão setecentos e noventa e oito mil oitocentos e noventa e seis reais e trinta e oito reais), podendo o contrato ser prorrogado.

**II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:**

As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024

**III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:**

Informação prevista e descrita no item VII do Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024.

**IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

Informação prevista e descrita se encontra no item III do Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024 e no Edital.



**V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO:**

**5.1 São obrigações da Contratada**

5.1.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente os seus riscos e as suas despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.1.2 Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

5.1.3 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.

5.1.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

5.1.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e com conhecimento adequados, fornecendo os materiais, uniformes, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica, de boas práticas e de legislação de regência;

5.1.6 O funcionário responsável pelas entregas deverá estar devidamente uniformizado – calça comprida, blusa com mangas, sapatos fechados, boné ou touca para entrar nas Unidades Escolares;

5.1.7 A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante;



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



5.1.8 Corrigir, remover ou substituir, às suas próprias despesas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.1.9 Responsabilizar-se pelos vícios e pelos danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.10 Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização da entrega no prazo estabelecido, com no mínimo 36 (trinta e seis) horas de antecedência, para adoção de ações de contingência cabíveis;

5.1.11 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique;

5.1.12 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo a informação clara e transparente dos relativos à execução dos serviços;

5.1.13 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou com as boas práticas ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.1.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo os carros de transportes de alimentos, bem como, o uniforme dos motoristas e nas melhores condições de higiene e de disciplina.

5.1.15 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante



ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.1.17 Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

5.1.18 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

5.1.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

5.1.20 Manter as entregas nos horários predeterminados pela contratante para garantir a segurança das crianças e dos entregadores, caso cheguem em horário antecipado deverão aguardar até o horário devido e, em caso de atraso – que não deve ocorrer, devem entregar no horário de início de trabalho das merendeiras no período matutino do dia seguinte;

5.1.21 Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que serão responsáveis pela entrega;

5.1.22 Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução serviço de entrega, conforme descrito nas especificações do objeto;



5.1.23 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante;

5.1.24 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.1.25 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

5.1.26 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.27 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5.1.28 Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;

5.1.29 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

5.1.30 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e as obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e a especificação dos produtos que serão entregues;

5.1.31 A empresa deverá fornecer gêneros alimentícios produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



no mercado, inclusive com prazo de validade superior a 90 (noventa) dias para os NÃO perecíveis a partir da data de entrega;

5.1.32 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade – conforme o descritivo dos insumos, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e de registro no órgão fiscalizador, quando couber;

5.1.33 Cumprir com todas as demais obrigações contidas no termo de referência e de estudo técnico preliminar;

## **5.2 São obrigações do Contratante**

5.2.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e os seus anexos;

5.2.2 Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

5.2.3 Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

5.2.4 Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas despesas e no prazo solicitado;

5.2.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

5.2.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, a qualidade e a quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento;



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



5.2.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à aquisição no prazo, na forma e nas condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência;

5.2.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, no Contrato e no Termo de Referência, se for o caso;

5.2.9 Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

5.2.10 A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

5.2.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

5.2.12 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços e dos entregadores, a partir da primeira entrega;

5.2.13 Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

## **VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE:**

6.1 O presente objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

6.2 As comunicações entre o órgão ou a entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (email) para esse fim;



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



6.3 O órgão ou a entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

6.4 A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos insumos, e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicado multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;

6.5 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Conforme designação no DFD N° 017/2024.

## **VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

7.1 A forma de pagamento se dará pelo seguinte: “Recebido dos insumos assinados, digitalizados para o e-mail do nutricionista, além, da assinatura do Secretário da Pasta e do Nutricionista, para ser efetuada a liquidação da despesa e do pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica”;

7.2 Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;

7.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

7.4 Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

7.5 A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o Município deve passar a reter o IR – Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e de prestação serviços;

7.6 Os insumos serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelas responsáveis de cada Unidade Escolar, com calma e sem pressa do fornecedor querer partir, posteriormente mediante a guarda dos insumos na prateleira, na geladeira e/ou no



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



freezer a verificação da qualidade, será feito o recebimento definitivo e o pagamento da nota fiscal será efetuada no prazo de 30 (trinta) dias.

7.7 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.

7.8 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na entrega do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.9 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.

7.10 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

## **VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

### **8.1 – Quanto à Forma de seleção e de critério de julgamento da proposta:**

8.1.1 - 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, e a forma de julgamento, sendo o MENOR PREÇO POR LOTE.

8.1.2 - O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

### **8.2 – Quanto à Qualificação Técnica:**

8.2.1 - O estabelecimento da Contratada responsável deve possuir LICENÇA SANITÁRIA VÁLIDA ou comprovante de entrada da renovação da licença, assegurando que cumpre com todas as normas de higiene e de segurança alimentar;



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



8.2.2 - Apresentar relação dos veículos que serão utilizados no transporte de alimentos, cada qual deve apresentar o Certificado Sanitário de veículo ou comprovante de entrada da renovação do certificado;

8.2.3 – Em caso de empate, a preferência deve ser dada ao fornecedor da região, ou região mais próxima.

**IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:**

As informações relacionadas a estimativa de preços, estão previstas no documento intitulado “pesquisa de preços”, anexo ao Estudo Técnico Preliminar nº 003/2024.

**X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

Órgão 04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade 002 – Secretaria Municipal de Educação

Funcional – 12.306.0003

Projeto atividade 2.011 – Oferta de Merenda Escolar - Creche

Dotação Orçamentária – 25 – 33.90.30.07.1.500.7000.000

Órgão 04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade 002 – Secretaria Municipal de Educação

Funcional – 12.306.0003

Projeto atividade 2.010 – Oferta de Merenda Escolar – Ensino Fundamental

Dotação Orçamentária – 23 – 33.90.30.07.1.500.7000.000

**XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO,**



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



**OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:**

O Catálogo Eletrônico de Padronização encontra-se na fase inicial de construção. As especificações necessárias estão descritas no Item I deste TR.

**XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:**

As quantidades serão definidas semanalmente pela Nutricionista, e será enviada a demanda para a contratada que deverá entregar na terça-feira da semana seguinte. As entregas ocorrerão nas unidades das redes de ensino, conforme horários de cada unidade, por uma das responsáveis conforme listado a seguir.

Endereços:

- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Aguti – Endereço: Rua Geral de Aguti, s/ nº, Distrito de Aguti, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) João Bayer Sobrinho – Endereço: Rua Laura Pereira Dalcastagnê, nº 80, Distrito de Claraíba, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Padre José da Poian – Endereço: Estrada Geral s/ nº, bairro Baixo Salto, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Professor Francisco João Valle – Endereço: Rua Francisco Dalsenter, nº 32, bairro Trinta Réis, Nova Trento;
- Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) Padre Rossi – Endereço: Rua Francisco Valle, nº 170, bairro Centro, Nova Trento;
- Creche Municipal Ciranda Cirandinha – Endereço: Rua Francisco Dalsenter, nº 86, bairro Trinta Réis, Nova Trento;
- Creche Municipal Claraíba – Endereço: Estrada Geral, nº 7201 – distrito de Claraíba, Nova Trento;
- Creche Municipal Espriado – Endereço: Rua Brusque, nº 118, bairro Espriado, Nova Trento;



- Creche Municipal Santo Antonin – Endereço: Rua Clemente Demonti, nº 78, bairro Ponta Fina Norte, Nova Trento;

Horários:

<b>CRECHES</b>		
	<b>MANHÃ</b>	<b>TARDE</b>
CMEI	Entre 8h30 e 9h <b>OU</b> após as 11h	Entre 14h e 14h30 <b>OU</b> após as 17h
<b>Creche Claraíba</b>	<b>Entre 11h30 e 12h</b>	<b>Após as 16h</b>
Creche Espraiado	Entre 9h e 10h	Entre 14h e 15h30
<b>Creche Trinta</b>	<b>Entre 8h30 e 9h30</b>	<b>Entre 14h e 15h30</b>
Creche Sto Antonin	Entre 9h e 9h30	Entre 15h e 16h

<b>ESCOLAS</b>		
	<b>MANHÃ</b>	<b>TARDE</b>
Escola do Trinta	Entre 10h e 11h	Entre 16h e 16h45
<b>Escola Claraíba</b>	<b>Entre 10h30 e 11h30</b>	<b>Entre 15h30 e 17h</b>
Escola Aguti	Entre 9h e 10h	Entre 15h e 16h
<b>FUNCIONAMENTO APENAS NO PERÍODO MATUTINO</b>		
<b>Escola Salto</b>	<b>Entre 7h e 8h30 e entre 9h30 e 11h20</b>	

Observação: Podem haver alterações nos horários.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do Produto;
- Embalagem Original e Intacta;
- Data de fabricação e data de validade de no mínimo 90 (noventa) dias da entrega;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do Fabricante;
- Registro do órgão fiscalizador quando couber;
- No caso de hortifrutigranjeiros: Poderá ser feito em 2 formas: a) em caixas de polietileno individuais - por insumo - devidamente higienizadas e limpas; b) em sacos plásticos não reciclável devidamente atóxico. E quando a quantidade em peso for pequena, estes devem ser embalados em sacos plásticos não reciclável devidamente atóxico;



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



- Insumos de boa qualidade para o consumo;

### **XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:**

Os alimentos prontos para consumo devem se apresentar sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e/ou interna; sem parasitas, sem larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e de sabor estranhos. Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e de validade; conter baixo teor de gorduras e de açúcar ou isento, conforme especificação; e ser livres de gordura trans e hidrogenada e corantes.

Os hortifrutis deverão apresentar-se: não muito maduros, bem como, nem muito verdes, isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, sem larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e de sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade preestabelecida.

A contratada, no caso de falta de produto, bem como, produto danificado, fora da data de validade, estragado, amassado, impróprio ao consumo ou outro problema que possa acontecer, deverá às suas próprias custas dentro do prazo de 48 horas, providenciar a resolução do problema ou reposição.

---

Larissa Battisti  
Secretária Municipal de Educação