



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino deste município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

O fornecimento deverá ser efetuado, obrigatoriamente, na forma abaixo:

I) Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação, serão entregues no almoxarifado do município, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 02 (dois) dias, contados a partir da solicitação.

II) O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

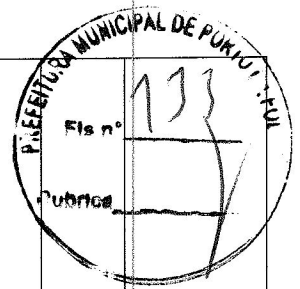
III) Compromisso de entrega dos gêneros solicitados com prazo máximo de 20% (vinte por cento) do seu prazo de validade decorrido, contados da solicitação, com o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual, exceto os itens que discriminam o prazo na especificação do Termo de Referência.

IV) O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31 (trinta e um) de dezembro de 2023 (dois mil e vinte e três), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

4. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO E VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	INTERVALO DE LANCES	QNT	V. UNT	V. TOTAL
01	Açafrão Caracterização: açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), ingredientes: cúrcuma em pó (açafrão da terra). Apresentadas em envelopes plásticos contendo 30 a	KG	0,30	08	38,1 7	305,36

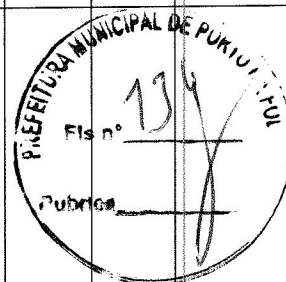
ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



	<p>100gr cada, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, inspecionadas pelo ministério da agricultura.</p> <p>Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
02	<p>Açúcar Cristal Caracterização do produto: o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: próprias. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 0,10 p/p. Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonellasp, em 25g(ml): ausência.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	0,03	104 8	3,91	4.097,68
03	<p>Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Rotulagem: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco)</p>	PCT	0,03	40	3,49	139,60

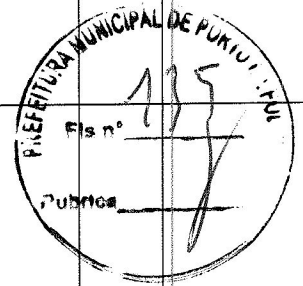
ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
04	<p>Arroz Parboilizado tipo 1 Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos: ausência. Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	0,05	600 0	4,29	25.740,0 0
05	<p>Arroz Polido tipo1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada Odor: próprio Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico-químicas Umidade:máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas</p>	KG	0,05	175 0	4,54	7.945,00



ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega.					
06	Aveia em flocos Ingredientes: Aveia em flocos. Caracterização do produto: aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia (Avena sativa L.) após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada em 165g a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do 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.	CX	0,05	190 0	4,26	8.094,00
07	Biscoito Cream Cracker, 350g Caracterização do produto: biscoito salgado tipo cream cracker é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O biscoito salgado deve ter textura crocante. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto): próprias Elementos histológicos estranhos à composição: ausência. Elementos identificadores dos componentes: presença Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14%pp. Lipídeos: mínimo 8,0%. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 10 Estaf.coag.positiva/g: máximo 5 x 10 ² Salmonellasp, em 25g: ausência Bolores e leveduras: máximo 10 ³ /g Embalagem: O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de 400gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores	PCT	0,05	440	4,89	2.151,60



(Handwritten signature)

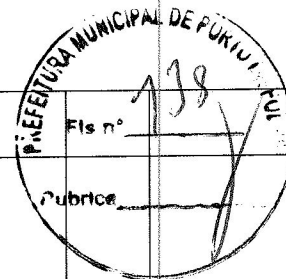
ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



	Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa. Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega;					
11	<p>Carne Bovina Corte: Acém, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F).</p> <p>Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose - no máximo 10% de gordura e sebo e no máximo 3% de aponervuras), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Instrução: A carne deve: Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).</p> <p>Embalagem: Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF). Peso: A carne congelada deve se apresentar em peça com no máximo 10 kg, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	0,30	110 00	31,0 6	341.660, 00
12	<p>Colorífico Caracterização do produto: Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: semente de urucum ou urucum em pó, podendo conter fubá e óleo vegetal ou de soja. Isento de glutamato monossódico e sais, materiais estranhos e a sua espécie.</p> <p>Embalagem: no mínimo 90g, acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro. Prazo de validade:</p>	KG	0,05	156	7,60	1.185,60

(Handwritten signature)

ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



	O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.					
13	<p>Cominho Caracterização do produto: Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos. Ingredientes: Cominho. Embalagem: Embalagem: 30g a 100g acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	0,20	08	23,6 6	189,28
14	<p>Extrato de Tomate Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (<i>Lycopersium esculentum</i>), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal. Características organolépticas: Aspecto: massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor: próprios Textura: elementos inteiros e macios Composição Centesimal Físico-Química: ° Brix: 18 (mínimo) Características microbiológicas: Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo Características Microscópicas: Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de no mínimo 320 a 340g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de Validade Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do</p>	UND	0,03	501 6	3,32	16.653,1 2

R

ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS



	produto.					
15	<p>Farinha de trigo Caracterização: Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca; Umidade Máxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores e Sabores Estranhos Ou Impróprios; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atóxica, de 1kg; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a I. N. 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 150/17, Rdc 14/14 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;</p>	KG	0,05	256	6,46	1.653,76
16	<p>Farinha de Mandioca Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Apresentação: crua, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Elementos Histológicos identificadores do produto: presença. Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 13% Acidez em solução normal NAOH: mínimo 3,0% Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonellasp,em25g: a u s ê n c i a Bacilluscereus/g: máximo 3x 103 Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	0,05	250 0	6,00	15.000,0 0
17	<p>Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha do tipo flocão. Análises: Especificações do Rótulo de acordo a com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto):</p>	PCT	0,01	107 00	2,01	21.507,0 0

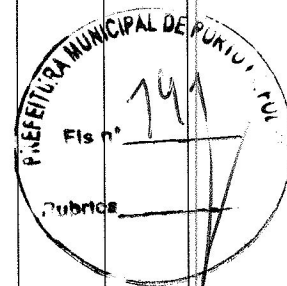
ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	<p>próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Ácido Fólico: mínimo 150mcg/100g Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonellas, em 25g: ausência Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 09 meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
18	<p>Feijão Carioca Grupo: 1; Classe: Cores; Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria Microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos: ausência Pesquisa de ovos e insetos: ausência Características Sensoriais: Cor: Própria. Odor: Próprio Sabor: próprio Teste de cocção por noventa minutos (panela comum): positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 16% Micotoxinas (B1, B2, G1 e G2): máximo 20 ppm Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	0,10	421 6	8,15	34.360,4 0
19	<p>PEIXE – FILÉ DE MERLUZA Apresentação: Em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 800g com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações</p>	KG	0,30	144	37,1 3	5.346,72



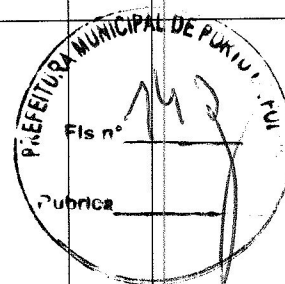
ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	nutricionais e selo de inspeção sanitária.					
20	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOPA</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa e Sobrecoxa.</p> <p>INSTRUÇÃO 1) 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. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, de 01 kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com nº de registro no SIF</p>	KG	0,10	750 0	12,3 5	92.625,0 0
21	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS – PEITO DESOSSADO</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes: 1) Peito de frango desossado, com peso de 01 Kg, ou peito em filés em embalagem de 01 kg.</p> <p>INSTRUÇÃO 1) 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. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p> <p>EMBALAGEM Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a</p>	KG	0,20	620 0	19,3 1	119.722,0 00



ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com nº de registro no SIF.					
22	<p>Leite em pó integral Ingredientes: Leite integral. Características físico-químicas: Caseína: 18% (mínimo) Lipídios: 26% (mínimo) Índice de Solubilidade (ml): 1,0 (máximo) Umidade: 3,5% (máximo) Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos..... 18% (máximo) Proteína total: 25% (mínimo) Característica Organolépticas (odor, sabor e cor): próprias do produto. Características Microbiológicas: Coliformes a 45°C/g: máx. 10 Estafi. Coag. Positiva/g: máx. 102 Bacillus cereus: max. 5x 10³ Salmonellas/25g: ausência Micotoxinas Aflatoxina M1 M1: max. 0,5/l Características Microscópicas: Matéria microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m²/dia 38oC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.</p>	PCT	0,10	550 0	16,0 2	88.110,0 0
23	<p>Leite de Coco – Vd com 500ml Ingredientes : produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional. Prazo de Validade: data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega. Embalagem: Acondicionado em garrafa de 500 ml. . A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do</p>	UND	0,05	101 0	4,48	4.524,80



[Handwritten signature]

ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

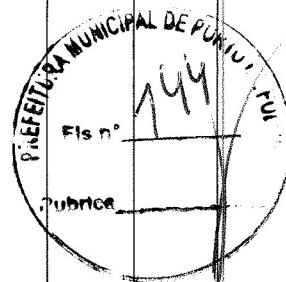
	produto.					
24	<p>Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g</p> <p>Caracterização do produto: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.</p> <p>Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Amidos e elementos histológicos do grão de trigo: presença Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Corantes artificiais: ausência Cocção em água por 15 minutos: positiva Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella, em 25g: ausência Estaf. coag. Positiva: máximo 5x10³ Bacillus cereus/g: máximo 5x 10³</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	0,05	470 0	5,06	23.782,0 0
25	<p>Margarina com sal, com 500 Gr</p> <p>Caracterização do produto: Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A gordura láctea, quando presente</p>	POT E	0,10	496	8,56	4.245,76



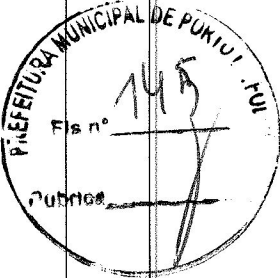
[Handwritten signature]

ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	<p>não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: creme; Cor: amarela; Odor: próprio, isento de ranço; Sabor: próprio, isento de ranço. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS De acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Embalagem: - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. Para uso doméstico. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
26	<p>Manteiga com sal, 500G Caracterização: Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Ingredientes: Creme de leite pausterizado, sal. Características sensoriais: Cor Amarela ou branca amarelada Odor Característico Sabor Característico Aparência Creme homogêneo e uniforme Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Prazo de validade: 6 meses fechado. Deve ser armazenado e transportado sob refrigeração de 0 a 10°C. Embalagem: Blister de poliestireno com tampa de alumínio, em 500g.</p>	POT E	0,20	56	25,0 0 1.400,00
27	<p>Óleo de Soja Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicynemax L. Merrill, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Análises Mínimas: Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente: presença Volume inferior ao declarado: ausência Aspecto: límpido Cor: característico</p>	UND	0,10	248 0	9,11 22.592,8 0



ESTADO DE SERGIPE
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA
 SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	<p>Odor: característico Sabor: próprio Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Densidade relativa a 20°C: 0,919 – 0,925 Índice de Refração: 1,466 – 1,470 Índice de Saponificação: 189 – 195 Índice de iodo (Wijs): 120 – 143 Acidez, em ácido oleico: máximo 0,3% Matéria insaponificável g/100g: máximo 1,5% Índice de peróxido meq/kg: máximo 10 meq/kg Prazo de validade: mínimo de onze meses a partir da entrega. Embalagem: 900ml</p>					
28	<p>OVO BRANCO DE GALINHA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. INSTRUÇÃO Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 600g. Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A. EMBALAGEM Primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p>	DZ	0,10	220 0	7,98	17.556,0 0
29	<p>PÃES HOT DOG, (PCT C/ 10 UND DE 50GR CADA) Tipos: Hot Dog com Sal COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água. COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (obrigatoriamente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais. EMBALAGEM Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta grammas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais</p>	PCT	0,05	290 0	6,01	17.429,0 0





6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Contratante.

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE


- Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

I) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer débito referente à eventual irregularidade, inadimplência ou penalidade;

II) Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irredutíveis durante a vigência contratual; todavia se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do Contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRATADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados; e, por fim, a CONTRATADA obriga-se a repassar ao CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

III) O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposta pela Prefeitura;


Cléia Campos da Silva
Secretária Municipal de Educação