



MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA - SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



TERMO DE REFERÊNCIA 2024

1. OBJETO

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

2. 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.

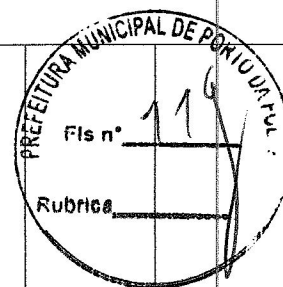
II) O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. 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.

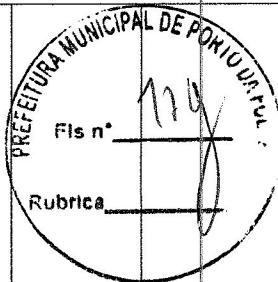
IV) O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31 (trinta e um) de dezembro de 2024 (dois mil e vinte e quatro), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

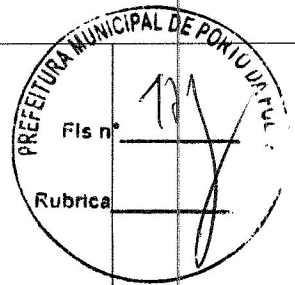
3. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO E VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT	V.UNIT	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).	KG	08	18,90	151,20

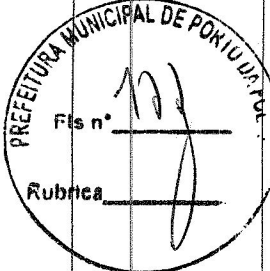


	<p>Apresentadas em envelopes plásticos contendo 30 a 100gr cada, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, inspecionadas pelo ministério da agricultura.</p> <p>Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>				
02	<p>Achocolatado em pó instantâneo, 400g</p> <p>Caracterização: É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, maltodextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF.</p> <p>Análises: Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: própria Matéria macroscópica e microscopia: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Elementos histológicos próprios do cacau: presença. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Umidade: máximo 3% Açúcares não redutores em sacarose: máximo 70%. Salmonella sp, em 25g: ausência. Coliformes a 45°C/g: máximo 5x103.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. 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.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	1392	6,01	8365,92
03	<p>Açúcar Cristal</p> <p>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.</p>	KG	1021	3,94	4022,74

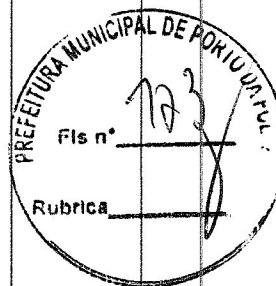
	<p>Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonella sp, em 25g(ml): ausência. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
04	<p>Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	PCT	1584	3,93	6225,12	
05	<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	11528	5,86	67554,08	
06	<p>Arroz Polido tipo1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1</p>	KG	1448	6,24	9035,52	




	<p>Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência.</p> <p>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</p> <p>Características físico-químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão).</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega.</p>				
07	<p>Aveia em flocos grossos, 170g Ingredientes: Aveia em flocos grossos. 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 170g. 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.</p>	CX	1080	4,27	4611,60
08	<p>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.</p> <p>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 10² Salmonella sp, em 25g: ausência Bolores e leveduras: máximo 103/g</p>	PCT	3904	5,21	20339,84

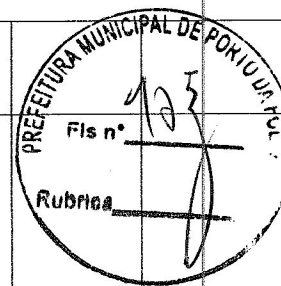
	<p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias plásticas de 350gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada 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 sete meses a partir da data de entrega do produto</p>					
09	<p>Cacau em pó 100%, 200g Caracterização do produto: Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Ingrediente: Cacau em pó 100%, natural ou alcalino. Não contém Glúten</p> <p>Características sensoriais: Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, em 200g, podendo estar reembalado em caixa de papel vedada. Validade: Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais. Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.</p>	PCT	104	24,94	2593,76	
10	<p>Carne Bovina Corte: Paleta, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F). 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).</p> <p>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.</p> <p>Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	9500	30,45	289275,00	

11	<p>CARNE BOVINA CONGELADA Caracterização: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devido ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. b) Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. c) Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. d) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. e) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével.</p>	UND	6512	8,65	56328,80
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. 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: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	304	8,34	2535,36
13	<p>Extrato de Tomate, 300g Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e sã 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.</p>	UND	5376	4,47	24030,72




	<p>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 Microscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 300g 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 produto.</p>				
14	<p>Farinha de trigo com fermento Caracterização: Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico com adição de fermento; 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	128	5,98	765,44
15	<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 Salmonella sp, em 25g: ausência Bacillus cereus/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.</p>	KG	1728	6,99	12078,72

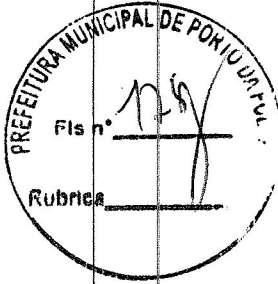
	<p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>				
16	<p>Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado 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): 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 Salmonella sp, 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>	PCT	9520	1,73	16469,60
17	<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	6384	8,06	51455,04
18	<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</p>	KG	128	37,13	4752,64

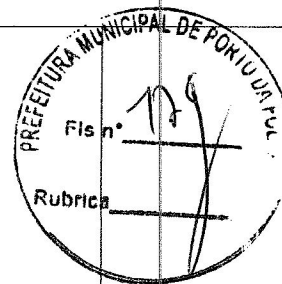


	congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.							
19	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOPA</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa e Sobrecoxa.</p> <p>INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, 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	10432	14,59	152202,88			
20	<p>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS – PEITO DESOSSADO</p> <p>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 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 saudáveis, 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 integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com nº de registro no SIF.</p>	KG	11664	21,44	250076,16			
21	<p>Leite em pó integral, 400g Ingredientes: Leite integral. Características físico-químicas:</p>	PCT	8936	14,85	132699,60			



	<p>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 Salmonella sp/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>							
22	<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 apartir 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 produto.</p>	UND	240	6,54	1569,60			
23	<p>Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g 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. 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.</p>	PCT	11616	5,56	64584,96			

	<p>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>				
24	<p>Margarina com sal, com 500 Gr 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, óleos vegetais líquidos e interinsterificados, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura trans. 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 não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>	POTE	2160	7,88	17020,80
25	<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.</p> <p>Características sensoriais: Cor Amarela ou branca amarelada Odor Característico</p>	POTE	24	18,55	445,20

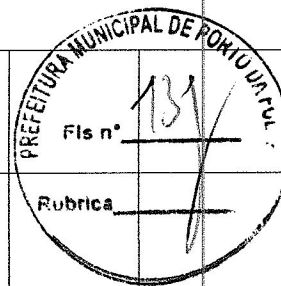


	<p>Sabor Característico</p> <p>Aparência Creme homogêneo e uniforme</p> <p>Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001.</p> <p>Prazo de validade: 6 meses fechado.</p> <p>Deve ser armazenado e transportado sob refrigeração de 0 a 10°C.</p> <p>Embalagem: Blister de poliestireno com tampa de alumínio, em 500g.</p>				
26	<p>Massa para Tapioca, 500g</p> <p>Caracterização: Goma hidratada de mandioca ou massa pronta para tapioca, sem sal, sem conservantes, 100% natural, obtida a partir da fécula de mandioca. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada ou mandioca e água.</p> <p>Embalagens de Polietileno com peso de 500g.</p> <p>Rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Data de validade 3 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	48	5,36	257,28
27	<p>Milho para Mungunzá 500g</p> <p>DESCRIÇÃO</p> <p>Canjica de coloração amarela, excelente para o preparo da tradicional canjica doce ou munguzá.</p> <p>EMBALAGENS DE:</p> <p>500 g (plástica) / fardos com 20 e 40 pacotes</p> <p>COMPOSIÇÃO BÁSICA</p> <p>Produto obtido a partir do grão de milho (Zea mays) degerminado e classificado.</p> <p>Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	355	2,64	937,20
28	<p>Milho verde em conserva</p> <p>DESCRIÇÃO O milho-verde em conserva é um produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual a espiga de milho é submetida. Ingredientes: Milho-verde, água, podendo conter a adição de sal.</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Sabor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p> <p>Odor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p> <p>Cor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.</p> <p>Tipo de produto: Conservas: Sólidos Solúveis lido no refratômetro: 7,00 (Min) 10,00 (Max)</p> <p>pH 5,80 (min) 6,50 (max)</p> <p>Características Microbiológicas e Sanitárias Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. O produto deve apresentar esterilidade comercial.</p> <p>Características Microscópicas Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto.</p> <p>EMBALAGENS Filme aluminizado tipo stand up pouch ou latas metálicas litografadas com tampas.</p> <p>PESO: 260g</p> <p>PESO DRENADO: mínimo de 170g</p> <p>ROTULAGEM No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da ANVISA.</p>	UND	14064	4,11	57803,04



29	<p>Óleo de Soja Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glycyne max 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 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>	UND	3192	7,35	23461,20
30	<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	10720	7,63	81793,60
31	<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.</p>	PCT	3392	6,50	22048,00

	Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.				
32	Sal refinado de mesa iodado COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiemectante e iodo. INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente. EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.	KG	1720	0,99	1702,80
33	Tempero Misto (cominho) Caracterização do produto: Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, pode conter fubá de milho, pimenta do reino e sal, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalagem: mínimo de 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. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	KG	136	12,82	1743,52
34	Tapioca Granulada, 500g Caracterização: Tapioca granulada, grupo tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	48	13,90	667,20
35	Vinagre Caracterização do produto: Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool, vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL, microfiltrado em filtro de membrana, sendo comercializado isento de quaisquer microorganismos e/ou contaminantes, indicado para consumo direto em molhos, conservas, picles e temperos em geral. Embalagem: Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	UND	360	1,61	579,60
	VALOR TOTAL ESTIMADO RS	**	***	***	1.390.183,74

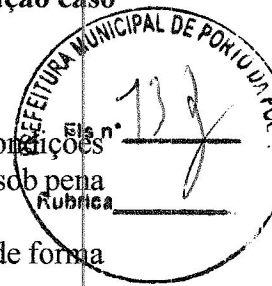


4. Os valores orçados dos itens da planilha acima descritos será o preço máximo admissível para efeito de análise e classificação das propostas das licitantes, sendo

que o valor unitário da planilha apresentada pelos licitantes deverá está abaixo do valor unitário de cada item orçado pelo município, sob pena de desclassificação caso venha ser apresentada superior.

5. 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.



6. 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.

7. 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 irrealizáveis 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

