

SOLICITAÇÃO DE COMPRAS OU SERVIÇOS

ORIGEM: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

DESTINO: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL, DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIUM - TO.

ORD.	PRODUTO	QUANT TOTAL	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	Valor unitário	Valor Total
01	ARROZ	2,500.0	UND 5. kg	ARROZ POLIDO - tipo branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com sistema da qualidade certificado - isso 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. o produto não deve apresentar disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. isento de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). selecionados eletronicamente grão em grão. informação nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 36, gorduras totais 06, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg.		
02	AÇÚCAR	2,000.0	UND 2. kg	Açúcar Cristal . Classe cristal branco, tipo cristal .Embalagem integra, tipo pacote de polietileno de 2,0 kg de peso líquido . Não deve apresentar sujidade , umidade, bolor, formação de grumos, rendimento insatisfatório. 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 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
4	ADOÇANTE DIETÉTICO	10.0	UND. 200ml	Adoçante líquido contendo os seguintes ingredientes: Água, sorbitol, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, e sacarina sódica, conservantes: Ácido benzóico, metilparbeno. Não contendo quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio		
5	ADOÇANTE DIETÉTICO DE SUCRALOSE	50.0	UND 75ML	Adoçante dietético de sucralose líquido contendo os seguintes ingredientes: Água, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-K, espessante carboximetilcelulose, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Diabéticos: este produto não possui sacarose.		
6	AMIDO DE MILHO	500.0	UND 500 g	AMIDO DE MILHO 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 rançosos. Ingrediente: amido. Informação Nutricional: porção de 20g: valor energético: 67 kcal, carboidrato 17g. não conter glúten. 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. - embalagem de peso líquido 500g. 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 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do		

				produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas," ou equivalente a Maisena".		
7	AVEIA EM FLOCOS	50.0	UND. 200g	Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa, embalagem de peso líquido 200g. 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 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
8	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	1.500.0	UND 800 g	Biscoito tipo cream craker, de boa qualidade (não quebradas). Embalagem íntegra de 800g de peso líquido. Zero lactose. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		

9	BISCOITO MAISENA	1.000. 0	UND 400 g	Biscoito tipo maisena. Embalagem íntegra, de 400g de peso líquido. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
10	BISCOITO TIPO ROSQUINHA	1.500. 0	Und 800 g	Biscoito tipo rosquinha de coco , de boa qualidade (não quebradas) . Embalagem íntegra de 800g de peso líquido . Zero lactose . 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
11	CAFÉ	800.0	UND 250 g	CAFÉ TORRADO, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, industria brasileira. não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250g à vácuo. prazo de validade: de 12 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. apresentar selo de pureza ABIC. rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.		

12	CANELA	20.0	Und 10 G	Canela em casca. Embalagem íntegra , de 10g de peso liquido, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de fabricação.		
13	COCO RALADO	250.0	UND. 100G	Úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto . 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 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
14	CORANTE DE AÇAFRÃO	100.0	UND 500G	CORANTE DE AÇAFRÃO , natural , fino , homogêneo obtido de frutos maduros limpos, dessecados e moídos . Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de 500g de peso liquido . A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação . O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega .		
15	CORANTE DE URUCUM	100.0	UND 500G	CORANTE DE URUCUM natural de urucum , fino , homogêneo obtido de frutos maduros limpos , dessecados e moídos . Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de 500g de peso liquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação . O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega .		
16	CUSCUZ DE MILHO	1,500. 0	UND 500G	Cuzcuz de milho , farinha de milho flocada enriquecida com ferro , acido fólico e vitamina B12. Embalagem íntegra de 500g de peso liquido . A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação.O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega .		

17	EXTRATO DE TOMATE	2,500. 0	UND 340 g	Extrato de tomate simples e concentrado, isento de açúcar . Embalagem íntegra tipo lata ou sachê tetra brik de 340g . 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 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
18	FARINHA DE TRIGO	1,200. 0	UND 1.kg	Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ácido fólico e ferro. Embalagem íntegra de 1,0 kg de peso líquido. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
19	FARINHA DE PUBA	1,000. 0	KG	Farinha de mandioca tipo puba fina . Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no Máximo 5,0 kg de peso líquido . Livre de misturas , resíduos ou impurezas , não deve apresentar odor forte e intenso (não característicos do produto) além de coloração anormal . O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega . A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações nome ou marca , ingredientes , data de validade , lote e informações nutricionais .		

20	FLOCÃO DE MILHO	2.000. 0	UND 500g	Farinhade milho flocada , enriquecido de ácido fólico e ferro.Embalagem íntegra de 500g de peso liquido. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
21	FEIJÃO CARIOCA	1.800. 0	UND 1. kg	Feijão tipo I, classe carioca, embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 1,0kg de peso liquido. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
22	FEIJÃO PRETO	500.0	UND 1. kg	Feijão tipo I, classe preto, embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 1,0kg de peso liquido. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		

23	FERMENTO QUIMICO PARA BOLO	400.0	UND 100 g	Fermento em pó químico embalagem de peso médio 100g. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
25	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO	100.0	UND 10 g	Fermento biológico seco instantâneo embalagem de peso 10g. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
27	FUBÁ DE MILHO	300.0	UND 500 g	Fubá de milho, tipo mimoso, fino. Embalagem íntegra de 500g de peso líquido .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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
28	MACARRÃO ESPAGUETI	1,500.0	UND 500 g	Macarrão tipo Espagueti ,massa de sêmola.Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500 g de peso líquido. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
29	MACARRÃO PADRE NOSSO	2,000. 0	UND 500 g	Macarrão tipo Padre Nosso ,massa de sêmola.Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500 g de peso liquido.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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
30	MACARRÃO PARAFUSO	1,500. 0	UND 500 g	Macarrão tipo Parafuso,massa de sêmola.Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500 g de peso liquido 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
31	MARGARINA	800.0	UND 1. kg	Margarina cremosa com sal . Embalagem íntegra de 1,0 kg de peso liquido .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 03 (tres) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		

			Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
--	--	--	---	--	--

32	MILHO DE PIPOCA	200	und 500g	MILHO P/ PIPOCA. características técnicas: milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1. PORTARIA Nº 854 DE 08/11/76. . Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. embalado, processado e transportado conforme a legislação vigente.pacote c/ 500 gr.		
33	MILHO CANJICA AMARELO	1.000. 0	UND 500 g	Milho de canjica amarelo . 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
34	MILHO VERDE	1.000. 0	UND 300 g	Milho verde em conserva, sem adição de sal . Ingredientes apenas milho e água. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de 300g de peso líquido . 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 03 (tres) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
35	ÓLEO DE CANOLA	50.0	UND 900 ml	ÓLEO DE CANOLA , refinado tipo I . Embalagem íntegra , tipo garrafa plástica ou lata de 900 ml de peso líquido . Não apresentando amassamento , vazamento e abaulamento . A embalagem deve		

				conter etiqueta de identificação e data de fabricação . O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega .		
36	ÓLEO DE SOJA	1.500. 0	UND 900 ml	OLEO DE SOJA Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas plásticas limpas, não apresentando amassamento , vazamento e abaulamento , resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
37	POLVILHO DOCE	1.000. 0	UND 1.kg	Polvilho doce, tipo 1, de mandioca. A embalagem íntegra de 1,0 kg de peso líquido. 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
38	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	1.000.	UND	Proteína texturizada de soja de coloração marrom escura . Embalagem íntegra , de 500g de peso líquido ,		

		0	500g	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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
39	SAL	500.0	UND 1. kg	Sal refinado iodado . Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de 1,0 kg de peso líquido . 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
40	SARDINHA	800.0	UND 125 g	Pescado de sardinhas em conserva de seu próprio suco e óleo comestível / azeite alimento fonte de proteínas e Omega 3 . Embalagem íntegra tipo lata de 125 g de peso líquido . 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
41	SUCO CONCENTRADO DE CAJU	1,000.	UND	Suco concentrado de caju, com rendimento de 1/10 partes, Isento de glutamato monossódico e sais sódicos .		

		0	500 ml	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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
--	--	---	--------	--	--	--

42	SUCO CONCENTRADO DE MANGA	500.0	UND 500 ml	Suco concentrado de manga , com rendimento de 1/10 partes . Isento de glutamato monossódico e sais sódicos . 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
43	SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ	1,000. 0	UND 500 ml	Suco concentrado de maracujá, com rendimento de 1/12 partes . Isento de glutamato monossódico e sais sódicos . 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
44	SUCO CONCENTRADO DE UVA	1,000. 0	UND 500 ml	Suco concentrado de uva , com rendimento de 1/3 partes . Isento de glutamato monossódico e sais sódicos . 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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
45	SUCO CONCENTRADO DE ACEROLA			Suco concentrado de acerola , com rendimento de 1/3 partes . Isento de glutamato monossódico e sais sódicos . A		

		300.0	UND 500 ml	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. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
46	VINAGRE BRANCO	300.0	UND 750 ml	Vinagre de álcool, de coloração clara . Embalagem íntegra , com 750 ml de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação . O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega .		
47	ABACAXI	2000.0	KG	ABACAXI PEROLA fruto in natura, fresco, maduro, frutos do tamanho médio, aroma e sabor e acidez característicos da espécie. tamanho uniforme, sem ferimentos ou defeitos graves, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estejam livres de enfermidades. estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa, firmes.		
48	ALFACE	200.0	KG	ALFACE CRESPA elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades , assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar		

				parasitas e larvas		
49	ABOBRINHA VERDE	200.0	KG	ABOBRINHA VERDE, Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por isentos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo a LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno ou plástico resistente de no Máximo 5,0 kg de peso líquido.		
50	ABOBORA KABUTIÁ	800.0	KG	Abóbora kabutiá, produtos frescos e com grau de maturação intermediária tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no Máximo 5,0 kg de peso líquido.		
51	ALHO	500.0	KG	ALHO, Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, típicos da espécie, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente ou de forma física e não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar substâncias terrosas e umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo a LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno ou plástico		

				resistente de no Maximo 1,0 kg de peso liquido.		
52	BANANA	2000.0	KG	BANANA PRATA de 1º qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. não devera apresentar perfurações , machucados , coloração não característica Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no Maximo 3,0kg de peso liquido		
53	BATATA DOCE	300.0	KG	BATATA DOCE características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. estarem livres da maior parte de terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. de no Maximo 5,0kg de peso liquido .		
54	BATATA INGLESIA	1000.0	KG	BATATA INGLESIA características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. estarem livres da maior parte de terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Maximo 5,0kg de peso liquido		

55	BETERRABA	700.0	KG	BETERRABA características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. estarem livres da maior parte de terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Maximo 5,0 kg de peso liquido.		
56	CEBOLA	1000.0	KG	CCEBOLA BRANCA características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Maximo 5,0 kg de peso liquido		

57	CENOURA	1500.0	KG	CENOURA características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. estarem livres da maior parte de terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Maximo 5,0 kg de peso liquido .		
58	CHUCHU	200.0	KG	CHUCHU características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		

				estarem livres de enfermidades. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. de no Maximo 5,0 kg de peso liquido .		
59	INHAME	100.0	KG	INHAME características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte de terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no máximo 5,0 kg de peso liquido.		
60	LARANJA	2000.0	KG	LARANJA PERA características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		

61	LIMÃO	200.0	KG	LIMÃO TAITHI características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estejam livres de enfermidades. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. de no Maximo 5,0kg de peso liquido .		
62	MAÇÃ	500.0	KG	MAÇÃ FUJI características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estejam livres de enfermidades. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa, firmes e com brilho. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Maximo 3,0kg de peso liquido .		
63	MANDIOCA	1000.0	KG	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA Classificação primeira: boa qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem a sua conformação e aparência, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem casca, aço ferroso ou sujidade, Livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de - 12°C de acordo com a Legislação vigente, ou de		

				acordo coma orientação do fabricante.		
64	MAMÃO	800.0	KG	MAMÃO - FORMOSA características gerais: de primeira constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. deve apresentar 70 a 80% de maturação. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Maximo 3,0kg de peso liquido .		
65	MELANCIA	2000.0	KG	MELANCIA de 1º qualidade. temperatura ambiente, polpa vermelha, cor própria, tenra, fresca, hidratação normal. superfície uniforme, , frescas, sem defeitos, intactas, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento , isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmenta) e isenta de odor fermentado ou pútrido, sem manchas de qualquer cor.não rachada, sem perfurações, sem deterioração. peso médio de 10kg por unidade.		
66	MELÃO	500.0	KG	MELÃO - AMERELO , temperatura ambiente, cor própria, frescas, sem defeitos, intactas, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento , isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmenta) e isenta de odor fermentado ou pútrido, sem manchas de qualquer cor. acondicionados em sacos plásticos resistentes,de no Maximo 3,0kg de peso liquido .		

67	MEXERICA POCAM	500.0	KG	MEXERICA POCAM características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estejam livres de enfermidades. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Máximo 3,0kg de peso líquido ..		
68	REPOLHO	1000.0	KG	REPOLHO - BRANCO De 1º qualidade, liso. Cabeça inteira, excesso de folhas externas removido, sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estejam livres de enfermidades. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Máximo 5,0 kg de peso líquido .		
69	TOMATE	1500.0	KG	TOMATE aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, gráuda, de polpa firme e intacta, insentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. tomate in natura, de 1º (qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação ,frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos. sem fermentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. peso mínimo por unidade de 80g. acondicionados em sacos plásticos resistentes, de no Máximo		

				5,0 kg de peso liquido .		
70	POLPA DE FRUTA DE AÇAÍ	500.0	KG	Polpa de açaí congelada, sem adição de agua , sem adição de açúcar. com selo de inspeção do MAPA.Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no Maximo 1,0kg de peso liquido.		

71	BEBIDA LACTEA SABORES DIVERSOS	2,000.0	L	Bebida lactea , - boa qualidade; sabores variados , exemplo morango , chocolate, coco , frutas vermelhas , etc. , Embalagem de 900g a 1,0 kg , no rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sip) e/ou federal (sif). valor nutricional completo, mínimo de 80 kcal a cada 100ml de bebida.		
72	LEITE EM PÓ	200	KG	LEITE EM PÓ, integral, não modificado, instantâneo com alta dissolução, pó fino sem grumos, enriquecido com vitaminas e minerais. Umidade máxima de 3.5%. Composição mínima na porção de 100g: proteínas lácteas mínimas de 18% e gorduras totais máxima de 26%. Embalagem íntegra , com 400g de peso líquido . em sacos de polietileno metalizado, produzido e rotulado dentro dos padrões que determina a PORTARIA M.A. - 369 DE 04/09/97. o produto deve ter Registro Do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Isento de sinais de sujidade , corpos estranhos ao produto , intenso ou problemas de vedação da embalagem . A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação . O prazo de validade deve ser superior a 06 meses a partir da data de entrega .		
73	LEITE PASTEURIZADO O LACTOSE	200.0	L	Leite pasteurizado,UHT, zero lactose, embalagem íntegra, de 1,0 litro de peso líquido. AA 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 03 (tres) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
74	LEITE PASTEURIZADO	15,000. 0	L	Leite pasteurizado UHT integral Longa Vida, padrão com 3% de gordura, embalagem íntegra, de 1,0 litro de peso líquido. 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 03(tres) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
75	FÓRMULA INFANTIL - LEITE EM PÓ	100.0	UND 450G	fórmula infantil de segmento para lactentes de 6 a 12 meses. Ingredientes: Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúxico, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D- pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pterol-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. *Fonte proteica. * Referência: Nestogeno 2 ou NAN 2.		
76	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DA PRIMEIRA INFÂNCIA (6 A 12	100.0	UND	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DA PRIMEIRA INFÂNCIA COM DHA E ARA E PREBIÓTICOS , COM PROTEÍNAS LACTEAS . a partir dos 6 meses de vida, com ingredientes : Lactose, Leite parcialmente desnatado em pó, Óleos vegetais (óleo de girassol, óleo de Canola, óleo de coco, óleo de palma), proteína concentrada do soro de leite, galacto-oligossacarídeos, maltodextrina, fruto-oligossacarídeos,		

MESES)		carbonato de cálcio, óleo de <i>Mortierella alpina</i>, L-ascorbato de sódio, ácido L-ascórbico, caseinato de cálcio, taurina, mio-inositol, sulfato ferroso, fosfato de potássio dibásico, sulfato de zinco, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, citidina 5-monofosfato, acetado de DL-alfa tocoferila, DL-alfa tocoferol, cloreto de colina, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, nicotinamida, fosfato de cálcio tribásico, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, palmitato de ascorbila, acetato de retinila, cloridrato de cloreto de tiamina, colecalciferol, riboflavina, cloridrato de piridoxina, iodato de potássio, sulfato de manganês, ácido N-pteril-L-glutâmico, fitomenadiona, selenito de sódio, D-biotina, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN..Embalagem de lata de 800g de peso líquido de validade mínima de 03 meses a partir da entrega;		
---------	--	---	--	--

77	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DA PRIMEIRA INFÂNCIA A BASE DE SOJA (6 A 12 MESES)	70.0	UND	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DA PRIMEIRA INFÂNCIA A BASE DE SOJA a partir dos 6 meses de vida, Não contem proteínas lacteas, com ingredientes : Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), proteína de soja, fosfato tricálcico, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, citrato tripotássico, citrato trissódico, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de colina, magnésio, vitamina C, taurina, inositol, sulfato ferroso, vitamina E, sulfato de zinco, l-carnitina, niacina, ácido pantotênico, biotina, vitamina B12, vitamina B2, vitamina A, ácido fólico, vitamina B1, vitamina D, vitamina B6, sulfato cúprico, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificantes lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN.Embalagem de lata de 800g de peso liquido de validade minima de 03 meses a partir da entrega;		
78	QUEIJO TIPO MUSSARELA	200	KG	Queijo tipo mussarela, pasteurizada embalagem íntegra, fatiada, de maximo 500g 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 45(quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo "antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas,		
79	MANTEIGA	100.0	UND DE 500G	MANTEIGA; COM SAL; DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA-146,DE 07/03/96, E SUAS ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA, VALIDADE MINIMA NA DATA DA ENTREGA DE 48 DIAS		

80	REQUEIJÃO CREMOSO	50	UND	REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.		
81	PÃO PARA CACHORRO QUENTE	15,000.0	UND	Pão para Cachorro Quente. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, e aparência agradável, não devem estar amassado e de coloração não característica. Unidades com peso médio de 50 gramas de peso líquido.		
82	PÃO DOCE (ROSCA)	500.0	KG	Pão doce. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, e aparência agradável, não devem estar amassado e de coloração não característica. Unidades com peso médio de 50 gramas de peso líquido.		
83	PÃO FRANCÊS UND DE 50G	60,000.0	UND	Pão francês. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, e aparência agradável, não devem estar amassado e de coloração não característica. Unidades com peso médio de 50 gramas de peso líquido.		
84	CARNE BOVINA EM CUBOS DE 2º MAGRA	500.0	KG	CARNE BOVINA CUBOS COXÃO MOLE. não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C), traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. características técnicas: carne bovina, cortada em cubos de 10/20g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a		

				proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
85	CARNE BOVINA (CHAMBARÍ)	200.0	KG	Carne bovina de classificação chambari com músculos . Produto fresco , deverá apresentar odor agradável , consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia , perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto . Embalagem íntegra , tipo pacote polietileno de no máximo 5,0 kg de peso líquido, selo de inspeção adequado . .		

86	CARNE BOVINA (COSTELA)	400.0	KG	Carne bovina de classificação costela . Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) ,traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. características técnicas: carne bovina, cortada em cubos de 10/30g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 20% por peça), sem cartilagens e nervos. carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
87	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª MAGRA	5000.0	KG	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA, Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios , embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de		

				polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	
88	CARNE DE SOL	500.0	KG	Carne bovina de classificação de 2º, salgada, seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco, deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Características técnicas: carne bovina, sem cartilagens e nervos, firme e com odor agradável. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	

89	FRANGO (COXAS-SOBRECOXAS)	5000.0	KG	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO: congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. o transporte deverá preservar as características do alimento congelado. devendo constar data de validade, peso, sigla, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. características técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, kg, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta [documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1 kg.	
90	FRANGO (FILÉ DE PEITO)	3000.0	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO sem osso congelada, Frango de granja, cortes contendo apenas filé de peito congelados, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, kg	

				,data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta (documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
--	--	--	--	---	--	--

91	LINGÜIÇA CALABRESA	300.0	KG	Lingüiça calabresa, isenta de pimenta . Produto congelado , congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, kg ,data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta [documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
92	LINGÜIÇA DE FRANGO	500.0	KG	Lingüiça de frango, isenta de pimenta . Produto congelado , congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, kg ,data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta [documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
93	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA	1000.0	KG	Lingüiça tipo toscana suína, isenta de pimenta . Produto congelado , deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto . Produto congelado , congelada (até 12°C)		

				resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, kg ,data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta [documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
94	MORTADELA	300.0	KG	Mortadela de primeira qualidade, de carne de ave, isenta de pimenta, fatiada em fatias finas. A Produto congelado , congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, kg ,data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta [documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
95	OVOS DE GALINHA	500.0	DUZIAS	Ovos de galinha , produtos frescos. Deverá apresentar odor agradável, não deverá apresentar perfurações ou rachaduras, coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo cartelas de 30 unidades. Unidades com peso médio de 50g cada.		

96	SALSICHA	500.0	KG	Salsicha de carne de ave, isenta de pimenta . Produto congelado. Deverá apresentar odor agradável , consistencia firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo , perfurações , machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto . Produto congelado , congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). apresentar- se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, kg ,data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta (documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	
----	----------	-------	----	---	--



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.463.609/0001-68
"PIUM PARA TODOS"



C.P.L.
Fls. 40

Classificação Orçamentária: 0008.0040.12.306.0014.2023, 0008.0040.12.122.0003.2024 0008.0040.12.361.0017.2026, 0008.0040.12.365.0015.2034, 0008.0040.12.365.0015.2035	Natureza de Despesa: 3.3.90.30	Fontes 1500.1001/1552/1.569
--	-----------------------------------	--------------------------------

Modalidade:

☐ Dispensa	☐ Inexigibilidade	Licitação: ☐ Convite ☐ Tomada de Preço ☐ Concorrência ☒ Pregão
-----------------------------------	--	---

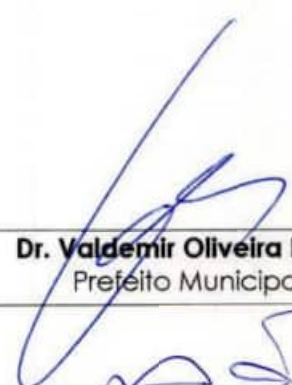
JUSTIFICATIVA: A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município Pium - TO, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem 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, a aquisição de gêneros alimentícios se faz necessário para atendimento do programa nacional de alimentação escolar da rede municipal de educação de pium para o ano letivo de 2024.

Respeitosamente,


Vera Lúcia Pinto Alencar
Secretária Municipal de Educação

Autorizo observando as normas legais vigentes.

Pium - TO, 29 de Novembro de 2023.


Dr. Valdemir Oliveira Barros
Prefeito Municipal.

Ratificação do Departamento de Finanças

Pium - TO, 29 de Novembro de 2023.


Roberval Paulo da Silva
Secretário de Finanças



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.463.609/0001-68
"PIUM PARA TODOS"



TERMO DE REFERÊNCIA

1. FUNDAMENTAÇÃO:

1.1. Em cumprimento ao Art. 7º, inciso I, concomitantemente com o artigo 6º, inciso IX, das Leis Federais nº 8.666/93 (Lei Geral de Licitações) e 10.520/02 (Pregão), Decreto n.º 10.024/2019 e suas alterações e outras normas que lhes sejam correlatas, o presente documento tem a finalidade de instruir procedimento licitatório a fim de ser deflagrado para REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL, DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIUM - TO, conforme Termo de Referência, anexo a este Edital.

2. OBJETO:

2.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEL, DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIUM - TO.

RELACÃO DE ITENS:

O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, conforme o caso e disponibilidade. Segue relação: **Conforme anexo I.**

3. JUSTIFICATIVAS:

3.1. 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 do Município Pium - TO, 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.

3.1.3 PÚBLICO ALVO

3.1.3.1. 1.500 alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município Pium - TO.

3.2 Da justificativa para enquadramento como bens e serviços comuns

3.2.1 O objeto deste instrumento pode ser considerado como bens e serviços comuns, pois, conforme prevê o parágrafo único do artigo 1º da Lei nº 10.520/02, a classificação do bem ou o serviço será comum quando for possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto e descritos de forma objetiva no instrumento convocatório, não acarretando prejuízos à qualidade dos serviços e, tampouco, ao interesse público.

3.2.2. Registre-se que as especificações foram elaboradas com a atenção necessária para não prejudicar a competição entre os licitantes no certame.

3.2.4. A licitação pertinente, dessa forma, será realizada por meio da modalidade de licitação Pregão Eletrônico, conforme o disposto na Lei nº 10.520/2002 e no Decreto nº 10.024/2019, do tipo Menor Preço por item, na forma prevista no artigo 45, § 1º, I da Lei nº 8.666/93.

3.3 Da justificativa para elementos técnicos exigidos

3.3.1. Os elementos técnicos descritos neste termo de referência e seus anexos são os mínimos necessários para assegurar que a aquisição se dê de forma satisfatória, com as mínimas condições técnicas e de qualidade exigidas, e, ainda, assegurar o gasto racional dos recursos públicos.

3.3.2. O valor acima é o considerado máximo para o item, não sendo aceito valor superior e inexecutável.

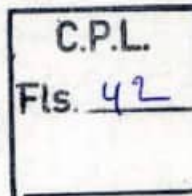
3.4 Da participação de empresas reunidas em consórcio

3.4.1. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição, haja vista que o objeto a ser executado não apresenta vulto ou complexidade que tornem restrito o universo de possíveis licitantes.

3.5 DO PRAZO DE ENTREGA



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.463.609/0001-68
"PIUM PARA TODOS"



3.5.1 Os materiais objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no seguinte endereço: AV. Diógenes Brito, Município de Pium /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras, obedecendo a normas de segurança, e atendendo às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento do pedido ou da nota de empenho via e-mail da contratada.

4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

4.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO (POR ITEM)**, observado as especificações técnicas, os parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade, sendo que para tornar-se adjudicatária, é imprescindível que a proposta atenda as condições descritas neste Termo de Referência, estabelecido no ato convocatório pela Comissão de Licitação, de acordo com a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

4.2. No preço apresentado pela empresa licitante deverão estar inclusos todos os tributos incidentes ou que venha incidir sobre o objeto, sem inclusão de expectativa inflacionária ou encargos financeiros, bem como, quaisquer outras despesas relacionadas com o objeto proposto, comprometendo-se a proceder à entrega do objeto de acordo com o que for estabelecido no ato convocatório.

4.3 - Na proposta de preços deverão constar se possível endereço eletrônico (e-mail), nº da conta corrente, agência e respectivo Banco, não sendo a ausência destas informações motivos de penalidade ou desclassificação da proposta.

4.4 - O prazo de validade da proposta, não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

5. DO VALOR:

5.1. O valor estimado para esta aquisição será de R\$ **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

5.2 O valor acima e o considerado máximo para esta licitação, não sendo aceito valor superior e inexecutável.

5.3 - O custo estimado foi apurado a partir da pesquisa de preços realizada com empresas do ramo pertinente ao objeto desta licitação, para que obtivéssemos uma média e balizamento de preços

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

6.1. Os recursos necessários para a aquisição dos materiais são provenientes de recursos consignados no Orçamento Municipal, na seguinte função programática.

Classificação Orçamentária:	Natureza de Despesa:	Fontes
0008.0040.12.306.0014.2023, 0008.0040.12.122.0003.2024 0008.0040.12.361.0017.2026, 0008.0040.12.365.0015.2034, 0008.0040.12.365.0015.2035	3.3.90.30	1500.1001/1552/1.569

7. LOCAL DA ENTREGA.

7.1. Os materiais deverão ser entregues na sede da Prefeitura Municipal de Pium – TO, junto a Diretoria de Compras, localizada na sede da Prefeitura Municipal de Pium – TO, na Avenida Diógenes de Brito, Setor Alto da Boa Vista, n.º 01, Pium – TO, em horário de funcionamento – das 08h00m às 12h00 e das 14h00m às 18h00m.

8. A FORMA E PRAZO DE ENTREGA DOS OBJETOS

8.1. Os materiais objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no seguinte endereço: AV. Diógenes Brito, Município de Pium /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras, obedecendo a normas de segurança, e atendendo às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento do pedido ou da nota de empenho via e-mail da contratada.

9. DA GARANTIA:



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.463.609/0001-68
"PIUM PARA TODOS"



C.P.L.

Fls. 43

9.1. A licitante vencedora desta licitação, ficará obrigada a dar garantia pelo período mínimo garantido pela **LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990**, sujeitando-se a substituir todos àqueles que estiverem fora dos padrões, sem qualquer ônus para a Administração Pública.

9.2. **LEI Nº 8.078, Art. 26**, O direito de reclamar pelos vícios aparentes ou de fácil constatação caduca em:

I - Trinta dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos não duráveis;

II - Noventa dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos duráveis.

§ 1º Inicia-se a contagem do prazo decadencial a partir da entrega efetiva do produto ou do término da execução dos serviços.

§ 2º Obstat a decadência:

I - A reclamação comprovadamente formulada pelo consumidor perante o fornecedor de produtos e serviços até a resposta negativa correspondente, que deve ser transmitida de forma inequívoca;

III - a instauração de inquérito civil, até seu encerramento.

§ 3º Tratando-se de vício oculto, o prazo decadencial inicia-se no momento em que ficar evidenciado o defeito.

9.3 A Contratada garante a execução dos objetos ora fornecido pelo período de 12 meses, e durante este período, qualquer anormalidade ou defeito será sanado pela contratada ou a substituída da máquina, sem qualquer ônus para o Contratante.

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

10.1. O pagamento à(s) contratada (s) será (ao) efetuado(s) de forma **ÚNICA**, conforme entrega dos objetos, no prazo de até 10 (dez) dias, contados a partir da apresentação das respectivas documentações.

a) Nota Fiscal;

b) Certidão Regularidade perante a Fazenda Federal e à dívida ativa da União (Portaria PGFN/RFB Nº 1751, de 02 de outubro de 2014);

c) Certidão Regularidade perante a Fazenda Estadual;

d) Certidão de Regularidade perante a Fazenda Municipal;

e) Certificado de Regularidade do FGTS;

f) Certidão de Regularidade perante a Justiça do Trabalho – CNDT (Lei Federal nº 12.440/2011, de 07/07/2011);

10.2. Os pagamentos não realizados dentro do prazo, motivados pela adjudicatária, não serão geradores de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

10.3. Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações, em virtude de penalidades impostas à contratada ou inadimplência contratual.

10.4. A Nota fiscal/fatura que for apresentada com erro será devolvida à Contratada para retificação e reapresentação acrescentando-se, no prazo fixado no **item 10.1**, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da representação.

10.5. O pagamento será efetuado através de Ordem Bancária - OB e depósito em conta corrente, indicada pela Contratada.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. Designar um Fiscal para promover o recebimento e a fiscalização do objeto do presente termo, que notificará à empresa todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que seja necessário para regularização das falhas, faltas e defeitos observados (art. 67, da Lei 8.666/93);

2. Formalizar e assinar o contrato, e convocar a consignatária para assinatura nos termos da legislação pertinente e conseqüentemente emitir nota de empenho de acordo com o artigo 57 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores, sob pena de ilegalidade dos atos.

3. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao Objeto, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

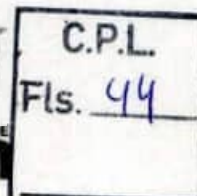
4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste termo.

5. Nenhum pagamento será efetuado à empresa adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

6. O objeto desta licitação deverá estar dentro das normas técnicas aplicáveis, ficando, desde já, estabelecido que o recebimento da Secretaria Municipal responsável e por servidores habilitados



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.463.609/0001-68
"PIUM PARA TODOS"



indicados para tal fim conforme estabelece o Artigo 73, Inciso II da Lei Federal nº 8666/93 e caso não satisfaçam às especificações exigidas ou apresentem quaisquer incorreções, não serão aceitos.

7. Disponibilizar a CONTRATADAS condições necessárias e adequadas para a entrega do produto adquirido.
8. Comunicar a CONTRATADA de forma imediata, qualquer irregularidade ou falha no fornecimento do objeto.
9. Receber o objeto, disponibilizando local, data e horário;
10. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do produto recebido com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento;
11. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
12. Aplicar a empresa vencedora penalidades, quando for o caso.
13. Notificar, por escrito, a CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. Assinar o contrato com o órgão no prazo de 05 (cinco) dias contados a partir do recebimento da Nota de Empenho.
 2. Efetuar a entrega da patrulha mecanizada em perfeitas condições, no prazo e local indicado no item 4.1, em estrita observância das especificações do edital, termo de referência e da proposta;
 3. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados, quando em serviço, por tudo quanto às Leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegure e pelas demais exigências legais para o exercício das atividades;
 4. Responsabilizar-se pelas despesas médicas com seus empregados, bem como servidores e terceiros, no caso de acidentes que venham a ocorrer durante a prestação dos serviços;
 5. A CONTRATADA será responsável pela segurança do trabalho de seus funcionários pelos atos por eles praticados, responsabilizando-se ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros e à CONTRATANTE;
 6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Secretaria, inerente ao objeto da presente licitação;
 7. Comunicar a Secretaria de Educação no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 9. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência à CONTRATANTE, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;
 10. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da CONTRATANTE, no tocante ao fornecimento do produto, assim como ao cumprimento das obrigações previstas na Minuta de Contrato;
 11. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
 12. Fiscalizar e acompanhar a execução para o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes;
 13. 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;
 14. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
 15. Se a licitante vencedora recusar-se a assinar ou retirar a Ordem de Fornecimento injustificadamente, decairá do direito de fornecimento do objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades dispostas na Seção 10 do Termo de Referência.
- Parágrafo Primeiro - Se a licitante vencedora injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da feitura da nota de empenho, a sessão será retomada e os demais licitantes serão chamados, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições de suas respectivas ofertas, observado que o pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, sujeitando-se o desistente às penalidades constantes da Seção 10 do Termo de Referência.



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.463.609/0001-68
"PIUM PARA TODOS"



C.P.L.
Fts. 45

13: DAS PENALIDADES

13.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa da Contratada no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicar as seguintes sanções:

a) ADVERTÊNCIA - sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta, para as quais tenha concorrido;

b) MULTA MORATÓRIA - A Contratada ficará sujeita à multa diária de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado, na execução do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida, até o limite de 10% (dez por cento), podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a Contratada, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente;

c) MULTA COMPENSATÓRIA - em razão da inexecução total ou parcial do contrato, no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida ou, não sendo possível determinar este valor, sobre o valor total estimado do Contrato, ou cobrado judicialmente;

d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos, de acordo com o art. 7º da Lei nº 10.520/02;

e) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

As sanções previstas nas alíneas "a", "b", "d" e "e", poderão ser aplicadas juntamente com as da alínea "c", facultada a defesa prévia do interessado, no processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis, na forma do § 1º do art. 86 e do § 2º do art. 87, ambos da Lei de Licitações.

Aceita a justificativa para eventual atraso, não serão aplicadas as sanções previstas. A justificativa só será considerada em casos fortuitos ou de força maior, devendo ser apresentada por escrito, em até 24 (vinte e quatro) horas antes do término do prazo para a entrega dos objetos.

f) Constatada fraude na entrega/execução do objeto, quanto à qualidade ou quantidade, a Contratada e seus prepostos sujeitar-se-ão à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente ao quantitativo rejeitado, sem prejuízo das demais cominações legais.

g) Por infração de qualquer outra cláusula contratual não prevista nos subitens anteriores, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do objeto, corrigido e atualizado, acumulável com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.

H) Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas em até 05 (cinco) dias úteis contados de sua comunicação oficial, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da Prefeitura Municipal de Pium - TO.

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Quaisquer alterações no presente Termo de Referência, que se fizerem necessário, deverão ser feitas através de uma justificativa na secretaria.

14.2 A fiscalização será realizada pela Secretaria Municipal de Educação;

14.2 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

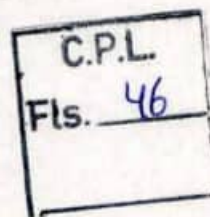
Responsável pela elaboração:

PIUM TO, 29 DE novembro 2023


Claudiana Matard Capucio
Nutricionista



ESTADO DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ. 30.463.609/0001-68
"PIUM PARA TODOS"



Walquiria Alencar dos Santos Vida
Coordenadora Mun. da Merenda Escolar

Aprovado por:

VERA LÚCIA PINTO ALENCAR
Secretário Municipal de Educação