

ANEXO 01 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2023-SRP

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 00135/2023

1. INTRODUÇÃO:

1.1. O presente Termo de Referência foi elaborado para que, através do procedimento legal pertinente, seja efetuado o Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios da merenda escolar.

1.2. A existência de preços registrados não obriga o ÓRGÃO GERENCIADOR a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.3. Os bens/produtos objeto deste termo estão dentro da padronização seguida pelo órgão licitante.

1.4. Será considerado, para efeitos dos limites de valor estabelecidos, cada item separadamente nas licitações do tipo “MENOR PREÇO POR ITEM” ou o valor estimado para o grupo ou o lote, que deve ser considerado como um único item, nas licitações do tipo “MENOR PREÇO POR LOTE”.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. Tal solicitação visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Santa Cruz/RN, 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. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

3.1. Os bens/produtos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520/2002, do Decreto nº 3.555/2000 e do Decreto 10.024/2019.

4. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO (MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO):

4.1. Os produtos deverão ser fornecidos em até **05 (cinco) dias** após o recebimento da solicitação ou ordem formal emitida pelo setor responsável ou pela Secretaria solicitante.

4.2. Os produtos serão entregues de forma parcelada, cujas quantidades serão solicitadas conforme a solicitação ou a ordem formal a serem emitidas de acordo com a necessidade do setor responsável ou pela Secretaria solicitante, não havendo estipulação de consumação mínima ou máxima, sendo OBRIGAÇÃO do licitante efetuar a entrega dos produtos solicitados RIGOROSAMENTE no prazo e quantidades requeridas.

4.3. Os produtos solicitados deverão ser entregues no Município de Santa Cruz/RN, na sede do órgão solicitante.

4.4. Os produtos deverão apresentar prazo de validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, conforme o caso, a contar da data da efetiva entrega.

4.5. Os produtos deverão apresentar prazo de garantia de, no mínimo, 12 (doze) meses, a contar da data da efetiva entrega, conforme o caso.

4.6. As mercadorias ainda não fornecidas não gerarão obrigação de pagamento ao ADJUDICATÁRIO, inclusive quanto a sua guarda.

4.7. Os produtos serão fornecidos por um período de 12 meses, dentro da validade da Ata de Registro de Preços.

4.8. As embalagens dos produtos deverão conter as respectivas especificações técnicas, informações do fabricante, apresentar dados de identificação do produto, procedência, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e/ou ANVISA, conforme o caso.

4.9. As embalagens dos produtos deverão conter o peso do produto, composição nutricional, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas sem amassados e oxidação, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, conforme o caso.

4.10. Os produtos deverão estar estritamente de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência anexo deste Edital, inclusive no que diz respeito às especificações de embalagens e validades.

4.11. Não serão aceitos produtos que tenham sido objeto de quaisquer processos de reciclagem e/ou acondicionamento e ainda os que se apresentarem fora das embalagens originais de seus fabricantes, conforme o caso.

4.12. Sendo constatado o fornecimento de produtos de qualidade duvidosa e que não atendam aos critérios de aceitação do ÓRGÃO GERENCIADOR, o ADJUDICATÁRIO, após notificação, providenciará a regularização da qualidade dos mesmos, promovendo, às suas expensas, a substituição necessária em até 48 (quarenta e oito) horas.

4.13. Caso haja atraso na entrega dos produtos, o ADJUDICATÁRIO será notificado, devendo promover a devida regularização em até 48 (quarenta e oito) horas.

5. DA AVALIAÇÃO DO CUSTO:

5.1. O custo estimado total do presente objeto é de R\$ 1.670.816,50 (um milhão seiscientos e setenta mil oitocentos e dezesseis reais e cinquenta centavos).

5.2. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas do ramo do objeto pleiteado.

6. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

6.1. Os bens/produtos serão recebidos:

a) Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta do ADJUDICATÁRIO;

a.1) Nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666/93, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos casos de gêneros perecíveis e alimentação preparada, serviços profissionais e obras e serviços de valor até R\$ 80.000,00

(oitenta mil reais), desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;

b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 05 (cinco) dias do recebimento provisório; e

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.2. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros, designados pela autoridade competente.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO:

7.1. O ADJUDICATÁRIO obriga-se a:

a) Efetuar a entrega dos bens/produtos em perfeitas condições, no prazo e locais indicados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, em estrita observância das especificações contidas no Edital e na proposta de preços ofertada pelo licitante vencedor, acompanhado da respectiva Nota Fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia e ou validade, conforme o caso;

b) Os bens/produtos devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, conforme o caso;

c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), conforme o caso;

c.1) O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação do ADJUDICATÁRIO de, a critério do ÓRGÃO GERENCIADOR, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas o produto com avarias ou defeitos;

d) Atender prontamente a quaisquer exigências do ÓRGÃO GERENCIADOR, inerentes ao objeto da licitação;

e) Comunicar ao ÓRGÃO GERENCIADOR, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

f) Manter, durante toda a vigência da avença celebrada, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; e

g) 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 objeto.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

8.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR obriga-se a:

a) Receber provisoriamente os bens/produtos, disponibilizando local adequado;

b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pelo ADJUDICATÁRIO, através de servidor especialmente designado; e

d) Efetuar os pagamentos no prazo previsto.

9. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:

9.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784/1999, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

10. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO:

10.1. A fiscalização da execução será exercida por um representante do ÓRGÃO GERENCIADOR, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do ADJUDICATÁRIO, 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 do ÓRGÃO GERENCIADOR ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da execução é aquela prevista no Edital.

12. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS:

12.1. As propostas deverão ser apresentadas conforme itens, especificações, quantidades e preços de referência abaixo relacionados.

COTA RESERVADA (Exclusiva para a participação de ME/EEP e Equiparados, nos termos do "subitem 3.4" do Edital)					
Item - Código - Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Máximo	Unit.	Vlr. Total
1 - 0036384 - Alho em pasta sem sal: Ingredientes: Alho reidratado, ácido cítrico, sobato de potássio, sem sal. Embalagens plásticas de polietileno resistente. Com identificação do produto especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso, líquido e rotulagem, de acordo com a legislação, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade mínima de 30 dias. Embalagem com 200g.	Unidade	3.000			
2 - 0030182 - Pão Seda: Com adição de sal composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deverá conter 50g	KG	1.000			
3 - 0030183 - Pão tipo francês: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão	KG	1.000			



Prefeitura de

Santa Cruz

ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega				
4 - 0030184 - Torradas de Pão Francês: De primeira qualidade. Com teor de sódio abaixo de 2% de sal em base de farinha de trigo, composição: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Embalagem de 1000g.	KG	1.000		
5 - 0024772 - Açúcar refinado: Açúcar cristal obtido de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos, na cor branca, odor e sabor próprio do produto. Composição: sacarose, concentração mínima de 99,6 %; Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. Fonte: Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária n.º 685 de 27 de agosto de 1998. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	10.500		
6 - 0030185 - Adoçante dietético artificial em pó: A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, peso do produto, número de registro. A base de sucralose, em sachê de 800 mg. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78).	caixas	100		
7 - 0036385 - Açúcar Mascavo: Data de fabricação e prazo de validade de acordo com RDC nº 360/03 – ANVISA. Embalagem com 1 kg	KG	100		
8 - 0036386 - Arroz Integral: Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	300		
9 - 0024775 - Arroz Polido: Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	6.000		



Prefeitura de

Santa Cruz

10 - 0030187 - Arroz parboilizado: Longo fino, tipo 1. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	6.000		
11 - 0036387 - Aveia em flocos Finos: Alimento composto por grãos de aveia em sua forma integral. Embalada em papel impermeável, limpo, não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Unidade	150		
12 - 0030189 - Feijão Carioca: Feijão Carioca Tipo 1, extra, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	5.000		
13 - 0030190 - Feijão Macassar: Tipo 1, extra, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	2.000		
14 - 0030191 - Feijão Preto tipo 1: Classe preto, em sacos plásticos, transparentes. Tipo 1, extra, 1ª	KG	4.500		



qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA				
15 - 0036388 - Leite em pó desnatado: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embal.200g	Pacote	200		
16 - 0036389 - Leite a base de soja em pó: Preparado com proteína isolada de soja, enriquecida com vitamina A e Cálcio. Isento de lactose, sacarose, proteína láctea e colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isentas de ferrugem, resistentes, não violados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 380g	Pacote	100		
17 - 0036390 - Leite em pó integral: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender às especificações técnicas da Portaria 369/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem.200g	Pacote	4.000		



Prefeitura de
Santa Cruz

18 - 0030192 - Leite em pó sem lactose: Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, ou em pacote plástico, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender às especificações técnicas da Portaria 369/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Embalagem com 380g. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Lata	300		
19 - 0036391 - Biscoito tipo cream-cracker: A base de farinha de trigo, gordura vegetal, água, sal e demais substâncias permitidas, contendo aproximadamente 7% de sódio por porção. Embalado em pacote plástico resistente, embalagem do tipo 3 em 1, pct com 0,4 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embal. 400g	Pacote	2.000		
20 - 0036392 - Biscoito tipo cream-cracker integral: A base de farinha de trigo integra e/ou farelo de trigo, gordura vegetal, água, sal e demais substâncias permitidas, contendo aproximadamente 7% de sódio por porção. Embalado em pacote plástico resistente, embalagem do tipo 3 em 1, pct com 0,4 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embal. 400g	Pacote	500		
21 - 0036393 - Biscoito Doce (tipo Maria): De primeira qualidade. Integro e crocante. Composição básica por porção de 30 g.: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sódio entre 60 e 50 mg, soro de leite em pó, carbonato de cálcio, enriquecido com vitaminas, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contem glúten. Embalado em pacote plástico resistente, embalagem do tipo 3 em 1, pct com 0,4 kg. O rótulo do produto deve conter identificação, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 400g em bom estado de conservação sem a presença de fissuras ou rompimento da embalagem	Pacote	2.000		



Prefeitura de

Santa Cruz

22 - 0036394 - Biscoito Doce tipo Maria (sem lactose): Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio.	Pacote	500		
23 - 0036395 - Biscoito de Arroz: Mini biscoito de arroz integral: biscoito de arroz integral e sal, sem conservantes e sem aromatizantes. Sem glúten, açúcar, leite e derivados. Embalagem de 150 gramas	Pacote	300		
24 - 0036396 - Colorau sem sal: O colorífico deve apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em pacote plástico resistente contendo 0,1 Kg. O produto deverá apresentar a validade de no mínimo 6 (seis) meses, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a RDC nº276/2005. Embal. 100g	Unidade	1.500		
25 - 0036397 - Açafraão: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Obs.: Entrega mensal nas instituições educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação.	Unidade	1.500		
26 - 0036398 - Orégano: tempero seco. Ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas. Não contém glúten. EMBALAGEM: plástica atóxica de 500grs (quinhentos gramas). VALIDADE: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	100		
27 - 0036399 - Farinha de Milho flocada: Farinha de milho pré-cozida tipo flocão Flocos grandes, amarelos, sem sal. Acondicionada em pacote plástico, não violados, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar a validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78	Unidade	9.000		



Prefeitura de
Santa Cruz

da CNNPA. Registro no MS.				
28 - 0030199 - Farinha de trigo sem fermento: Especial sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embaladas em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 70 (setenta) dias a parti da data de entrega. Embalagem de 1 Kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.000		
29 - 0030200 - Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada. Classificação: farinha de mandioca fina beneficiada tipo 1. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. Não deve conter material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.000		
30 - 0024798 - Milho amarelo para mungunzá: Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Unidade	600		
31 - 0036400 - Proteína texturizada cor escura de soja: Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plástico transparente, isento de sujidades. Embalagem de 400g.	Unidade	2.500		
32 - 0036401 - Proteína texturizada cor clara de soja: Apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plástico transparente, isento de sujidades. Embalagem de 400g.	Unidade	2.500		
33 - 0030204 - Sal refinado: Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, apresentar dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação mínima de 6 (seis) meses, peso do produto, número de registro. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003.	KG	650		



Prefeitura de
Santa Cruz

34 - 0036402 - Sardinha Enlatada: Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 250 gramas, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. 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 meses.	Unidade	3.000		
37 - 0036403 - Macarrão espaguete: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, isenta de sujidades e parasitas. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 g. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Pacote	8.700		
38 - 0036404 - Macarrão parafuso: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, sem glúten, tipo parafuso, isenta de sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 500g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Pacote	1.000		
39 - 0036405 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRASPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500 G, ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Pacote	100		
40 - 0036406 - MACARRÃO DE ARROZ: Macarrão de arroz, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 g. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	Pacote	100		
41 - 0030208 - Bebida Láctea sem lactose: Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral	Litro	300		



Prefeitura de

Santa Cruz

reconstituído, cacau em pó hidratado, açúcar cristal, cloreto de sódio, enzima lactase, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, estabilizantes fosfato trissódico, xantana, carboximetilcelulose sódica e carragena e aromatizante.				
42 - 0036407 - Extrato de tomate:sem aromatizantes e corantes artificiais. Contendo os seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal, embalagem 850 g. Validade mínima de 6 meses	KG	1.000		
45 - 0036408 - Margarina: Característica Técnicas: Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, contendo no mínimo 65% de lipídios, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g.	Unidade	2.500		
46 - 0036409 - Óleo de Soja:Refinado,100% natural, não deve apresentar, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos: Embalagem intacta acondicionada em embalagens plásticas de 900ml de peso líquido. Fabricação máxima de 30 dias. Validade de 10 meses.	Unidade	2.500		
47 - 0036410 - Café em pó: Torrado e moído, procedentes de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado e aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com selo de pureza (ABIC), e atender as especificações NTA 44 do Decreto Estadual nº12.486 de 20/10/1978. Pacotes de 250 gramas, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto	Pacote	600		
48 - 0030213 - Achocolatado em pó: Achocolatado sem leite em sua composição, enriquecido com vitaminas, instantâneo, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério Competente. Embalagem com 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidade	500		
53 - 0030216 - Alho Graúdo: Alho Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá ser transportada em carro refrigerado conforme legislação vigente	KG	800		



Prefeitura de

Santa Cruz

54 - 0030217 - Batata Inglesa: Batata inglesa De primeira qualidade, comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, casca lisa, sem germinação e corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	500		
55 - 0030218 - Goma de Tapioca: Goma de tapioca De primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	300		
56 - 0030219 - Polpa de Fruta Congelada Sabor Acerola: Selecionada e pasteurizada, de primeira qualidade, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 (um) Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Selecionada e isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente.	KG	500		
57 - 0030220 - Polpa de Fruta Congelada Sabor Caju: Selecionada e pasteurizada, de primeira qualidade, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 (um) Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Selecionada e isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente.	KG	500		
58 - 0030221 - Polpa de Fruta Congelada Sabor Goiaba: Selecionada e pasteurizada, de primeira qualidade, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 (um) Kg, em películas plásticas	KG	500		

impermeáveis resistentes e transparentes. Seleccionada e isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente.				
59 - 0030222 - Polpa de Fruta Congelada Sabor Manga: Seleccionada e pasteurizada, de primeira qualidade, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação. Embalagem individual contendo 1 (um) Kg, em películas plásticas impermeáveis resistentes e transparentes. Seleccionada e isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As embalagens deverão apresentar identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente	KG	500		
60 - 0036411 - Canjiquinha de milho: Textura fina, coloração amarela, isenta de mofo e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g	Pacote	1.000		
63 - 0036412 - Farinha Lactéa: A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Saco de 200 gramas	Pacote	700		

COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA

(Não Aplicação dos Benefícios para ME/EPP e Equiparados, nos termos do "subitem 3.7" do Edital)

35 - 0030206 - Bolo de Ovos: Bolo de ovos sem recheio e sem cobertura. Produzido e enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	KG	4.875		
--	----	-------	--	--



Prefeitura de

Santa Cruz

número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg				
43 - 0030209 - Peito de frango: Peito de frango com osso Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto e apresentando o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF Acondicionado em caixas lacradas.	KG	5.250		
49 - 0030214 - Carne Bovina (Tipo músculo) de 2º qualidade: Carne bovina (Tipo Músculo) De 2ª qualidade (tipo músculo), resfriada, embalada individualmente. Deverá ser entregue limpa e apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, igualmente distribuída pela peça, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Apresentando aspecto, cor vermelha brilhante e odor próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deve ser firme e elástica. A embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Embalagem secundária: em caixa de papelão reforçada que deverá conter dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade, peso líquido e bruto, marca e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	4.500		
51 - 0030215 - Carne Bovina Magra (músculo moída):A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF	KG	6.000		



Prefeitura de

Santa Cruz

do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção.				
61 - 0027620 - Filé peito de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas a 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	KG	9.000		

COTA DE 25% RESERVADA DA AMPLA CONCORRÊNCIA (Exclusiva para ME/EPP e Equiparados, nos termos do "subitem 3.5" do Edital)				
36 - 0036413 - Bolo de Ovos: Bolo de ovos sem recheio e sem cobertura. Produzido e enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg	KG	1.625		
44 - 0036414 - Peito de frango: Peito de frango com osso Apresentar-se congelado, com adição de água de no máximo 6%, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto e apresentando o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF Acondicionado em caixas lacradas. EXCLUSIVO ME EPP E EQUIPARADOS	KG	1.750		
50 - 0036415 - Carne Bovina (Tipo músculo) de 2ª qualidade: Carne bovina (Tipo Músculo) De 2ª qualidade (tipo músculo), resfriada, embalada individualmente. Deverá ser entregue limpa e apresentar no máximo 5% de sebo e gordura, igualmente distribuída pela peça, ser isenta de cartilagem, osso e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Apresentando aspecto, cor vermelha brilhante e odor próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deve ser firme e elástica. A embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de	KG	1.500		

<p>identificação onde deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. Embalagem secundária: em caixa de papelão reforçada que deverá conter dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade, peso líquido e bruto, marca e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. EXCLUSIVO ME EPP E EQUIPARADOS</p>				
<p>52 - 0036416 - Carne Bovina Magra (músculo moída):A carne moída deve ser originária da peça inteira que deve ser resfriada, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com no máximo 5% de sebo e gordura, ser isenta de cartilagens, ossos e corpo estranho, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem primária: sacos a vácuo, termoencolhíveis, atóxica, transparente, resistente e vedação termossoldada com etiqueta interna de identificação onde deve constar a marca, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção. EXCLUSIVO ME EPP E EQUIPARADOS</p>	KG	2.000		
<p>62 - 0036417 - Filé peito de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas a 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. EXCLUSIVO ME EPP E EQUIPARADOS</p>	KG	3.000		

Santa Cruz/RN, 15 de maio de 2023.

Francisca Suelange de Lima Bulhões
Secretária Municipal de Educação