

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO:

1.1. O presente Termo de Referência foi elaborado para que, através do procedimento legal pertinente, seja efetuado registro de preços para aquisição de produtos alimentícios, a fim de prover o pleno funcionamento da Merenda Escolar através da Secretaria Municipal de Educação.

1.2. A contratação pleiteada fundamenta-se no “ETP – Estudo Técnico Preliminar” devidamente realizado objetivando o fim de referência, mediante a demonstração da necessidade da contratação e evidência do problema a ser resolvido, incluindo a análise da viabilidade técnica e econômica e finalizando com a identificação e estudo dos possíveis cenários para atender à demanda e indicação da melhor solução possível.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. Trata-se de previsão de aquisição de produtos alimentícios, a fim de prover o pleno funcionamento da Merenda Escolar através da Secretaria Municipal de Educação. Saliente-se ainda que o fornecimento dos produtos alimentícios é essencial para um bom funcionamento das Escolas Municipais, proporcionando condições mínimas essenciais para o seguimento dos trabalhos.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

3.1. Os bens/produtos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos no presente termo, por meio de especificações usuais de mercado.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

4.1. Aquisição de gêneros Alimentícios para merenda escolar do Município de Santa Cruz/RN envolve uma abordagem holística que considera todo o ciclo de vida do produto, desde a produção até o descarte. Esta solução não só atende às necessidades imediatas do Município, mas também leva em consideração o impacto ambiental e a sustentabilidade a longo prazo. Além disso, promove a conscientização sobre o uso responsável dos recursos e a importância da reciclagem. Assim, foram considerados os seguintes aspectos:

I) **Aquisição:** A aquisição deverá ser feita através de fornecedores que possuam certificações ambientais, garantindo que o produto seja produzido de maneira sustentável. Além disso, os fornecedores devem ser capazes de atender às demandas variáveis do Município.

II) **Uso:** O produto será distribuído para todas as Secretarias, órgãos e setores da Administração Municipal, de acordo com as suas necessidades. Também deverão ser implementadas políticas de uso consciente do produto, para minimizar o desperdício.

III) **Reciclagem:** Após o uso, o material deverá ser coletado e encaminhado para reciclagem a fim de reduzir o impacto ambiental e permitir que o material seja reutilizado, conforme o caso.

IV) **Descarte:** No caso de papéis que não podem ser reciclados, como aqueles que contêm informações inerentes tão somente à Administração Municipal, deverá ser providenciado um descarte seguro e de acordo com as normas ambientais, conforme o caso.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Os requisitos da contratação devem garantir que o Município receba produtos de boa qualidade de uma maneira eficiente e sustentável. Ante a solução proposta, configuram-se como requisitos para a contratação:

I) **Atendimento a Critérios de Sustentabilidade:** O fornecedor deve compulsoriamente ofertar produto que possua certificação que ateste a produção sustentável do insumo, a fim de garantir que a execução contratual seja feita de maneira sustentável, contribuindo para a preservação do meio ambiente.

II) **Capacidade de Fornecimento:** O fornecedor deve ser capaz de atender às demandas do Município, que podem variar ao longo da execução, devendo ter a capacidade de entregar as quantidades exigidas em um curto espaço de tempo, sem a definição de consumação máxima ou mínima.

III) **Qualidade do Produto:** Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade conforme delineado neste Termo de Referência, adequado a cada caso.

IV) **Preço:** O fornecedor deve oferecer um preço de acordo com a realidade de mercado, conforme levantamento mercadológico realizado para definição do preço máximo referencial constante neste Termo de Referência, devendo considerar tanto o custo unitário do produto quanto os custos de entrega na avaliação do preço.

V) **Serviço de Entrega:** O fornecedor deve ser capaz de entregar, de forma eficiente, o produto diretamente nas instalações das diversas Secretarias, órgãos e setores que compõem a estrutura administrativa do Município.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

6.1. O modelo de execução do objeto deve garantir que a avença celebrada produza os resultados pretendidos, desde o início até o seu encerramento, de forma eficiente e sustentável. Ademais, deve permitir ao Município monitorar e avaliar o desempenho do fornecedor, garantindo que as necessidades sejam atendidas de forma adequada, sendo estruturado da seguinte maneira:

I) **Início da Execução:** Após a seleção do fornecedor que atenda aos requisitos de contratação, deverá ser formalizado o documento de compromisso entre as partes, mediante celebração de uma Ata de Registro de Preços, devendo-se constar os termos e condições de execução do objeto, incluindo a quantidade do produto a ser fornecida, o preço, as condições de entrega e pagamento, e as obrigações do fornecedor em relação à sustentabilidade e à qualidade do produto.

II) **Entrega do Produto:** O fornecedor será responsável pela entrega regular do produto junto às Secretarias, órgãos e setores do Município de Santa Cruz/RN. As entregas serão programadas de acordo com as necessidades da Administração Municipal.

III) **Monitoramento e Avaliação:** O Município monitorará o desempenho do fornecedor em relação ao cumprimento do avençado. Isso incluirá a verificação da qualidade do produto, a pontualidade das entregas e a conformidade com as práticas sustentáveis, conforme o caso.

IV) **Reciclagem e Descarte:** O Município será responsável pela coleta do produto usado e pelo encaminhamento para reciclagem ou descarte seguro, conforme apropriado.

V) **Encerramento da Ata de Registro de Preços:** Ao fim do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o Município avaliará o desempenho do fornecedor, de forma que, se tiverem sido cumpridas satisfatoriamente as condições de execução do objeto, poderá ser considerada a prorrogação da avença, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

7. MODELO DE GESTÃO DA EXECUÇÃO:

7.1. O modelo de gestão da execução do objeto deve propiciar o pleno acompanhamento e fiscalização pelo Município, garantindo que o fornecedor cumpra suas obrigações contratuais e que a Administração Municipal receba produtos de boa qualidade, sendo estruturado da seguinte maneira:

I) **Designação do Fiscal do Contrato e do Gestor de Contrato:** O Município deverá designar Fiscal e Gestor de Contrato, os quais serão responsáveis pelo supervisionamento da execução, se configurando como elos de contato principal entre o Município e o fornecedor.

II) **Monitoramento Regular:** O Fiscal do Contrato deverá realizar um monitoramento regular do desempenho do fornecedor, incluindo a verificação da qualidade do produto entregue, a pontualidade das entregas e a conformidade com as práticas sustentáveis, conforme o caso.

III) **Relatórios Periódicos:** Obriga-se o fornecedor, quando solicitado, a elaborar relatórios periódicos ao Fiscal do Contrato. Estes relatórios incluirão detalhes sobre as entregas realizadas, quaisquer problemas sobrevindos e as ações tomadas para resolvê-los.

IV) **Reuniões de Acompanhamento:** A critério da Administração Municipal, poderão ser realizadas reuniões de acompanhamento regulares entre o do Fiscal do Contrato e o fornecedor para discutir o desempenho acerca da execução e quaisquer outras questões relativas ao objeto.

V) **Avaliação de Desempenho:** No final do período de execução, o Fiscal do Contrato realizará uma avaliação formal do desempenho do fornecedor a fim de subsidiar a possibilidade de prorrogação da execução.

VI) **Resolução de Problemas:** Durante a execução do objeto, caberá ao Fiscal do Contrato promover as devidas providências de maneira oportuna e eficaz, municiando o Gestor de Contrato com as informações devidas e adequadas a fim de solucionar problemas surgidos, seja por falha do fornecedor, seja por solecismo da Administração

8. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

8.1. A fim de garantir que a presente execução seja feita de maneira sustentável, contribuindo para a preservação do meio ambiente, definem-se os seguintes critérios de sustentabilidade:

I) **Material Reciclado, Atóxico e Biodegradável:** Conforme o caso, os produtos devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

II) **Certificação de Sustentabilidade:** Os insumos devem atender a certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares, conforme o caso.

III) **Embalagem Sustentável:** Os produtos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

IV) **Restrição de Substâncias Perigosas:** Conforme o caso, os produtos não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs) e éteres difenil-polibromados (PBDEs).

V) **Durabilidade:** Os produtos devem possuir vida útil longa e de alta qualidade, com possibilidade de reparo e reuso, conforme o caso.

VI) **Eficiência:** Os produtos devem apresentar baixo consumo de energia e recursos naturais, com funções que otimizem o uso de materiais e minimizam o desperdício, conforme o caso.

9. CRITÉRIOS SOCIAIS E TRABALHISTAS:

9.1. Na execução do objeto em tela, visando garantir condições justas e dignas de trabalho, definem-se os seguintes critérios:

I) **Condições de Trabalho:** O fornecedor deve garantir condições de trabalho justas e seguras, com proibição do trabalho infantil e mão de obra forçada, bem como se alinhar ao cumprimento das leis trabalhistas e dos direitos humanos.

II) **Práticas de Comércio Justo:** O fornecedor deve estar alinhado com as diretrizes que visam promover a equidade nas relações comerciais, a promoção do desenvolvimento social e ambiental das comunidades, bem como promover a transparência da cadeia de fornecimento, fomentando o respeito aos direitos humanos e trabalhistas.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

10.1. Os critérios de medição e de pagamento devem garantir que a medição e o pagamento sejam realizados de forma justa e transparente, protegendo os interesses tanto do Município quanto do fornecedor, sendo:

I) **Medição:** A medição será realizada com base na quantidade de produtos entregues pelo fornecedor, mediante apresentação de Nota Fiscal a cada entrega, detalhando a quantidade fornecida, devendo o Fiscal do Contrato promover à verificação da conformidade e quantidade dos produtos recebidos.

II) **Pagamento:** O pagamento será feito após a entrega e a verificação da conformidade dos produtos com as especificações definidas pela Administração, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021.

III) **Atrasos no Pagamento:** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o fornecedor não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira (atualização monetária) devida pelo Município será calculada mediante a aplicação dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos ao fornecedor, decorrente de produtos já devidamente entregues, constitui motivo para rescisão da avença, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao fornecedor o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

11.1. O processo de seleção que garanta ao Município a escolha do fornecedor que melhor atenda às suas necessidades e que ofereça o melhor preço se dará da seguinte forma:

I) **Processo de Licitação:** O Município realizará processo de licitação aberto a possíveis interessados para seleção do fornecedor. Por se tratar de bens comuns e pela peculiaridade do objeto, sendo conveniente para a Administração a aquisição de produtos com previsão de entrega futura e parcelada, define-se a utilização da modalidade Pregão para “Sistema de Registro de Preços”. Este processo será conduzido por um Agente de Contratação, em conformidade com a Lei de Licitações e Contratos, qual seja a Lei 14.133/2021, e demais regulamentos aplicáveis.

II) **Avaliação de Propostas:** As propostas dos fornecedores serão avaliadas com base em critérios legais da Lei de licitação, incluindo preço, qualidade do, capacidade de fornecimento, práticas sustentáveis e condições de entrega.

III) **Verificação das Condições de Habilitação e Qualificação:** O fornecedor deve possuir a habilitação e qualificação exigidas no processo de licitação, nos termos da Lei 14.133/2021.

IV) **Referências:** O Município deverá solicitar referências do fornecedor junto a outros órgãos e/ou entidades públicas ou privadas, mediante a certificação do fornecimento anterior e satisfatório do objeto pleiteado, a fim de verificar seu desempenho e confiabilidade.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

12.1. A adequação orçamentária permite a aquisição dos produtos requestados, configurando-se como um aspecto crucial na execução do objeto, garantindo que os recursos financeiros necessários para a aquisição estejam disponíveis e sejam alocados de maneira apropriada, sendo então definida da seguinte forma:

I) **Previsão de Custos:** Foi realizada a previsão estimada de custos mediante a realização de pesquisa de mercado nos termos do Art. 23 da Lei 14,133/2021, cujo valor estimado da contratação encontra-se delineado no presente Termo de Referência.

II) **Previsão Orçamentária:** Verifica-se a existência de dotação orçamentária no OGM – Orçamento Geral do Município objetivando a aquisição pretendida.

III) **Monitoramento do Orçamento:** Durante a execução do objeto, o Município monitorará o orçamento municipal para garantir que os gastos com a aquisição pleiteada estejam dentro do planejamento inicial. Em havendo alterações significativas de aumento de consumo que possam gerar desequilíbrio no planejamento, medidas corretivas serão tomadas imediatamente.

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

13.1. Os produtos deverão ser fornecidos em até 10 (dez) dias após o recebimento da solicitação ou ordem formal de compra, emitida pelo setor ou pela Secretaria solicitante.

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

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

13.4. 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.

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

13.6. Os produtos deverão estar em estrita conformidade com as normas definidas pelo INMETRO e/ou ABNT, conforme o caso.

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

13.8. Os produtos serão fornecidos por um período de 12 (doze) meses, dentro da validade da Ata de Registro de Preços, a qual poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do Art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

13.9. 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, conforme o caso.

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

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

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

14. DA AVALIAÇÃO DO CUSTO:

14.1. O custo estimado total do presente objeto é de R\$ 1.384.374,50 (um milhão trezentos e oitenta e quatro mil trezentos e setenta e quatro reais e cinquenta centavos).

14.2. O custo estimado foi precedido através de regular pesquisa, nos moldes do Art. 23 da Lei nº 14.133/21 e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

15. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

15.1. Os bens/produtos serão recebidos:

- a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais; e
- b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

15.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

15.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

15.4. O recebimento provisório se dará a partir da entrega do bem/produto, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

15.5. O recebimento definitivo se dará após a verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, e sua consequente aceitação, que se dará em até 5 (cinco) dias do recebimento provisório.

15.6. 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 seguinte do esgotamento do prazo.

16. DAS OBRIGAÇÕES:

16.1. DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

- 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 deste termo, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor, através de servidor especialmente designado (Fiscal do Contrato);
- d) Efetuar os pagamentos nas condições previstas;
- e) Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto, através do Fiscal do Contrato, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- f) Fornecer toda e qualquer informação essencial à execução do objeto;
- g) Comunicar o fornecedor qualquer anormalidade na execução do objeto, podendo recusar o recebimento caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste termo; e
- h) Comunicar o fornecedor para emissão de Nota Fiscal no que seja pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia acerca da execução quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o Art. 143 da Lei nº 14.133/2021, o qual autoriza expressamente que não seja paga a parcela do objeto executada em desconformidade com o previsto;
- i) Notificar formalmente o fornecedor quando forem constatados inadimplementos contratuais, para que este, dentro do prazo determinado, promova a solução do problema;
- j) Aplicar ao fornecedor sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do objeto, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021;
- k) O ÓRGÃO GERENCIADOR não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16.2. DO FORNECEDOR:

- a) Arcar com todas as despesas de pagamentos de seguros, tributos, fretes, impostos, taxas e demais obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária e criminal, acaso devidos em decorrência da execução do objeto;
- b) Assumir inteira responsabilidade administrativa, penal e criminal por quaisquer danos, materiais ou pessoais, causados a terceiros, acaso devida em decorrência da execução do objeto;
- c) Manter, durante o prazo de execução do objeto, todas as exigências de habilitação e qualificação legalmente exigidas para a contratação;
- d) Efetuar a entrega dos bens/produtos em perfeitas condições, no prazo e locais indicados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, em estrita observância das especificações deste Termo de Referência, 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;
- e) Promover a entrega dos bens/produtos devidamente acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, conforme o caso;
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os Arts. 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), conforme o caso;

g) Atender prontamente a quaisquer exigências do ÓRGÃO GERENCIADOR inerentes à manutenção da regular execução do objeto;

h) 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;

i) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados; e

j) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no Art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

17. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO:

17.1. A fiscalização da execução será exercida pelo Fiscal do Contrato devidamente nomeado pela Autoridade competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência.

17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, 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.

17.3. 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 e/ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos ao Gestor de Contratos para as providências cabíveis.

18. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

18.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução é aquela prevista na Lei Federal 14.133/2021.

19. DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

19.1. O prazo de vigência da ARP – Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84. da Lei 14.133/2021.

20. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS:

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

Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quant.
1	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.	Unid.	3000
2	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	Kg	2.000

	íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deverá conter 50g		
3	PÃO TIPO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme 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	Kg	2.000
4	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	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	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	AÇÚCAR MASCAVO: Data de fabricação e prazo de validade de acordo com RDC nº 360/03 - ANVISA. Embalagem com 1 kg	KG	100
8	ARROZ INTEGRAL: Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empacotamento). 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	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	6000
10	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	6000
11	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.	Unid.	150
12	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	5000
13	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	2000
14	FEIJÃO PRETO TIPO 1: Classe preto, em sacos plásticos, transparentes. 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	4500
15	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	Pct	200
16	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,	Pct	100

	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		
17	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	Pct	4000
18	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	400
19	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	Pct	2000
20	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL: A base de farinha de trigo integral 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	Pct	500
21	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA): De primeira qualidade. Íntegro 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	Pct	2000

22	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.	Pct	500
23	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	Pct	300
24	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 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. 1 KG	Kg	1.000
25	AÇAFRÃO: 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.	Unid	2000
26	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.	Unid	100
27	FARINHA DE MILHO FLOCADA: Farinha de milho pré-cozida tipo floção 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 da CNNPA. Registro no MS.	Und	9000
28	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	2000

29	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	1000
30	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.	Unid	600
31	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.	Unid	2500
32	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.	Unid	2500
33	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
34	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.	Unid	3000
35	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	2000
36	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.	Pct	9000
37	MACARRÃO PARAFUSO: Massa alimentícia tipo seca vitaminada, sem glúten, tipo parafuso, isenta de sujidades e parasitas. Embalagem plástica	Pct	1000

	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.		
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	100
39	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.	Kg	200
40	BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE: Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral 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.	Litro	300
41	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	1000
42	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	12000
43	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	5000
44	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.	Unid.	2500

45	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.	Unid	2500
46	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 nº 12.486 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	Pct	700
47	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.	Unid.	1000
48	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 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	6000
49	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.	Kg	8000
50	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

51	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
52	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
53	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
54	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
55	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 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
56	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MANGA: 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.	Kg	500

	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		
57	CANJIQUINHA DE MILHO: Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos 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	kg	1000

20.2. Por se tratar de aquisição de bens de natureza divisível, a “COTA DE 25% RESERVADA DA AMPLA CONCORRÊNCIA” (item 2) destina-se à participação exclusiva de ME/EPP e Equiparados nos termos do Art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

21.1. 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.

21.2. Os bens/produtos objeto deste termo estão dentro da padronização seguida pelo Município de Santa Cruz/RN.

21.3. 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”.

21.4. Se um licitante ME/EPP ou Equiparado vencer item da “COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA”, automaticamente será vencedor do mesmo item correspondente na “COTA DE 25% RESERVADA DA AMPLA CONCORRÊNCIA”.

21.5. Na hipótese de não haver vencedor de item da “COTA DE 25% RESERVADA DA AMPLA CONCORRÊNCIA”, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da “COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA” ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da “COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA”.

Santa Cruz/RN, em 27 de maio de 2024

Equipe de Planejamento.

José Anchieta Medeiros Costa
Secretário Municipal de Administração

Jadna Santos de Assunção
Chefe da Sede do Município Municipal

Daiana Cileia Dantas de Oliveira
Subcoordenador de Recursos Humanos