



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para realização de registro de preço de alimentos para a alimentação escolar dos alunos matriculados nas creches da rede municipal de ensino devidamente cadastrados no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

### ALIMENTOS PERECÍVEIS

Item	Alimento	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Valor TOTAL
01	Cebola de cabeça	Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	400 kg	kg	R\$ 4,34	R\$ 1.736,00



02	Alho	<p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	80 kg	Kg	R\$ 33,89	R\$ 2.711,20
03	Tomate	<p>Características Técnicas: Fresco de boa qualidade e firme, casca limpa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e</p>	650 kg	kg	R\$ 6,93	R\$ 4.504,50



04	Repolho verde	<p>etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	350 unidades	unidade	R\$ 3,53	R\$ 1.235,50
05	Acelga	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Acelga em cabeça com folhas firmes, frescas, de cor vibrante de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com</p>	400 unidades	unidade	R\$ 4,59	R\$ 1.836,00



06	Alface	<p>coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	150 unidades	unidade	R\$ 2,84	R\$ 426,00
		<p>Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>				



07	Cenoura	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais creches urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	500 kg	kg	R\$ 4,32	R\$ 2.160,00
08	Abobrinha verde	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Abobrinha Verde, uniforme, tenra. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvida, casca limpa, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de</p>	300 kg	kg	R\$ 5,56	R\$ 1668,00



09	Beterraba	<p>tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	400 kg	Kg	R\$ 4,56	R\$ 1824,00
----	-----------	---	--------	----	----------	-------------



10	Pepino	<p>Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	450 kg	kg	R\$ 4,46	R\$ 2.007,00
11	Chuchu	<p>Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e</p>	150 kg	kg	R\$ 4,29	R\$ 643,50



12	Batata Inglesa	<p>etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	550 kg	kg	R\$ 6,47	R\$ 3.558,50
<p>Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>						





13	Aipim (Mandioca) congelada	Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).  O produto deverá ser transportado em veículo fechado.  <b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b>	150 kg	kg	R\$ 9,70	R\$ 1.455,00
14	Batata doce	Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	200 kg	kg	R\$ 5,24	R\$ 1.048,00



15	Batata salsa	<p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Batata salsa de primeira. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p>	300 kg	kg	R\$ 13,76	R\$ 4.128,00
16	Vagem	<p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos.</p>	50 kg	kg	R\$ 15,44	R\$ 772,00



17	Brócolis Chinês	<p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	700 unidades	unidade	R\$ 5,99	R\$ 4.193,00
----	--------------------	--	-----------------	---------	----------	--------------



18	Couve-flor	<p>Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	700 unidades	unidade	R\$ 6,89	R\$ 4.823,00
19	Pimentão verde	<p>Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p>	70 kg	Kg	R\$ 12,83	R\$ 898,10



20	Pimentão vermelho	<p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Pimentões vermelhos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p>	70kg	Kg	R\$ 17,26	R\$ 1.208,20
21	Pimentão amarelo	<p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação</p>	70 kg	Kg	R\$ 17,26	R\$ 1.208,20



22	Couve manteiga	<p>e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	120 maços	Maço	R\$ 3,49	R\$ 418,80
23	Cebolinha	<p>Características Técnicas: Couve Manteiga em maços de 250 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	150 maços	Maço	R\$ 4,34	R\$ 651,00



24	Salsinha	<p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	150 maços	Maço	R\$ 4,34	R\$ 651,00
25	Limão Thaiti	<p>Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	50 kg	kg	R\$ 13,96	R\$ 698,00



26	Laranja	<p>ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	1000 kg	kg	R\$ 7,52	R\$ 7.520,00
		<p>Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>				





27	Banana caturra	<p>Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	2300 kg	kg	R\$ 4,47	R\$ 10.281,00
28	Maçã Fuji ou gala	<p>Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de</p>	1600 kg	kg	R\$ 13,00	R\$ 20.800,00



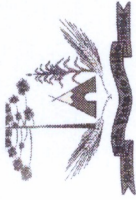
29	Mamão Formosa	<p>polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Mamão formosa de tamanho médio, ser livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	1000 kg	kg	R\$ 10,99	R\$ 10.990,00
30	Abacate	<p>Características Técnicas: Abacate, deve apresentar características bem definidas e bem formadas. O abacate deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando</p>	450 kg	Kg	R\$ 17,34	R\$ 7.803,00



31	Manga	<p>aproximadamente 350 g. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	1100 kg	Kg	R\$ 7,60	R\$ 8.360,00
----	-------	--	---------	----	----------	--------------



32	Abacaxi	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Abacaxi deve apresentar características bem definidas e bem formadas. O abacaxi deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve vir em caixas de polietileno vazadas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	400 unidades	Unidade	R\$ 9,55	R\$ 3.820,00
33	Melão	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Melão, espécie redonda e amarelo, graúdo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Embalagem: O produto deve vir em caixas de polietileno vazadas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	600 kg	Kg	R\$ 6,50	R\$ 3.900,00



34	Pêra	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	450 kg	Kg	R\$ 14,93	R\$ 6.718,50
35	Kiwi	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Kiwi fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de</p>	150 kg	Kg	R\$ 27,86	R\$ 4.179,00



36	Pêssego	<p>polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	300 kg	Kg	R\$ 13,59	R\$ 4.077,00
37	Melancia	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	600 kg	Kg	R\$ 3,15	R\$ 1.890,00



38	Tangerina	<p>Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	300 Kg	Kg	R\$ 8,96	R\$ 2.688,00
		<p>Características Técnicas: Tangerina de Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>				



39	Morango in natura	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Características gerais: Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 400 gramas. Embalagem secundária: caixetas de papelão com peso aproximado 1,6 à 2 kg. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	300 Kg	Kg	R\$ 32,24	R\$ 9.672,00
40	logurte natural desnatado	<p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais</b></p> <p>Características Técnicas: logurte natural desnatado. Embalagem: Deve ser pote de plástico resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo 170 g. Rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 05 dias. Data de fabricação: Máximo 05 dias.</p>	450 unidades	pote	R\$ 3,49	R\$ 1.570,50





41	Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos	Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. <b>Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.</b> Validade mínima na entrega: 3 meses. <b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b>	350 kg	kg	R\$ 28,66	R\$ 10.031,00
42	Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas.	Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. <b>Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.</b> Validade mínima na entrega: 3 meses. <b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b>	300 kg	Kg	R\$ 29,95	R\$ 8.985,00



43	Pernil suíno congelado, s/ osso e s/ pele em cubos	<p>Pernil suíno congelado, sem osso e sem pele em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. <b>Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.</b></p> <p>Validade mínima na entrega: 3 meses.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	440 kg	kg	R\$ 21,07	R\$ 9.270,80
44	Coxa com sobrecoxa de frango desossada congelada	<p>Coxa com sobrecoxa de frango congelada, desossada, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. <b>Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.</b></p> <p>Validade mínima na entrega: 3 meses.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	500 kg	kg	R\$ 18,94	R\$ 9.470,00



45	Peito de frango congelado s/ osso e s/ pele	<p>Peito de frango sem osso, sem pele, congelado, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. <b>Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.</b></p> <p>Validade mínima na entrega: 3 meses.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	400 kg	Kg	R\$ 21,44	R\$ 8.576,00
46	Filé de peito de frango sassami congelado	<p>Filé de peito de frango sassami congelado.</p> <p>Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. <b>Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.</b></p> <p>Validade mínima na entrega: 3 meses.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	350	Kg	R\$ 21,69	R\$ 7.591,50



47	Carne moída congelada de bovino, c/ baixo teor de gordura, sendo o corte de coxão mole, patinho ou alcatra	Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. <b>Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.</b> Validade mínima na entrega: 3 meses. <b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b>	550 kg	kg	R\$ 33,89	R\$ 18.639,50
48	Ovos de galinha - dúzia	Característica Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometam o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.	600 dúzias	dz	R\$ 11,22	R\$ 6.732,00

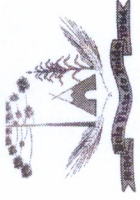


49	Ovos de galinha c/ 30 unidades	<p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em caixas de papelão bem fechadas em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p> <p>Embalagem de ovos com 30 unidades, tamanho tipo grande a jumbo. Produto deverá ser entregue devidamente rotulado nas embalagens individuais de 30 unidades, incluindo o selo de inspeção municipal, estadual ou federal, informações do fornecedor e data de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em caixas de papelão bem fechadas em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p><b>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 5 unidades educacionais urbanas e rurais.</b></p>	200 unidades	Embalagem c/ 30 ovos	R\$ 19,13	R\$ 3.826,00
50	Pão caseiro de vegetais	<p>Pão caseiro de vegetais (beterraba, cenoura, batata e espinafre) fatiado de 550 a 600g, embalado e rotulado. Produto deverá ser entregue em embalagem íntegra, devidamente rotulado, incluindo informação nutricional,</p>	200 unidades	Unidades	R\$ 11,49	R\$ 2.298,00





52	Macarrão integral (tipo penne, parafuso ou gravata)	<p>Característica Técnica: Macarrão integral. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100 pcts	500 gramas plástica	R\$ 5,56	R\$ 556,00
53	Macarrão de sêmola n.8 espaguete	<p>Característica Técnica: Macarrão de sêmola número 8 espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas</p>	460 pcts	500 gramas plástica	R\$ 3,93	R\$ 1.807,80



54	Macarrão com ovos tipo aletria, ninho ou cabelo de anjo	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Característica Técnica: Macarrão com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	200 pcts	500 gr/ plástica	R\$ 5,73	R\$ 1.146,00
55	Macarrão sem glúten	Característica Técnica: Macarrão a base de milho/arroz/quinoa/linhaça, etc. Alimento livre de glúten, sem gordura trans, sem sódio. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	50 pcts	500 gramas plástica	R\$ 4,99	R\$ 249,50





56	Cacau em pó	<p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Característica Técnica: Cacau em pó solúvel 100 % cacau, sem adição de misturas e açúcar. Embalagem: Embalados em pacotes plásticos ou caixas íntegras contendo 200 gramas. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	250 pcts	Pacote ou caixa 200 g	R\$ 25,42	R\$ 6.355,00
57	Sal refinado e iodado (extra fino)	<p>Característica Técnica: Sal apresentando complementação de iodo, extra fino.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	140 kg	1kg/plástica	R\$ 2,82	R\$ 394,80



58	Extrato de tomate	<p>Característica Técnicas: Extrato de tomate. Nos ingredientes devem conter somente: tomate. Embalagem: Sachê contendo 1,7 kg. A embalagem deve estar intacta. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	400 unidades	1,7 kg/sachê	R\$ 22,98	R\$ 9.192,00
59	Óleo de soja refinado	<p>Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	400 unidades	900 ml/ plástica	R\$ 8,85	R\$ 3.540,00
60	Azeite de oliva extra virgem puro	<p>Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.</p>	180 unidades	500 ml	R\$ 41,94	R\$ 7.549,20



61	Leite de vaca integral longa vida	<p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Características Técnicas: Leite de vaca integral longa vida.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	1600 litros	Litro/longa vida	R\$ 5,74	R\$ 9.184,00
62	Leite de vaca desnatado longa vida	<p>Características Técnicas: Leite de vaca desnatado longa vida.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-</p>	120 litros	Litro/Longa vida	R\$ 6,88	R\$ 825,60



63	Leite de vaca longa vida sem lactose	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Características Técnicas: Leite de vaca longa vida sem lactose. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	144 litros	Litro/ Longa vida	R\$ 7,23	R\$ 1.041,12
64	Leite de vaca em pó integral instantâneo	Leite de vaca em pó integral instantâneo. Nos ingredientes devem conter apenas: leite integral, mix de vitaminas e minerais e lecitina de soja. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400 gramas e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 20 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-	500 unidades	400g /metalizada/ atóxica	R\$ 17,00	R\$ 8.500,00



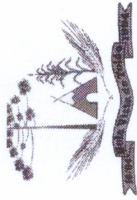
65	Leite de soja longa vida	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Características técnicas: Leite de soja original, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	100 litros	Litro/ Longa vida	R\$ 9,98	R\$ 998,00
66	Arroz parboilizado amarelo tipo 1	Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	(400 pcts)	5kg/plástica	R\$ 23,85	R\$ 9.540,00
67	Arroz integral	Características Técnicas: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo,	100 pcts	Kg/ plástica	R\$ 7,61	R\$ 761,00



68	Farinha de trigo especial, tipo 1, de coloração branca, enriquecida com ferro e ácido fólico	substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	(300 pcts)	5kg/pacote	R\$ 20,96	R\$ 6.288,00
69	Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico	Características técnicas: Farinha de trigo especial, tipo 1, de coloração branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 5 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	120 kg	Kg/ pacote	R\$ 6,31	R\$ 757,20



70	Manteiga sem sal	<p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Características técnicas: Manteiga pura sem sal. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.</p> <p>Embalagem: Embalagens íntegras de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 60 dias a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, quando houver.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	150 unidades	500 gramas/pote	R\$ 25,67	R\$ 3.850,50
71	Fermento biológico	<p>Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo.</p> <p>Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega.</p>	40 unidades	500g	R\$ 25,64	R\$ 1.025,60



72	Fubá fino	<p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	180 kg	1 kg/ plástica	R\$ 3,98	R\$ 716,40
73	Fubá (polenta)	<p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	250 pacotes	500 gramas/ plástica	R\$ 4,35	R\$ 1.087,50
74	Quirera canjiquinha	<p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas</p>	180 pacotes	500 gramas/plástica	R\$ 4,48	R\$ 806,40





75	Feijão preto, tipo 1	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	400 kg	1 kg/plástica	R\$ 8,12	R\$ 3.248,00
76	Feijão carioca, tipo 1	Características Técnicas: Feijão carioca, tipo1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	200 kg	1kg/ plástica	R\$ 8,86	R\$ 1.772,00
77	Lentilha	Características Técnicas: Lentilha de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies.	200 pcts	500 gramas /plástica	R\$ 9,30	R\$ 1.860,00



		<p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado acondicionado em pacote de 500 gramas, com registro do ministério da agricultura. Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>			
78	Milho verde em conserva	<p>Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote contendo 200 g drenado, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	250 latas	200g/ lata/caixa/pacote	R\$ 3,62  R\$ 905,00
79	Ervilha em conserva	<p>Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote contendo 200 g, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p>	250 latas	200g/ Lata/caixa/pacote	R\$ 3,89  R\$ 972,50



80	Fermento em pó (Químico)	<p>Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Fermento em pó químico. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, ou potes, contendo 200g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	160 latas	Lata/pote (200g)	R\$ 8,20	R\$ 1.312,00
81	Coco ralado desidratado sem açúcar	<p>Ingredientes: Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, desidratada. Conservador INS 223. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100 a 200g do produto. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênic-</p>	(100 pacotes)	100g/ plástica	R\$ 7,98	R\$ 798,00



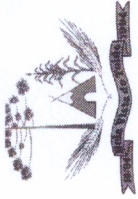
82	Canela em pó	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Ingredientes: Canela em pó. Embalagem: pacote de plástico transparente ou pote de 10 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	150 unidades	10 g/Plástica	R\$ 2,98	R\$ 447,00
83	Cravo	Ingredientes: Cravo. Embalagem: pacote de plástico transparente com 10 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	40 pacotes	10 g/ Plástica	R\$ 3,98	R\$ 159,00
84	Farinha de trigo para quibe	Ingredientes: Farinha de trigo para quibe. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente de 500 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas	(150 pcts)	500g/ plástica	R\$ 6,03	R\$ 904,50



85	Vinagre de álcool	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez 4%. Embalagem: Embalagem plástica contendo 900 ml. A embalagem deve estar intacta. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	140 unidades	900 ml/ plástica	R\$ 3,38	R\$ 473,20
86	Farinha de milho Biju branco	Características técnicas: Farinha de milho biju branco, produto obtido pelo processamento de milhos sadios, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Características sensoriais (cor, odor, aspecto) próprias. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: Mínimo 90 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	300 kg	1kg/plástica	R\$ 9,58	R\$ 2.874,00



87	Polvilho azedo	Características técnicas: Polvilho Azedo, de primeira qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	(200 pcts)	500 g/ plástica	R\$ 6,54	R\$ 1.308,00
88	Polvilho doce	Características técnicas: Polvilho doce, de primeira qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	(150 pcts)	500 g/ plástica	R\$ 7,03	R\$ 1.054,50
89	Amendoim torrado, granulado/tritura	Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 400 a 500 g, com identificação do produto e prazo de	120 pacotes	500g/plástica	R\$ 12,98	R\$ 1.557,60



90	do/moído sem sal e sem pele	validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	150 unidades	200 a 250 g/ caixas ou pacotes	R\$ 4,30	R\$ 645,00
91	Aveia em flocos finos	Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 200 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	100 unidades	200 g/ caixas ou pacotes	R\$ 4,98	R\$ 498,00
	Farinha de aveia	Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 200 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 90 dias.				



92	Farinha de arroz	<p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 1 kg, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50 kg	Kg	R\$ 10,04	R\$ 502,00
93	Queijo ralado	<p>Características técnicas: Queijo parmesão ralado.</p> <p>Ingredientes : Queijo parmesão e conservador ácido sórbico.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 100 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 90 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	(200 pcts)	100g/ plástica	R\$ 9,98	R\$ 1.996,00





94	Semente de linhaça	<p>Características: Produto não moído. Sementes inteiras, contendo 3g de fibras por porção de 15g. Embalagem: Sacos de polietileno transparente de 200 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	(40 unidades)	200 gramas /plástica	R\$ 9,78	R\$ 391,20
95	Louro	<p>Características: Louro - Seco em folhas - inteiro. Embalagem: A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição e data de validade. Pacote com 40 gramas no mínimo. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100 unidades	40 gramas /plástica	R\$ 4,98	R\$ 498,00
96	Noz moscada inteira	<p>Ingredientes: Noz moscada inteira. Embalagem: Pacote plástico, embalagem com 8 gramas. Deve apresentar rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-</p>	100 unidades	Pacote plástico com 8 gramas	R\$ 6,28	R\$ 628,00



97	Páprica defumada	sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto  Ingredientes: Páprica defumada em pó. Embalagem: Pacote plástico, embalagem com 20 gramas. Deve apresentar rotulagem conforme legislação.  Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	100 unidades	Pacote plástico com 20 gramas	R\$ 4,00	R\$ 400,00
98	Orégano	Ingredientes: Orégano. Embalagem: Pacote plástico, embalagem com 10 gramas. Deve apresentar rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	100 unidades	Pacote plástico com 10 gramas	R\$ 3,19	R\$ 319,00
99	Sardinha, em óleo, lata 125g	Características técnicas: Sardinha em conserva preparada com pescado limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de	(100 latas)	Lata de 125g	R\$ 5,98	R\$ 598,00

R\$ 7,98

R\$ 36,64



100	Atum sólido em óleo	<p>registro. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Embalagem: Lata de 125g a unidade. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100 latas	Lata de 170 gramas	R\$ 7,98	R\$ 798,00
101	Fórmula infantil em pó para lactantes de 0 à 6 meses	<p>Características técnicas: Atum sólido em óleo. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Embalagem: Lata de 170g a unidade. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	450 latas	400g/ lata	R\$ 36,64	R\$ 16.488,00



102	Fórmula infantil em pó para lactantes de 6 à 12 meses	<p>Produto deverá ser entregue em latas íntegras de 400 gramas, devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Latas de 400 gramas de fórmula infantil 2 de partida com ferro para lactentes – 6 a 12 meses, adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos (tipo Aptamil 2 e Nan Comfor 2).</p> <p>Produto deverá ser entregue em latas íntegras de 400 gramas, devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	300 latas	400g/ lata	R\$ 39,34	R\$ 11.802,00
					<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 369.523,42</b>

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados a partir da data do contrato, podendo ser prorrogado conforme art. 107 da Lei 14.133/2021.



**1.4.** O custo estimado total da contratação é de R\$ 369.523,42 (Trezentos e sessenta e nove mil quinhentos e vinte e três reais e quarenta e dois centavos), conforme pesquisa de preços realizada no mercado local e nas cidades próximas, diante das empresas: Ponto Forte LTDA, Distribuidora Boge, Frutas e Verduras Indiana LTDA, Frigorífico Nilson Spitzner, e por fim, o termo de referência do pregão eletrônico nº 055/2024 da cidade de Mafra-SC, e então foi feita a média de preços.

**1.5.** Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no presente Termo de Referência, prevalecem estas últimas.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1** Alimentos licitados para a alimentação escolar das creches do Município de Bela Vista do Toldo – SC, devidamente cadastrados no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

**3.1** A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns.

A solução que mais atende seria a de levantamento dos itens com valor de mercado e a realização de um processo



Com isso, o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso a Secretaria Municipal de Educação em virtude de não vincular a Administração total, logo podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

Após realizada a Licitação, as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.

Sendo assim, vantajosa para a administração pública para atender aos alunos das creches municipais durante o ano de 2025, relativo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

#### **4. DA HABILITAÇÃO:**

Os interessados na presente contratação deverão atender aos requisitos e apresentar a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação e contratação:

##### **4.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**4.1.1.** Atestado de Capacidade Técnica para execução dos serviços, objeto desta contratação;

**4.1.1.1.** Para efeito de verificação da qualificação técnica, quando não se tratar de contratação de obras e serviços de engenharia, os atestados de capacidade técnico-profissional e técnico operacional poderão ser substituídos por outra prova de que o profissional ou a empresa possui conhecimento técnico e experiência prática na execução de serviço de características semelhantes, tais como, por exemplo, termo de contrato ou notas fiscais abrangendo a execução de objeto compatível com o licitado.



**Obs.:** O Agente de Contratação ou a Comissão de Contratação poderão, em qualquer caso, realizar diligência para confirmar tais informações.

#### **4.2 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**4.2.1.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

**4.2.1.1.** No caso de Sociedade Civil (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa) ou comercial (sociedade empresária em geral) deverão apresentar da empresa, devidamente registrado pelo órgão competente, com o Termo de Abertura e de Encerramento e assinado pelo responsável pela empresa designado no Ato Constitutivo da sociedade, e também por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis ou outro profissional, legalmente habilitado perante o Conselho Regional de Contabilidade, constando nome completo e registro profissional.

**4.2.1.2.** Em se tratando de Sociedade por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial.

**4.2.1.3.** As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar Balanço Patrimonial referente aos 02 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, assinado por Contador ou Técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional, ficando dispensadas de apresentar os Termos de Abertura e de Encerramento.

**4.2.1.4.** O MEI (Micro Empreendedor Individual) para fins da habilitação econômico-financeira deverá apresentar a Declaração Anual Simplificada para o Microempreendedor Individual (DASN-SIMEI) ou sua substituta, a Declaração Única do MEI (DUMEI). Caso o MEI tenha sido constituído no mesmo exercício do lançamento da licitação, deverá apresentar os



relatórios mensais de receita bruta, assinados pelo próprio Micro Empreendedor.

**4.2.1.5.** As sociedades constituídas há menos de 12 (doze) meses, no exercício social em curso, deverão apresentar o Balanço de Abertura.

**4.2.1.6.** Os documentos referidos item 10.1 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

**4.2.1.7.** As empresas optantes do SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL-SPEED, submetida ao IND DNRC 107/08, deverão apresentar:

- a) Termo de Abertura e Encerramento (impresso do arquivo SPEED contábil);
- b) Recibo de Entrega do Livro Digital (impresso do arquivo SPEED contábil);
- c) Balanço Patrimonial (impresso do arquivo SPEED contábil);
- d) Demonstração de Resultado do Exercício (impresso do arquivo SPEED contábil);

## **5. DO PRAZO E DA FORMA DE EXECUÇÃO:**

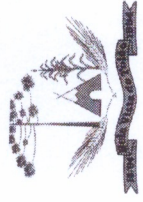
**5.1** O prazo de entrega é de 5 dias contados do envio da(s) nota(s) de empenho.

**5.2** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**5.2.1** Os bens deverão ser entregues no endereço indicado: Rua: Estanislau Schumann, s/n, Centro, no depósito da merenda escolar.

**5.3** O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta





execução do contrato.

- 5.4** As entregas ocorrerão de segunda a sexta-feira, das 08:00hr às 12:00hs e das 13:00hr às 17:00hs, em dias úteis.
- 5.5** Os itens deverão ser entregues de forma parcelada, semanal no caso dos alimentos perecíveis como frutas, verduras, ovos, quinzenal as carnes e mensal os alimentos não-perecíveis, no prazo de 5 dias após recebimento da Autorização de Fornecimento pela contratada, no local indicado no item 5.2.1.
- 6. DA FISCALIZAÇÃO:**
- 6.1.** A fiscalização ficará a cargo da servidora Rosana Cavalheiro nomeada na Portaria nº 78.
- 6.2.** O fiscal será responsável pelo recebimento do objeto desta contratação na Unidade onde desempenha suas atividades.
- 6.3.** A falta do objeto licitado, cujo fornecimento incumbe à detentora do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto deste Termo de Referência, e não eximirá a fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos bem como as demais condições estabelecidas.
- 6.4.** Em hipótese alguma serão aceitos em desacordo com as condições pactuadas, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA o controle de qualidade do fornecimento, bem como a repetição às suas próprias custas para correção de falhas, visando a apresentação da qualidade e resultados requisitados.

**7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE:**

**7.1. DA CONTRATADA:**



- 7.1.1.** Manter durante todo o fornecimento do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato da contratação.
- 7.1.2.** Fornecer de forma condizente ao objeto solicitado promovendo por sua conta despesas de transporte e tributos de qualquer natureza, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega, resguardando a máxima qualidade e quantidade necessária, sempre em conformidade com as especificações em edital e seus anexos.
- 7.1.3.** A entrega do produto será no seguinte endereço: Rua: Estanislau Schumann, s/n, Centro, no depósito da merenda escolar, com data solicitada pela nutricionista.
- 7.1.4.** Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização do CONTRATANTE.
- 7.1.5.** Efetuar a entrega em perfeitas condições e no prazo e locais indicados pela Administração, em estrita observância das especificações da Proposta, Termo de Referência e do Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;
- 7.1.6.** Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a Terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo durante o fornecimento dos materiais, respondendo por si e por seus sucessores.
- 7.1.7.** Responsabilizar-se por quaisquer objetos/serviço entregues, que se encontrar fora das especificações deste Termo e diferentes das cotadas em sua proposta de preços, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte quatro) horas, após o recebimento da notificação da Secretaria Solicitante.
- 7.1.8.** Comunicar o CONTRATANTE, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.1.9.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- 7.1.10.** Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e de transportes resultantes da execução do contrato.
- 7.1.11.** Não serão aceitos, em hipótese alguma, produtos adulterados ou fora dos padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente;
- 7.1.12.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 7.1.13.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 7.1.14.** Atender prontamente a quaisquer exigências da administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 7.1.15.** Prover todos os meios necessários a garantir a plena operacionalidade da entrega, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 7.1.16.** Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência à contratante, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;
- 7.1.17.** A exigência referente ao prazo descrito na ordem das compras se justifica devido ao fato do objeto possuir finalidade em que a demora na entrega poderá prejudicar o andamento das atividades do projeto solicitante.
- 7.1.18.** Manter os dados cadastrais atualizados junto à CONTRATANTE.

## **7.2. DO CONTRATANTE**

Rua Estanislau Schumann, 4873 Centro  
Fone (47) 3629 0066 – CEP 89.478-000  
Bela Vista do Toldo – SC



- 7.2.1.** Promover o acompanhamento e fiscalização durante o fornecimento do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da CONTRATADA;
- 7.2.2.** Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado neste Termo;
- 7.2.3.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos no Edital;
- 7.2.4.** Expedir a Ordem de Fornecimento por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da CONTRATADA;
- 7.2.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações;
- 7.2.6.** Notificar a CONTRATADA, caso constate que as características básicas não correspondem às exigências do presente Termo, que providenciará a substituição, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**
- 8.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 8.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 8.3.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos



substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

- 8.3.1.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 8.3.2.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 8.4.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 8.5.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
- 8.6.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).
- 8.6.1.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 8.7.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).



- 8.8.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).
- 8.9.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros (IN 5/2017, art. 44, 31º).
- 8.10.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.
- 8.11.** Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.
- 8.12.** Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 8.12.1.** Verificação da compatibilidade do produto entregue com o especificado na compra.
- 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
- 9.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de pregão eletrônico por item, com fundamento na Lei nº 14.133/2021.
- 9.2.** Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:



- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)
- 9.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 9.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 9.8. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.
- 9.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente



permitidos.

- 9.10.** Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.11.** Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.12.** Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os requisitos de habilitação conforme edital.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1.** As despesas decorrentes da presente contratação será atendida pela dotação orçamentária:
- 10.2.**

12.365 - Educação / Educação Infantil	
2.012 - MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL	
58 - 3.3.90.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.500.0000.0700 - RECURSOS ORDINÁRIOS
58 - 3.3.90.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS	1.552.0000.0965 - RECURSOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## 11. AUTORIZAÇÃO:

Bela Vista do Toldo, 08 de janeiro de 2025.





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO  
CNPJ: 01.611.888/0001-86  
HOME PAGE: [www.pmbvt.sc.gov.br](http://www.pmbvt.sc.gov.br)

*Ana Maria Lopes Vieira*

**ANA MARIA LOPES VIEIRA**

Secretária Municipal de Educação

Rua Estanislau Schumann, 4873 Centro  
Fone (47) 3629 0066 – CEP 89.478-000  
Bela Vista do Toldo – SC