



TERMO DE REFERÊNCIA

ITEM		UND	QTD	P. UNT.	P. TOTAL
01	ABÓBORA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	1.000	6,30	6.300,00
02	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. – EMBALAGEM DE 200 A 400G	KG	2.500	14,60	36.500,00
03	AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS - EMB. 1 OU 2 KG	KG	2.000	6,00	12.000,00
04	ÁGUA MINERAL COPO, CAIXA COM 200 ML CAIXA COM 48 UNIDADES	CX	2.000	55,00	110.000,00
05	ALFACE VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	МÇ	1.200	8,00	9.600,00
06	ALHO NACIONAL - GRAÚDO DO TIPO COMUM, COM BOA APARÊNCIA, CABEÇA INTEIRA, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM BULBOS CURADOS, SEM DANOS MECÂNICOS OU CAUSADOS POR PRAGAS, COM CHEIRO E ASPECTO CARACTERISTICOS.	KG	1.800	35,00	63.000,00
07	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50 G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37 G DE CARBOIDRATOS, 4 G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. – EMB. 1 OU 5 KG.	KG	6.000	8,99	53.940,00
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS – PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12 G DE PROTEÍNAS, 8 G DE LIPÍDIO E 63 G DE CARBOIDRATO - EMBALAGEM 200 G.	UND	2.000	5,00	10.000,00
09	BANANA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	2.200	6,99	15.378,00
10	BATATA INGLESA DE ÓTIMA QUALIDADE SÃ, COMPACTO FIRME E COM COLORAÇÃO UNIFORME, COR, ODOR E	KG	1.600	11,50	18.400,00





	CAPOR TIMOGO				
	SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, CASCAS INTEGRAS SEI	М			T
	OCCUPATION AND ALLINGIR OF TRANSPORTED TO THE PROPERTY OF THE				
	DESENTABLES AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO D	Е			
	DESERVOLVIVIENTO TAMANITO COMPONI-				
	LEGISLACAU VICIENTE ODCEDIVADAC AC MORE				
	TECHICAS FERTINENTES A LEGISLACAO CANITÁRIA DA				
	BETERRABA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE CE	-			
	COM ACIA. FIRME E COM CLOBACAO IDURORAM	1			
	ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA I	,			
	Envira. COLDIDAS AO ATINGID O CDAIL MODALE				
11	EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO	3			
	ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO	KG	1.800	9,30	16.740,0
	CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS	:			,
	NORMAS TÉCNICAS PERTRIENTES	5			
	NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO				
	TOTALLAMIAS DE ALIVIENTO FARIMA MAISO DO	1			
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA EMBALAGEM: INGREDIENTES				
	TARGINIA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO PÓLICO	1			
	TAYAO, GONDUKA VEGETAL HIDROGINADA ACTICAR				
13	INVESTIDO, SAL KEFINADO EXTRATO DE MALTE				
12	ESTABILIZANTE LECTINA DE SOLA FEDMENTOS	Thir	6.000	7.00	10.5==
	QUIMICOS: EMBALAGEM: PACOTE IMPERAGE (VIEW		0.000	7,20	43.200,0
	LACKADO, CONTENDO 400 G (2V1) DIEODIA GORG	1			
	THE INCOMAIS IN EMBALACIEM NA EMBALACIA				
	VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.				
	DISCOITO				
	INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM				
	FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITA) (DE LA COM				
	FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR,				
	GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO,				
	SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE				
	LECTINA DE SUJA, FERMENTOS OFIMICOS DICADDONATO				
	DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. VALOR NUTRICIONAL NA				
	I OKÇAO DE 100 G: MINIMO 70 G DE CARROIDDATO 10 C DE				
	PROTEINA E 12.3G GORDURAS TOTAIS O DISCOLTO				
13	DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS DDIMAS				
	SAS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS	KG	4.000	15,00	60.000,00
	PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO				
	SERAU REJETTADOS BISCOITOS MAI COZIDOS				
	QUEIMADOS E DE CARACTERES OPCANOLÉRTICOS				
	ANORMAIS, NAO PODENDO APRESENTAR EVCESSO DE				
	DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO –				
	EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS				
	LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500 G COM DUPLA				
	EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA			1	
	DE PAPELÃO. – EMB. 350 A 500 G.			1	
	CAFÉ EM PÓ - 100% PURO, TORRADO E MOÍDO,				
	ACONDICIONADO À VÁCUO NÃO E MOÍDO,				
	ACONDICIONADO À VÁCUO - NÃO DEVE APRESENTAR				
14	SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO, MISTURAS E PESO	DCT	4.500		
	INSATISFATORIOS, SABO NÃO CARACTERÍSTICO	PCT	4.500	9,35	42.075,00
	EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES				
	DE 250G COM SELO DA ABIC.				
	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, CONTENDO 80% DE				
_	GRAOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS				
5	SAS, LIVITAS, ISENIAS DE MATERIAS TERROCAS I	KG	1.800	0.00	17 000 0
	PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM	NO	1.600	9,90	17.820,00
	NO MAXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMR 500 G				
	CARNE MOIDA CONGELADA EMBALADA EM SACOS				
6	PLÁSTICO DE 500GR CONTENDO ESPECIFICAÇÕES DO	KG	2.500	25.00	
	PRODUTO.	NO	2.500	25,00	62.500,00
	CARNE DE SES				
	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE				
7	6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM				
	DECAJOSA COP PRÓPRIO, NAU AMOLECIDA E NEM	KG	2.500	17,70	44.250,00
	PECIALUNA (TOR PROPER CENTIAL ANTONIA CONTRACTOR CONTRA				
- 1	PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES,		1		





	PARASITOS E LARVAS. – EMB. DE 01 KG COM REGISTRO NO	T			
18	SIF OU SISP. CARNE DE FRANGO TIPO INTEIRO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE 10 A 20 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	KG	3.000	17,00	51.000,00
19	CEBOLA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	1.500	7,45	11.175,00
20	CENOURA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG 5.	KG	1.800	7,40	13.320,00
21	CHEIRO VERDE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITOS E LARVAS.	МÇ	600	3,80	2.280,00
22	CHUCHU IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃ, COMPACTA, FIRME E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.	KG	1.800	8,10	14.580,00
23	COUVE NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	MÇ	800	7,40	5.920,0
24	ERVILHAS EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS — EMBALAGEM 32 X 200 G.	UND	1.000	4,00	4.000,0
25	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, CONTENDO 350 G.	UND	7.200	3,25	23.400,0
26	FARINHA DE MANDIOCA COR BRANCA, GRUPO SECA SUBGRUPO FINA, TIPO 1 DA SAFRA CORRENTE, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTANCIA NOCIVAS A	KG	1.500	10,00	15.000,0





	CANADA ALIGENCIAS DE		T		
	SAÚDE, ISENTA DO RADICAL CIANETO, AUSÊNCIAS DE SUJIDADE INSETOS E PARASITAS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE,				
	PESO LÍQUIDO E NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBSERVADAS A LEGISLAÇÃO				
	SANITÁRIA DE ALIMENTOS, FARDO COM 30 KG. FÉCULA DE MANDIOCA EMBALAGEM 1KG.	KG	1.500	7,40	11.100,00
27					
28	FLOCÃO DE ARROZ, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE ARROZ, TIPO BRANCO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND. FLOCÃO DE MILHO, APRESENTAÇÃO FLOCOS DE MILHO,	KG	1.800	10,00	18.000,00
29	TIPO AMARELO, PACOTE 500G, FARDO COM 20 UND.	KG	1.800	7,40	13.320,00
30	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P EMBALAGEM 1 KG.	KG	1.000	10,50	10.500,00
31	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22 G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LIPÍDIOS E 60.8G DE CARBOIDRATOS – EMB. 1 KG.	KG	1.800	14,50	26.100,00
32	LARANJA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SAO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO	SC	150	70,00	10.500,00
33	LEITE CONDENSADO, DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA NTA 56 COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO LEITE CONDENSADO GORDURAS ESTRANHAS GELEIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% R\$ PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISI — EMBALAGEM DE 395 GR.	UND	1.000	6,50	6.500,00





34	LEITE EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIONANTE E COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 26 G DE PROTEÍNA, 38 G DE CARBOIDRATOS E 26 G DE LIPÍDIOS. DEVENDO TER BOA SOLUBILIDADE – EMB. 200 G.	KG	2.500	49,00	122.500,00
35	LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA – EMBALAGEM 5 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%.	KG	1.500	47,00	70.500,00
36	MAÇA NACIONAL IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	3.000	15,20	45.600,00
37	MACARRÃO ESPAGUETE, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. – EMB. 500 G.	KG	2.500	9,99	24.975,00
38	MAMÃO PAPAIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	500	7,45	3.725,00
39	MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 250 OU 500G CAIXA COM 6 KG.	KG	1.200	16,20	19.440,00
40	MELANCIA PRATA IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO.	KG	2.000	3,70	7.400,00
41	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - EMB. 500 G.	VG	600	9,99	5.994,00
42	MILHO VERDE EM LATA, PRODUTO PREPARADO COM AS MILHO PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS, OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR	UND	1.200	5,00	6.000,00





	A SUA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE 5,2G DE PROTEÍNA, 0,5G DE LIPÍDIOS E 13 G DE CARBOIDRATOS – EMBALAGEM 24 X 170 G.				
43	MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	1.000	9,45	9.450,00
44	MISTURA PARA BOLO DE COCO, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	1.000	9,45	9.450,00
45	MISTURA PARA BOLO DE LARANJA, EMBALAGEM CONTENDO 450 GRAMAS.	PCT	1.000	9,45	9.450,00
46	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO – EMB. PET 20 X 900 ML.	UND	2.000	15,00	30.000,00
47	OVOS BRANCOS DE GALINHA FRESCO, TIPO 03, GRANDE CLASSE A: COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 50 G, LIMPOS, CASCA LISA INTEGRA, POUCO POROSA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	СТ	700	27,00	18.900,00
48	PAO FRANCES 50 G.	KG	2.000	25,00	50.000,00
49	POLPA DE FRUTAS PARA REFRESCO DE FRUTAS COM 100% DE POLPA DA FRUTA, SEM CONCENTRAÇÃO DE ÁGUA, SABORES: GOIABA, CAJÁ E ACEROLA – EMB. 500 GR.	KG	2.000	17,50	35.000,00
50	PRESUNTO COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.	KG	500	45,00	22.500,00
51	QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF OU SISP, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMEADURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P.	KG	300	65,00	19.500,00
52	REPOLHO NATURAL, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	500	8,75	4.375,00
53	SAL REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA – EMB. 1 KG.	KG	700	1,25	875,00
54	SALSICHA DE CARNE BOVINA / SUÍNA TIPO HOT-DOG COM NO MÁXIMO DE 2% DE AMIDO. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. COM REGISTRO NO SIF OU SISP- EMBALAGEM DE 3 KG.	KG	1.800	16,85	30.330,00
55	SARDINHA EMLATADA AO MOLHO DE TOMATE. CAIXA C/ 50 LATAS DE 130G. COM EMBALAGEM ABRE FÁCIL, ÍNTEGRAS SEM VESTÍGIO DE FERRUGENS.	KG	450	55,00	24.750,00
56	TEMPERO COMPLETO. VALOR NUTRICIONAL EM 5 G: 1 G DE CARBOIDRATO, MÁXIMO DE 5 MG COLESTEROL, 1685 MG DE SÓDIO - EMB. 1 KG.	KG	1.500	9,40	14.100,00
57	TOMATE IN-NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE: SÃO, COMPACTO, E COM CLORAÇÃO UNIFORME: COR, ODOR, E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIES: POUPA INTACTA E LIMPA: COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE	KG	1.500	12,40	18.600,00





	DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO: CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVADAS AS NORMAS TÉCNICAS PERTINENTES A LEGISLAÇÃO SANITÁRIAS DE ALIMENTO, FARDO COM 30 KG.				
58	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750 ML	UND	1.800	4,50	8.100,00
				TOTAL	1.469.912,00

As interessadas em contratar com a Administração Pública Municipal deverão observar as seguintes exigências:

1. DA HABILITAÇÃO

- 1.1 As licitantes deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação nos autos do certame:
- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores.
- c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Seguridade Social (Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa):
- e) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante (Tributos e Contribuições Estaduais e Dívida Ativa);
- f) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- g) prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal
- h) Certidão negativa de falência e recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica emitida a menos de 60 dias da data fixada para abertura da Licitação;
- i) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, com o devido registro na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, em cópia autenticada, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- i.1) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), os quais devem ser maior que 1,00, resultante da aplicação das seguintes fórmulas:
 - LG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
 PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO
 - $SG = \frac{ATIVO \ TOTAL}{PASSIVO \ CIRCULANTE + EXIGÍVEL \ A \ LONGO \ PRAZO}$

- $LC = \frac{ATIVO \ CIRCULANTE}{PASSIVO \ CIRCULANTE}$ i.2) As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.
- i.3.) Caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação efetuará os cálculos.
- i.4) Se necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.
- i.5) Serão considerados aceitos como na forma da Lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:
- i.5.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):





- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- i.5.2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):
- por fotocópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou
- por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- i.5.3) sociedade criada no exercício em curso:
- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.
- **i.5.4)** o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- j) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- l) Comprovante de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- **m)** Declaração, firmada por representante legal da empresa, de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- **n)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

2. DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

- **2.1** Os preços apresentados devem:
 - a) Refletir os de mercado no momento, observado o prazo de prestação do serviço/entrega do produto:
 - b) Compreender todas as despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.
 - c) Serem irreajustáveis durante a vigência do contrato, excetuadas as hipóteses expressamente previstas em lei;
- **2.2** A CONTRATADA deverá planejar o fornecimento/serviço à medida que for solicitado pelo gestor do contrato;
- **2.2.1** O objeto será entregue/executado imediatamente nos dias, locais e horários designados pelo gestor do contrato. A entrega será promovida pela contratada sem nenhum custo para a contratante;
- 2.3 O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega da mesma;
- 2.4 Uma vez abertas as propostas, não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços, alterações ou alternativas nas condições/especificações estipuladas. Não serão consideradas as propostas que contenham entrelinhas, emendas, rasuras ou borrões;





2.5 - Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos a qualquer título.

3 - DAS PENALIDADES

- **3.1** No caso de inadimplemento na execução total ou parcial do avençado, bem como no atraso na execução contratual, o adjudicatário ficará sujeito às penalidades abaixo relacionadas, garantida prévia defesa em regular processo administrativo:
 - a) Advertência;
 - b) Multa;
 - c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão MA;
 - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **3.2** O atraso na execução do objeto implicará na incidência de multa de 1% (um por cento) por dia, calculada sobre o valor total do contrato, até o limite de 30% (trinta por cento) do respectivo valor;
- **3.3** Caso o atraso seja superior a dois dias úteis restará caracterizado o descumprimento total da obrigação contratual, cabendo à Administração Pública promover as medidas cabíveis;
- **3.4** O descumprimento total da obrigação assumida, bem assim a recusa em assinar o instrumento contratual e ainda a recusa em executar o objeto licitado implicará na incidência de multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato/proposta, bem como a aplicação das demais sanções estabelecidas;
- **3.5** A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da Lei;
- **3.6** Os valores resultantes da aplicação das multas previstas serão cobrados pela via administrativa, devendo ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação, ou, se não atendido, judicialmente, pelo rito e com os encargos da execução fiscal, assegurado o contraditório e ampla defesa;
- **3.7** O participante que ensejar o retardamento da execução da licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o devido processo legal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais;

4 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **4.1** Executar o objeto somente após o recebimento da Ordem de Serviço/Fornecimento, emitida pelo gestor do contrato;
- **4.2** Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, num prazo de no máximo de 12 (doze) horas, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa fornecedora ou fabricante.





- **4.3** Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por seus empregados ou representantes, direta e indiretamente, ao adquirente ou a terceiros, inclusive os decorrentes de serviços ou aquisições com vícios ou defeitos, constatáveis nos prazos da garantia, mesmo expirado o prazo.
- **4.4** Garantir que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do setor competente, não eximirá o fornecedor de total responsabilidade quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes;
- **4.5** Efetuar a imediata correção das deficiências apontadas pela Contratante, com relação a execução do objeto;
- 4.6 Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação descritas no Edital;
- **4.7** Comunicar à fiscalização da Contratante, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas à execução do contrato ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do objeto;
- **4.8** Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias a execução do objeto contratado, pagando os emolumentos prescritos em lei.
- **4.9** Acatar as exigências dos Poderes Públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhes sejam impostas pelas autoridades.
- **4.10** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à Administração Pública Municipal ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- **4.11** Arcar com todos os ônus e obrigações concernentes a custos de mão de obra, transportes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 4.12 A CONTRATADA não será responsável:
- **4.12.1** Por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstos no Edital.
- **4.13** A Prefeitura Municipal de São Francisco do Brejão MA não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros, sendo expressamente vedada a subcontratação.

5 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **5.1** A Contratante, durante a vigência do contrato, se compromete a:
- **5.1.1** Verificar se o objeto foi executado com observação às disposições pertinentes no Termo de Referência, implicando em caso negativo no cancelamento do pagamento do objeto executado;
- **5.1.2** Rejeitar o objeto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes do Termo de Referência.





- 5.1.3 Designar servidores municipais para, na qualidade de fiscal, acompanhar a execução do objeto do contrato:
- 5.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor ou comissão de recebimento deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes a administração.
- 5.3 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 5.4 Comunicar à Contratada, através do executor designado, qualquer problema que ocorra durante a execução do objeto;
- **5.5** Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado no contrato:
- 5.6 Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as Obrigações Contratuais:

6 – DO SISTEMA DE REGISTRO DE PRECOS (SRP)

- 6.1. Requer-se seja o procedimento licitatório realizado pelo Sistema de Registro de Preços haja vista a possibilidade de seu objeto atender a mais de um órgão da administração, bem como diante da necessidade de utilização dos materiais em quantidades cuja definição exata não há como ser fixada, observando-se o disposto no art. 15, II, da Lei nº 8.666/93 e Decreto Municipal nº 005/2021.
- 6.2. O objeto especificado neste Termo de Referência se enquadra na classificação de bens comuns. nos termos da Lei nº 10.520/2002 e Decreto Municipal nº 004/2021, que regulamenta a modalidade do Pregão, por possuir características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Presencial com vistas a obter a melhor proposta para a Administração Pública.

São Francisco do Brejão (MA), 01 de Junho de 2021

Francisca Oliveira de Santana

Secretária Municipal de Planejamento, Administração e Finanças

APROVO o Termo de Referência nos moldes delineados, à vista do detalhamento descrito no referido documento.

RONEI FERREIRA ALENCAR

Prefeito Municipal