

**TERMO DE REFERÊNCIA****1- OBJETO - REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DE CHAPADINHA.**

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1 | Açúcar refinado , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Kg | 25.350 |
| 2 | Achocolatado em pó solúvel , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 840 |
| 3 | Adoçante dietético líquido aspartame . Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 1.014 |
| 4 | Alimento para suplementação de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG | 676 |
| 5 | Ameixa em calda , fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 676 |



| | | | |
|----|--|------|--------|
| 6 | <p>Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 4.615 |
| 7 | <p>Arroz agulhinha branco, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Kg | 26.247 |
| 8 | <p>Azeite de oliva extra-virgem, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 884 |
| 9 | <p>Azeitona verde com caroço em conserva, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 533 |
| 10 | <p>Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p> | Unid | 7.605 |
| 11 | <p>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo</p> | Unid | 6.961 |



| | | | |
|----|--|------|--------|
| | apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | | |
| 12 | Cremsgema tradicional maizena tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum | Unid | 3.078 |
| 13 | Café torrado e moído , em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct | 26.433 |
| 14 | CALDO DE GALINHA E CARNE Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES | CX | 260 |
| 15 | Cereal a base de arroz pré-cozido ; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 1.976 |
| 16 | Cereal a base de aveia em flocos finos ; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 2.600 |
| 17 | Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 1.040 |



| | | | |
|----|--|------|-------|
| 18 | Cereal a base de milho pré-cozido; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 1.638 |
| 19 | Chá de camomila, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Cx | 260 |
| 20 | Chá de erva cidreira, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Cx | 390 |
| 21 | Chá de erva doce, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | CX | 390 |
| 22 | Colorífico em pó a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 4.550 |
| 23 | Creme de leite, UHT homogeneizado, gordura láctea – mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 4.550 |
| 24 | Ervilha em conserva, fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.423 |



| | | | |
|----|--|------|-------|
| 25 | Extrato de Tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.850 |
| 26 | Farinha de mandioca cor branca , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG | 6.370 |
| 27 | Farinha de milho flocada , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | kg | 2.509 |
| 28 | Farinha Lactea: sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fático, açicar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem gluten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de materia terrosa. Embalagem com 200 gr. | Unid | 1.950 |
| 29 | Farinha natural de mandioca cor amarela , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Kg | 4.680 |
| 30 | Fécula de mandioca , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | kg | 897 |
| 31 | Feijão Cariquinha Tipo I , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as | kg | 9.698 |



| | normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | | |
|----|--|------|-------|
| 32 | Feijão Preto Tipo I , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | kg | 6.760 |
| 33 | Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja , obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. | Unid | 780 |
| 34 | Fórmula infantil indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 351 |
| 35 | Leite em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado | Unid | 1.820 |

Fis 00051
Proc. Nº 035122
Ass.

| | | | |
|----|--|------|--------|
| | pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | | |
| 36 | Leite em pó integral , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 21.045 |
| 37 | Macarrão Tipo Espaguete , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 12.350 |
| 38 | Macarrão Tipo Parafuso , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.200 |
| 39 | Margarina com sal . Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 10.916 |
| 40 | Massa Para Sopa : obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 5.200 |



| | | | |
|----|---|---------|----------|
| 41 | Milho em conserva , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid ✓ | 2.028 ✓ |
| 42 | MOLHO SHOYU é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i> . Embalagem com 500 ml | Unid ✓ | 1.105 ✓ |
| 43 | Óleo de soja vegetal : Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml | Unid ✓ | 15.000 ✓ |
| 44 | Ovo branco de galinha ; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência. | Duzia ✓ | 3.250 ✓ |
| 45 | Pó para gelatina , sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid ✓ | 2.000 ✓ |
| 46 | Proteína texturizada de soja vermelho : Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg) | kg ✓ | 962 ✓ |
| 47 | Sal refinado iodado ; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct ✓ | 3.016 ✓ |
| 48 | Sardinha em óleo comestível em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | cx ✓ | 837 ✓ |
| 49 | Sardinha no extrato de tomate . Embalagem: lata, contendo 125g, com a | cx ✓ | 975 ✓ |



Fis 0053

Proc. Nº 035/22

Ass. 

| | | | |
|----|--|------|--------|
| | identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | | |
| 50 | Suco de Fruta concentrado nos sabores goiaba, cajú, uva e acerora, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quação, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml | Unid | 10.593 |
| 51 | Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct | 5.418 |
| 52 | Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 6.150 |
| 53 | Linguça Calabresa Embalagem com 500 g | kg | 7.450 |

2- DA JUSTIFICATIVA:

2.1. A saúde tem importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, assumindo compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde. Considerando que a alimentação saudável mantém relação direta com a qualidade de vida da população e prevenção de diversas doenças, e que é de responsabilidade dos serviços públicos de saúde, em especial da atenção básica trabalhar com a população de forma preventiva para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares saudáveis; Considerando que atividades práticas, demonstrativas e com participação direta da população, somadas às orientações teóricas são propostas para mudanças de hábitos alimentares com resultados mais efetivos; Torna-se necessário aquisição de gêneros alimentícios diversos a serem utilizados nas atividades práticas educativas de alimentação e nutrição na atenção básica para população em geral, abrangendo todos os ciclos de vida.

2.2 Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios pela secretaria de Educação, conforme as necessidades desta secretaria.

2.3 Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios pela secretaria de Administração, Planejamento, Tributos e Finanças, conforme necessidade da secretaria.

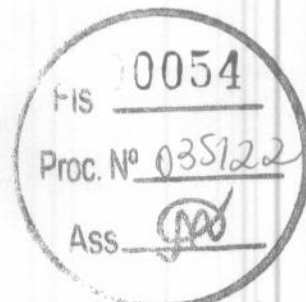
3- DO VALOR ESTIMADO:

3.1- SIGILOS - nos termos do Art. 15 do Decreto nº 10.024/2019.

4- FONTES DE RECURSO

4.1- As despesas relativas às aquisições decorrentes desta Licitação correrão à conta de recursos consignados no orçamento geral da Prefeitura Municipal de Chapadina no exercício de 2022.





5 - FORMA DE RECEBIMENTO

5.1. Os itens objeto desta licitação deverão ser fornecidos de forma parcelada e contínua no estabelecimento da Contratada, mediante apresentação em 02 (duas) vias do documento de requisição, preenchido com a(s) especificações e quantidade(s) do(s) produto(s) solicitado(s) e devidamente assinado, sobre carimbo, pelo Gestor Municipal, ficando a primeira via em poder da Contratada e a segunda via em poder da Contratante, devidamente assinada, sobre carimbo, pela Contratada no ato do abastecimento.

5.2. Fica vedado o substabelecimento para abastecimento.

5.3. O fornecimento terá início a partir da data de assinatura da Ata que deverá ter vigência por 12 (doze) meses.

6 - PRAZO PARA ENTREGA

6.1 - O prazo de entrega do objeto deverá ser realizado de forma parcelada de acordo no quantitativo solicitado pela CONTRATANTE durante o ano letivo vinculado a vigência do contrato.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 - DA CONTRATANTE

7.1.1 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;

7.1.2 - Exercer a fiscalização da entrega dos produtos, por servidor ou comissão, especialmente designado pela Secretaria Municipal de Educação;

7.1.3 - Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a contratada entregar fora das especificações do edital;

7.1.4 - Comunicar à contratada após apresentação da Nota fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos produtos adquiridos;

7.1.5 - Efetuar o pagamento da contratada no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no contrato;

7.1.6 - Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso;

7.1.7 - Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;

7.1.8 - Proporcionar todas as facilidades para que a licitante vencedora possa proceder à entrega dos produtos dentro do estabelecido neste Termo de Referência.

8 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA se obriga:

8.2.1 - Proceder a entrega do material adjudicados, de conformidade com o quantitativo e as especificações constantes do item 3 do presente Termo de Referência e da sua proposta comercial;

8.2.2 - Providenciar a troca imediata, às suas expensas, do produto entregue com validade



vencida, defeitos de fabricação e que não correspondam às especificações solicitadas;

8.2.3 - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo durante o período de entrega dos produtos, não implicando corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos;

8.2.4 - Manter inalterados os preços e condições propostas;

8.2.5 - Responder por todos os ônus decorrentes do transporte de embalagem, seguros, taxas, fretes e demais encargos que venham incidir na entrega do material;

8.2.6 - Lançar na nota fiscal as especificações do material, de modo idêntico àquelas constantes do objeto deste Projeto Básico;

8.2.7 - Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento do material sem a prévia e expressa anuência da Contratante;

8.2.8 - Orientar tecnicamente os responsáveis pela operação dos materiais, fornecendo os esclarecimentos necessários ao seu perfeito funcionamento;

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

8.2.10 - Responsabiliza-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

9 - FORMA DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento deverá ser efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data da entrega dos equipamentos, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com o devido atesto do Gestor responsável pelo acompanhamento da execução do Contrato.

9.2. O pagamento somente será efetuado após o "atesto", pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

9.3. O "atesto" fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.5. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

9.6. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

9.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



9.8. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

10. DAS PENALIDADES

10.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 10.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 10.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 10.2.1. Fraudar na execução do contrato;
- 10.2.2. Comportar-se de modo inidôneo;
- 10.2.3. Cometer fraude fiscal;
- 10.2.4. Não mantiver a proposta.

10.3. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.4. Multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até a data do efetivo inadimplemento, observando o limite de 30 (trinta) dias;

10.4.1. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.4.2. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.4.4. Impedimento de licitar e contratar com o Município de CHAPADINHA/MA com o consequente descredenciamento no Sistema de Cadastro Próprio da PMCH/MA pelo prazo de até cinco anos;

10.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

10.5.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.5.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



10.5.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

10.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastro Próprio da PMCH/MA.

11. DA FISCALIZAÇÃO E DA GERÊNCIA

11.1. O gerenciamento e a fiscalização das contratações decorrentes deste Termo de Referência caberão às secretárias contratantes, que determinará o que for necessário para regularizar faltas ou defeitos, nos termos do artigo 67, da Lei Federal nº 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, pelo seu substituto legal.

11.2. Competirá aos responsáveis pela fiscalização acompanhar o fornecimento conforme prescritos no contrato, inclusive com observância à qualidade, e verificando possíveis desacordos com as especificações do edital.

11.3. Fica reservado à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissivo ou duvidoso não previsto no edital e tudo o mais que se relacione com o fornecimento licitado, desde que não acarrete ônus para o Município ou modificação na contratação.

11.4. As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal do Município, deverão ser solicitadas formalmente pela fornecedora, à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

12 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

12.1 – O cronograma de desembolso será realizado sob demanda, durante a vigência do contrato, nos termos da alínea “b”, inciso XIV do art. 40, da Lei Federal nº 8.666/93.

Chapadinho-MA, 13 de Outubro de 2022.

Vânia Duarte Mota Souza
Secretária Adjunta de Administração
Responsável pela Elaboração de Termo de Referência

Prefeitura Mun. de Chapadinho
Vânia Duarte Mota Souza
Secretaria Adjunta de Administração