

2	feitos, devendo ter um tamanho padrão e ser entregue em condições adequadas e consumo como: não se apresentando fora do período de maturação ideal ou com partes podres.	Und	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50
3	ABOBORA CABOTIÃ, CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS, TAMANHO UNIFORME ISENTA DE ENFERMIDADES COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS.	Kg	-	-	-	-	80	-	-	50	100	50	-	-	-	280
4	ABOBRINHA VERDE COM CASCA FINA E BRILHANTE, FIRME, NÃO PODE MURCHA, NEM MELANDO.	Kg	-	-	-	-	70	-	-	10	40	10	-	-	-	130
5	AÇAFRÃO DA TERRA, CURCUMA MOÍDA, EMBALAGEM SELADA CONTENDO NO MÍNIMO 50G DE PRODUTO, ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM NORMAS/ E OU RESOLUÇÕES DA ANVISA.	Pct	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	100
6	ACHOCOLATADO EM PÓ, 400G, COM IDENTIFICAÇÃO E MARCA DO	PCT	8	7	-	-	90	400	-	100	250	50	-	-	12	917

12	unidade contendo validade, procedência, conforme portaria de correlatos do ministério da saúde.	Und	-	-	700	600	200	500	-	-	-	-	1000	100	-	3.100
13	ALECRIM - erva aromática desidratado, embalagem selada contendo no mínimo 6 g do produto, original de fábrica com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com Normas e/ou Resoluções da ANVISA.	Pct	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	50
14	ALFACE CRESPA, SEM MANCHAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	Und	-	-	-	-	300	-	150	100	200	50	-	-	-	800
15	ALHO ROXO DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER	KG	-	-	-	-	150	50	50	25	50	25	2	-	-	352

	BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.																
16	AMEIXA EM CALDA - EMBALAGEM RÍGIDA, EM LATA COM 200G.	Lata	-	-	-	-	-	-	-	4	4	4	-	-	-		12
17	Amendoim-cru; com pele; constituído de grãos inteiros, são limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	-	-	-	-	-	-	-	2	4	1	-	-	-		7
18	AMIDO DE MILHO, EM PÓ, TIPO MAIZENA. PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 1000G.	Cx	-	-	-	-	20	20	-	10	30	10	-	-	-		90
19	APRESUNTADO FATIADO RESFRIADO. PRODUTO CARNE OU SUINO, INDUSTRIALIZADO, COZIDO, COM TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, NO MÁXIMO 2,5% DE PROTEÍNAS DE ORIGEM NÃO CARNICA, 12% DE GORDURA E 5% DE CARBOIDRATOS, ISENTO DE	Kg	-	-	-	-	-	-	50	25	50	25	-	-	-		150

	SUJICIDADES E IMPUREZAS, SEPARADOS EM PORÇÕES DE 250 GRAMAS COM VARIAÇÃO DE 5 % EMBALADOS EM BANDEJA DE ISOPOR E FILME TRANSPARENTE EM PVC, DATA DE FATIAMENTO E DE VALIDADE DE NO MINIMO 48 HORAS IMPRESSOS NA EMBALAGEM.															
20	ARROZ BRANCO TIPO 1 - Arroz tipo 1, beneficiado, polido, grãos inteiros, longos e finos. Deve conter mínimo de 80% dos grãos inteiros; não apresentar umidade superior a 15%, ser livre de insetos e substâncias nociva à saúde. Embalagem de 5kg em plástico transparente atóxico, resistente e incolor, deverá conter na embalagem informações relativas a classificação do produto, data de fabricação, lote, validade. Reembalados em fardos com plásticos reforçados de 30 kg também transparente e atóxico. O produto apresentado deverá conter validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega. As condições de classificação deverão atender a instrução normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 e as que	Und	-	-	-	-	250	450	50	200	500	20	5	10		1.485

	12.486 DE 20/10/1978 - NTA 33.															
22	AVEIA EM FLOCOS FINOS - aveia integral em flocos fino, acondicionada em embalagem original de fábrica com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com Normas e/ou Resoluções da ANVISA. Embalagem com 200 g	Pct	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	50
23	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ML	Und	-	-	-	-	24	-	-	10	30	10	-	-	-	74
24	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM COM 820G	Und	-	-	-	-	-	-	-	10	30	10	-	-	-	50
25	BACON: EM PEDAÇOS EMBALADO COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENT O E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PRODUÇÃO APROPRIADA CONTRA A COMTAMINAÇÃO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	Kg	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	-	-	-	60
26	BALA DOCE, DURA, SORTIDAS PACOTE COM 01 QUILO.	Pct	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	-	-	-	60

27	BALAS SORTIDAS MASTIGÁVEIS - PACOTE CONTENDO 500G	Pct	-	-	-	-	150	-	-	25	50	25	-	-	-	250
28	BANANA MAÇA SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	-	-	100	100	300	-	-	-	-	-	-	-	-	500
29	BANANA NANICA SEM FERIMENTOS E SEM DEFEITOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	Kg	-	-	100	100	350	350	-	400	900	100	-	100	-	2.400
30	BATATA DOCE - LAVADA, DE 1ª QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO	Kg	-	-	-	-	250	300	50	30	100	30	-	-	-	760

	DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE (DINAL). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM NTA-48 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.486 DE 20/10/78. EMBALAGENS CONTENDO 400G.															
38	BISCOITO RECHEADO 140G - SABORES DIVERSOS	Pct	-	-	-	-	-	-	50	200	800	50	-	-	-	1.100
39	BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL - Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem dupla, primeira linha, com certificação de órgão competente, vitaminado, enriquecida com ferro e ácido fólico, acondicionada em embalagem	Pct	15	10	300	300	600	1160	50	200	800	50	-	100	20	3.605

	plástica, atóxico, hermeticamente vedada, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL). O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 20/10/78. Embalagens contendo 400g																
40	Biscoito tipo amanteigado, 330g.	Pct	150	150	150	150	-	-	-	200	800	50	-	-	-	1.650	
41	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR DE LEITE, SABOR DE LEITE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPEL OU POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE	Pct	35	35	70	70	-	150	50	-	-	-	-	-	-	410	

	ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS-CONTENDO 400G CADA.															
42	BISCOITO TIPO WAFFER, 140G, COM IDENTIFICAÇÃO E MARCA DO FABRICANTE, COM 30 UND	CX	-	-	-	-	-	-	-	10	20	5	-	-	-	35
43	Bolacha mole, com características organolépticas adequadas e conservadas, acondicionados em embalagem plástica, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, livre de sujidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Kg	-	-	-	-	-	-	70	100	300	100	-	-	-	570
44	BOLACHA SECA, com características organolépticas adequadas e conservadas, acondicionadas em embalagem plástica, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, livre de sujidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Kg	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	50
45	BOLO CONFEITADO E RECHEADO.	Kg	-	-	100	100	100	-	-	50	100	50	-	-	-	500

46	BOLO SIMPLES.	Kg	-	-	50	10	100	-	-	10	50	10	-	-	-	230
47	Bombom recheado contendo açúcar, gordura vegetal hydrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim, soro de leite em pó, gordura vegetal, farinha de soja, manteiga de cacau, castanha desidratada, sal, óleo vegetal, cacau, leite em pó desnatado, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. embalagem de 1 kg.	Pct	-	-	-	-	40	-	-	25	50	25	-	-	-	140
48	Brócolis-verde, novo, cabeça bem fechada, de 1ª qualidade, não pode estar amarelado.	Kg	-	-	-	-	50	-	-	25	50	25	-	-	-	150
49	CAFÉ TORRADO MOIDO com selo de pureza, homogêneo, hermeticamente fechado ou embalado a vácuo, por processo automatizado, em pacotes de 500g, extraforte. Validade não inferior a 12 meses contados a partir da data de entrega. Apresentando certificado ABINC/PQC - Mínimo Qualidade	Pct	200	200	800	400	1200	300	240	100	200	50	80	25	24	3.819

61	APARENTE, LIMPO NA COR VERMELHA VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, C/ REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALADOS COM QUANTIDADES CONFORME FOR SOLICITADO.	Kg	-	-	-	-	-	-	150	-	-	-	-	-	-	150
62	CEBOLA SECA DE 1ª QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE; - CASCA INTEGRAL SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALADA ADEQUADAMENTE.	KG	-	-	-	-	320	75	50	30	100	30	5	-	-	610
63	CENOURA DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	-	-	-	-	300	200	-	100	300	100	2	-	-	1.002
64	CERAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, A PARTIR DE 06 MESES DE IDADE, DE FLOCOS DE MILHO, COMPOSTO POR NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO, EMBALAGEM INTEGRAL, DE 230g DE PESO LIQUIDO.	Kg	-	-	-	-	-	-	-	20	40	20	-	-	-	80

	VALIDADE MINIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMACOES NOME OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMACOES NUTRICIONAIS.																
65	CHÁ MATE - Acondicionado em embalagem original de fábrica contendo 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA.	Und	50	50	500	200	600	250	80	100	100	100	100	10	10	10	2.060
66	CHAMPIGNON INTEIRO FRASCO: SACHET POUCHE PESO: 80G. INGREDIENTES: COGUMELO CHAMPIGNON, ÁGUA, SAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES BENZOATO.	-	-	-	-	-	-	-	10	30	10	-	-	-	-	-	50
67	CHANTILLY- COMPOSIÇÃO: ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇUCAR, SAL, ESTABILIZANTES A BASE DE LACTATO D MONO E DIGLICERIDEOS E CASEINATO DE SÓDIO, UMECTANTE SORBITOL, AROMA IDENTICO AO NATURAL DE CREME E CORANTE	Und	-	-	-	-	-	-	-	5	10	5	-	-	-	-	20

72	NATURAL DE URUCUM, PACOTE DE 500G, DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	Pct	-	-	-	-	30	-	-	10	10	10	-	-	-	60
73	COMINHO - codimento misto em pó, destinado a temperar alimentos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, moído, acondicionado em balagem selada contendo no mínimo 60g do produto, original de fábrica com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com Normas e/ou Resoluções da Anvisa.	Pct	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	20
74	CONCENTRADO LIQUIDO PARA SUCO DE ABACAXI (L) A) CLASSIFICAÇÃO/C ARACTERISTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERA SER PREPARADO COM FRUTAS MADURAS, SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE MATERIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. INGREDIENTES: SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI , AÇUCAR, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS.DILUIÇÃO MINIMA:1:6 (01 PARTE DO PRODUTO PARA	Und	-	-	-	-	-	-	-	25	50	25	-	-	-	100

	<p>06 PARTES DE ÁGUA).O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO A UM TRATAMENTO QUE ASSEGURE A SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO EM UM PRAZO DE NO MINIMO 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, DEVERÁ SER RESFRIADO.EMBALAGENS: GARRAFAS DE 1 L. ROTULAGEM: O ROTULO DEVERÁ CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÁ ESTAR DE FORMA CLARA DE INDELÉVEL O SABOR CORRESPONDENT E, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE, TEMPERATURA DE ARMAZENAMENT O. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR LACRADA. TRANSPORTE: VEICULO EM CARROCERIA FECHADA E ISOTERMICO.</p>																	
75	<p>CONCENTRADO LIQUIDO PARA SUCO DE MARACUJA (L) a)</p> <p>CLASSIFICAÇÃO/C ARACTERISTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTAS MADURAS, SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE MATERIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS</p>	Und	-	-	-	-	-	-	-	25	50	25	-	-	-			100

76	<p>O PRODUTO DEVERA SER PREPARADO COM FRUTAS MADURAS, SÂS, LIMPAS E ISENTAS DE MATERIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. INGREDIENTES : SUCO CONCENTRADO DE PESSEGO, AÇUCAR, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS. DILUIÇÃO MINIMA: 1:6 (01 PARTE DO PRODUTO PARA 06 PARTES DE ÁGUA). O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO A UM TRATAMENTO QUE ASSEGURE A SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO EM UM PRAZO DE NO MINIMO 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, DEVERÁ SER RESFRIADO. EM BALAGENS: GARRAFAS DE 1 L. ROTULAGEM: O ROTULO DEVERÁ CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÁ ESTAR DE FORMA CLARA DE INDELÉVEL O SABOR CORRESPONDENTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE,</p>	Und	-	-	-	-	-	-	-	25	50	25	-	-	-	100
----	---	-----	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---	-----

	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR LACRADA. TRANSPORTE: VEICULO EM CARROCERIA FECHADA E ISOTERMICO. E															
77	COQUITO	KG	-	-	-	-	-	-	-	25	50	25	-	-	-	100
78	CORANTE LIQUIDO PARA BOLO, DIVERSOS SABORES 10 ML	Und	-	-	-	-	-	-	-	10	30	10	-	-	-	50
79	COUVE MANTEIGA, sem manchas, sem ferimentos ou defeitos, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujeidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	maço	-	-	-	-	120	-	-	-	-	-	-	-	-	120
80	COUVE-FLOR DE 1ª QUALIDADE, SÓ A INFLORESCENCIA, CABEÇA GRANDE, NÃO PODE APRESENTAR MANCHAS PRETAS E IMPREFEIÇÕES.	Kg	-	-	-	-	50	-	-	25	50	25	-	-	-	150
	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:	KG	-	-	-	-	1300	100	-	50	100	50	-	70	-	

81	EMBALAGEM DE NO MÍNIMO DE 01 KG. ATENDE TODAS AS NORMAS.																1.670
82	CRAVO DA INDIA PACOTE COM 30g CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	Pct	-	-	-	-	12	-	-	3	5	2	-	-	-		22
83	CREME DE LEITE 395G	Und	-	-	-	-	100	-	-	50	100	50	-	-	-		300
84	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO - TIPO EMUSTAB DE 200G, CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES BÁSICOS:Água e emulsificantes(monoglicerídeos de ácidos graxos destilados, sal de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana e polioxetileno de monoestearato de sorbitana) embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Prazo e validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Und	-	-	-	-	-	-	-	5	10	5	-	-	-		20
85	ERVA DOCE EM GRÃOS - 40G.	Pct	-	-	-	-	10	-	-	5	10	5	-	-	-		30
86	ERVILHA, EMBALAGEM COM 280G	Und	-	-	-	-	100	-	-	25	50	25	-	-	-		200
87	ESSÊNCIA DE BAUNILHA 30 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,	Und	-	-	-	-	10	-	-	5	10	5	-	-	-		30

	MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA.																
94	FARINHA PARA KIBE - Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pct	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
95	FEIJÃO CARIOQUINHA tipo 1, classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, com teor de umidade máxima de 15% e isentos de	Pct	-	-	-	-	300	-	50	25	700	25	-	-	-	-	1.100

	ANVISA.															
103	FOLHA DE LOURO, EM FOLHAS SECAS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. TRANSPARENTE, ATÓXICO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 05 GRAMAS.	Pct	-	-	-	-	25	-	-	3	5	2	-	-	-	35
104	Frango congelado inteiro (kg). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie)	Kg	-	-	-	-	-	-	50	100	300	100	10	-	-	560
105	FRANGO TIPO COXINHA DA ASA, CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PROPRIO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF.	Kg	-	-	-	-	-	-	-	50	200	50	-	-	-	300
106	FUBÁ, PACOTE DE 01 KG	Pct	-	-	-	-	30	-	-	25	50	25	-	-	-	130

	ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.																
113	Goiabada, barra com 1,0kg.	Und	-	-	-	-	-	-	20	20	40	10	-	-	-		90
114	GRÃO DE BICO - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA CONTENDO 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA.	PCT	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-		12
115	INHAME inteiro, sem ferimentos ou defeitos, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujeidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	-	-	-	-	60	-	-	-	-	-	-	-	-		60
116	IOGURTE DE MORANGO OU FRUTAS DE 1 LITRO	L	-	-	-	-	-	-	-	200	400	200	-	-	-		800

127	PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	Kg	-	-	-	-	-	-	-	100	200	100	-	-	-	
128	MAÇÃ NACIONAL SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	-	-	100	100	300	350	-	100	500	100	-	100	-	1.650
129	MACARRÃO NINHO /ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G (24 PACOTES)	Frd	-	-	-	-	-	-	-	3	10	2	-	-	-	15
130	MACARRÃO PARAFUSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 500G (24 PACOTES)	Frd	-	-	-	-	120	-	-	5	20	5	-	-	-	150

131	MACARRÃO TIPO AVE MARIA A BASE DE FARINHA, COM OVOS, NO MÍNIMO DE 0,45 DE COLESTEROL/KG DE MASSA E MÁXIMA DE 13% DE UMIDADE G/100G. EMBALAGEM COM 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA.	Pct	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	100
132	MACARRAO TIPO CONCHINHA, A BASE DE FARINHA, COM OVOS, NO MÍNIMO DE 0,45G DE COLESTEROL/KG DE MASSA E MÁXIMO DE 13% DE UMIDADE G/100G EMBALAGEM COM 500 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA	PCT	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	100
	MACARRAO TIPO ESPAGUETE, a base de farinha, com ovos, no mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa e máximo de 13%															

136	lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujeidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	-	-	-	-	250	-	120	50	100	50	-	-	-	570
137	MANGA: fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. não devem estar murchas.	Kg	-	-	-	-	-	-	-	10	40	10	-	-	-	60
138	MANJERICÃO - ERVA AROMÁTICA DESIDRATADA, EMBALAGEM DE 7 G ORIGINAL DE FABRICA COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E DE ACORDO COM NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA.	PCT	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	50
139	MARACUJÁ - DEVE TER CASCA LISA E BRILHANTE, NÃO APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU RACHADURAS, NEM ESTAR MURCHO, SEM IMPERFEIÇÕES.	Kg	-	-	-	-	140	-	-	5	15	5	-	-	-	165
140	Margarina vegetal cremosa, com sal, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gorduras	Und	-	-	30	30	70	25	15	50	100	50	3	6	-	379

	trans, enriquecida de vitaminas em embalagem 1KG.															
141	MASSA PARA LASANHA PRE-COZIDA - massa de sêmola para lasanha, em embalagem com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	Pct	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	30
142	MELANCIA SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	-	-	200	200	250	-	-	50	200	50	-	-	-	950
143	MELAO AMARELO SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE	KG	-	-	150	150	160	-	-	16	16	16	-	-	-	508

160	50g cada, acondicionadas em embalagem apropriada, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DI POA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias do seu acondicionamento.	DZ	-	-	-	-	350	100	60	50	200	50	-	12	-	822
161	Palmito em conserva inteiro com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	Und	-	-	-	-	-	-	-	5	10	5	-	-	-	20
162	PÃO DE FORMA: MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO / SAL/AÇUCAR, GORDURA DO TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E	Pct	-	-	70	70	300	-	-	25	150	25	-	-	-	640

172	com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA	Pct	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-
173	POLVILHO DOCE, EMBALAGEM DE 01 KG	Pct	-	-	-	-	15	-	-	20	40	10	-	-	-	85
174	PRESUNTO - RESFRIADO COM ASPECTO FIRME, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	3	2	70	70	300	150	-	50	200	50	-	30	20	945
175	CARNE BOVINA COM OSSO (PUCHERO)	Kg	-	-	-	-	-	-	-	100	300	100	-	-	-	500
176	QUIABO SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJEIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	Kg	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	50
	REFRIGERANTE A BASE COLA, bebida não alcoólica e gaseificada composto por água mineral	Und	15	15	200	200	200	500	90	40	400	40	500	150	30	2.380

177	gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de cola, embalagem de 2 lt.															
178	REFRIGERANTE A BASE DE COLA, BEBIDA NÃO ALCÓOLICA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA NATURAL GASEIFICADA, SUCO NATURAL DE CONCENTRADO DE COLA, ZERO AÇUCAR, EMBALAGEM EM LATA 220ML.	Und	-	-	200	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400
179	REFRIGERANTE DE GUARANÁ, bebida não alcoólica e gaseificada composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, embalagem de 2 lt.	Und	15	15	200	200	50	500	90	40	400	40	500	150	30	2.230
180	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, EMBALAGEM GARRAFA PLÁSTICA, TIPO PET DE 2 LITROS, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRAZO DE VALIDADE 3 MESES, COM MARCA REGISTRADA.	Und	15	15	150	150	50	500	-	40	400	40	150	150	-	1.660
181	REFRIGERANTE SABOR UVA, EMBALAGEM GARRAFA PLÁSTICA, TIPO PET, CONTENDO 2 LITROS, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRAZO DE VALIDADE 3 MESES, COM	Und	-	-	-	-	-	-	-	20	80	20	-	-	-	120

188	misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem de 5 kg em sistema a vácuo mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF.	Pct	-	-	20	20	50	200	50	50	50	40	20	8	-	508
189	SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL - LATA 250G	Und	-	-	-	-	200	-	-	25	50	25	-	-	-	300
190	SEMENTE DE LINHACA, PRODUTO 100% INTEGRAL, EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO SELADA DE 200 G. ISENTA DE MOFO, BOLORES, FUNGOS E LARVAS, LIVRE DE SUJIDADE E ODORES ESTRANHOS E SUBSTANCIAS NOCIVAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER: MARCA, ENDEREÇO E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	15
191	SORVETE NATURAL VÁRIOS SABORES- BALDES DE 10 LITROS.	Und	-	-	-	-	-	-	-	50	100	50	-	-	-	200
192	SUCO CONCENTRADO, SABOR CAJU DE 500ML.	Und	-	-	-	-	-	-	-	20	40	10	-	-	-	70

193	SUCO EM PÓ, DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM COM 450G (QUATROCENTOS E CINQUENTA GRAMAS), CAIXA COM 10 UNIDADES.	Cx	-	-	-	-	400	-	100	25	50	25	-	-	-	600
194	TEMPERO COMPLETO, SEM PIMENTA, DE 01 KG, COM PRAZO DE VALIDADE.	Und	-	-	7	4	-	-	-	5	25	5	5	-	-	51
195	TEMPERO COMPLETO, ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa e manjericão. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem (1kg).	Und	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
196	TEMPERO PRONTO, composto de sal e alho, acondicionado em embalagem original de fábrica com 1 kg.	Und	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
197	TEMPERO VERDE: SALSA COM CEBOLINHA EM MAÇO, FIRME, SEM MANCHAS E FRESCOS.	Und	-	-	-	-	250	-	-	40	100	40	-	-	-	430
198	TOMATE DE 1ª QUALIDADE - TAMANHO MÉDIO A GRANDE; CONSISTÊNCIA FIRME; SEM SUJIDADE; PELE LISA, LIVRE DE FUNGOS.	KG	-	-	-	-	600	250	50	100	500	100	5	-	-	1.605
199	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 150	Und	-	-	-	-	-	-	-	3	5	2	-	-	-	10

	G.															
200	Vagem in natura, coloração verde característica, fresca, embalagem á grael, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração e maduras. Para ao consumo na semana da entrega	Kg	-	-	-	-	50	-	-	4	40	4	-	-	-	98
201	VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO 750 ML, COM IDENTIFICAÇÃO E MARCA DO FABRICANTE.	Und	-	-	-	-	70	-	-	10	15	5	-	-	-	100
202	VINAGRE DE MAÇA 750 ML. COM IDENTIFICAÇÃO E MARCA DO FABRICANTE.	Und	-	-	-	-	-	-	-	5	20	5	-	-	-	30
203	VINAGRE, DE VINHO TINTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. (750 ML)	Und	-	-	-	-	-	32	12	5	20	5	-	-	-	74

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto n.º 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. Os itens do objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme elementos constantes no Estudo Técnico Preliminar.

1.5. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

1.5.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado desde que comprovado o preço vantajoso de acordo com o art. 84 Lei n.º 14.133, de 2021.

1.6. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

1.6.1. As entregas dos materiais deverão ocorrer sem nenhum custo adicional e serão entregues no seguinte endereço: Av. Rio Branco s/n (entrada lateral), Centro – CEP: 79280-000, Porto Murtinho/MS. Importante ressaltar que todas as

despesas de transporte, carregamento e descarregamento dos itens licitados serão por conta da empresa vencedora, inclusive os previdenciários e fiscais, tais como impostos ou taxas.

1.7. DA GARANTIA:

1.7.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

1.7.2. A garantia será prestada com vistas a manter os itens fornecidos em perfeitas condições de consumo, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. Tem como objetivo atender as demandas de consumo da cozinha do hospital municipal e as copas das secretarias, em eventuais reuniões de coordenação com técnicos e gestores públicos dos órgãos estaduais e federal, bem como apoiar as secretarias de educação, assistência e turismo nas promoções de eventos culturais e esportivos realizados pelo município, tanto no âmbito local como em deslocamentos para outras cidades da região.

2.1.1. Atender também os programas sociais, culturais, esportivos, realizados pelas secretarias municipal de Assistência Social, Educação, Turismo e Desenvolvimento Local e do Meio Ambiente, nas quais temos jovens nos períodos matutinos e vespertinos participando em diversas atividades que visam a promoção do desenvolvimento físico, intelectual e social.

2.1.2. Atender as copas das diversas secretarias Municipais no preparo de café para os servidores municipais, munícipes e colaboradores durante visitas institucionais ou a trabalho, durante os horários de expediente das repartições públicas da Prefeitura Municipal de Porto Murtinho.

2.1.3. As estimativas das quantidades foram baseadas no levantamento realizado pela Secretarias demandantes, por intermédio dos elementos dispostos no Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. A necessidade da aquisição de gêneros alimentícios durante o período de 12 (doze) meses para atender as diversas Secretarias Municipais, justifica-se com intuito de manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO MURTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A contratação se dará por SRP, ficando a Ata de Registro de Preços válida por 12 (doze) meses.

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.
- A entrega dos produtos será de forma parcelada, de acordo com as necessidades das Secretarias interessadas, mediante Autorização de Fornecimento, emitida pela Central de Compras.
- A contratada deverá efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de 05 (dias) úteis, contados do recebimento da autorização de fornecimento, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pelo licitante/contratado e acatado pela ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.
- Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Porto Murtinho/MS ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado

que o problema não foi gerado pela Prefeitura de Porto Murtinho/MS e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. O prazo de entrega dos itens é de 05 (cinco) dias úteis, contados da Autorização de Fornecimento, em remessa única, conforme solicitação da Contratante.

5.1.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6. MODELO DE GESTÃO DA ATA QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA:

6.1. A ATA DE REGISTRO DE PREÇO 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.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do ATA ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar 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.

6.5. A execução da Ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato indicados no Documento de Formalização de Demanda de cada Secretaria solicitante, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.6. O (s) fiscal (is) do contrato acompanhará (ão) a execução da Ata, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na Ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7. RECEBIMENTO DO OBJETO:

6.7.1. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.7.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.7.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.8. DO PAGAMENTO:

6.8.1. O pagamento será efetuado de acordo com o fornecimento, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou documento

equivalente, devidamente atestada, juntamente das certidões de regularidade fiscal em plena validade, previstas na Lei 14.133/2021.

6.8.2. A Contratada deverá obrigatoriamente encaminhar os seguintes documentos quando da entrega:

6.8.2.1. Nota Fiscal ou documento equivalente gerada de acordo com o fornecimento das quantidades de entregues e solicitados na Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço;

6.8.2.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual;

6.8.2.3. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

6.8.2.4. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

6.8.3. A falta de um dos documentos dispostos na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, poderá implicar no não recebimento.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Após pesquisa de mercado, a aquisição de gêneros alimentícios foi estimada em R\$ 1.823.266,21 (um milhão e oitocentos e vinte e três mil, duzentos e sessenta e seis reais e vinte e um centavos). Totalizando todas as quantidades e itens previstos para 12 (doze) meses.

10. DAS INFORMAÇÕES AO LICITANTE:

10.1 DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Para a aquisição deste objeto está sendo empregada a modalidade de licitação denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº. 14.133/21.

10.2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Será vencedora a licitante que apresentar o **MENOR VALOR UNITÁRIO (ITEM A ITEM)**.

10.3 MODO DE DISPUTA: Aberto e fechado

10.4. Os licitantes poderão contatar com o Departamento de Licitação pelo telefone (67) 3287-4508, (67) 3287-4506 ou celular (67) 99675-2921 para dirimir dúvidas e prestar os esclarecimentos necessários quanto ao fornecimento a ser adquirido, bem como demais informações pertinentes.

10.5 O presente TERMO DE REFERÊNCIA foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA		
NOME	CARGO	ASSINATURA
PALOMA MEDINA LEON	CHEFE DE DIVISÃO DE COMPRAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO E CIDADANIA	
JULIO CÉSAR CORRÊA JUNIOR	GERENTE DE COMPRAS	

Porto Murtinho/MS, 16 de abril de 2024.

JEFERSON REGI FERREIRA
Secretário Municipal de Administração