

**ANEXO I**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para aquisição de **gêneros alimentícios componentes da merenda escolar**, para atender às necessidades do Município de Poço das Trincheiras, conforme especificações e quantitativos estabelecidos abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN MED	QTD
1	Açúcar cristal Ingredientes: Sacarose da cana-de-açúcar. Características gerais: aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, livre de umidade, impurezas e detritos animais e vegetais. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote; embalagem secundária: deve ser acondicionada em fardo; embalagem resistente. Peso líquido de 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	12000
2	Açúcar demerara Ingredientes: açúcar demerara Características gerais: aspecto sólido, cor amarelo escuro, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, livre de umidade, impurezas e detritos animais e vegetais. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote; embalagem secundária: deve ser acondicionada em fardo; embalagem resistente. Peso líquido de 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	900



3	Açafião da terra em pó Características Gerais: isenta de impurezas e umidade, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característicos. Validade Mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	1000
4	Adoçante dietético líquido tipo stévia Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: embalado em frasco plástico, rotulagem devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Contendo 80 ml do produto. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	40
5	Alho Ingredientes: alho in natura. Características gerais: grãos graúdos, do tipo comum, cabeça inteira e firme, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas, com procedência. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno vazado, isento de sujidades e materiais estranhos. Pacotes com 200g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	2000
6	Arroz polido (branco) Ingredientes: arroz branco Características Gerais: grupo beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino, tipo 1. O produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie (branca) e livre de fragmentos estranhos. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: saco plástico de polietileno atóxico a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso: 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	4000



7	<p>Arroz Integral Ingredientes: Arroz Integral Características Gerais: tipo 1, longo, fino, subgrupo: parboilizado integral, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: saco plástico de polietileno atóxico a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso: 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).</p>	Quilogramas	90
8	<p>Arroz parboilizado Ingredientes: Arroz Parboilizado Características Gerais: tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: saco plástico de polietileno atóxico a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso: 1 kg. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)</p>	Quilogramas	15000
9	<p>Arroz parboilizado Ingredientes: Arroz Parboilizado Características Gerais: tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: saco plástico de polietileno atóxico a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso: 1 kg. (COTA RESERVADA DO LOTE 8 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)</p>	Quilogramas	5000
10	<p>Aveia em flocos finos Ingredientes: Aveia em flocos finos Características Gerais: 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega Embalagem: saco plástico de polietileno atóxico a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso: 200g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).</p>	Quilogramas	2100



11	Aveia em flocos grossos Ingredientes: Aveia em flocos grossos Características Gerais: 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega Embalagem: Caixa atóxico que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso: 200g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	1800
12	Batata inglesa Características Gerais: tamanho médio, inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	2500
13	Biscoito salgado tipo cream cracker (Picotado) Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Características gerais: o biscoito deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpa, isenta de matérias terrosos, parasitas 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. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega Embalagem: Acondicionados em embalagem primária, pacotes impermeáveis lacrados e reembalados em caixa de papelão. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote - 400g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	6000
14	Biscoito doce tipo maisena Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: Acondicionados em embalagem primária, pacotes impermeáveis lacrados e reembalados em caixa de papelão. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote - 400g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Pacotes	6000



15	Cacau em pó 100% (tipo ALCALINO) Ingredientes: Cacau em pó alcalino Características Gerais: Sem adição de açúcar, o cacau em pó alcalino possui cor mais intensa e escura, solúvel em bebidas e preparações frias. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: Acondicionados em embalagem primária, pacotes impermeáveis lacrados. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Peso: 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	300
16	Café Ingredientes: grão torrado e moído, Características Gerais: aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: acondicionados à vácuo em embalagem de 250g. registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	10000
17	Canela em pó Ingredientes: canela em pó pura, sem adição de açúcar Características Gerais: cor, odor e sabor característico. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 30g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	1400
18	Carne bovina Ingredientes: carne bovina tipo patinho Características Gerais: congelada, sem osso, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, Carne bovina Ingredientes: carne bovina tipo patinho Características Gerais: congelada, sem osso, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Validade mínima: com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Embalagem: acondicionada em embalagem a vácuo,	Quilogramas	3000



	devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência. Embalagem com 01 Kg. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)		
19	Carne bovina Ingredientes: carne bovina tipo patinho Características Gerais: congelada, sem osso, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, Carne bovina Ingredientes: carne bovina tipo patinho Características Gerais: congelada, sem osso, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Validade mínima: com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Embalagem: acondicionada em embalagem a vácuo, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência. Embalagem com 01 Kg. (COTA RESERVADA DO LOTE 18 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	500
20	Carne bovina moída Ingredientes: carne bovina moída de patinho Características Gerais: congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima: com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Embalagem: deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne, transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Embalagens contendo 01 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Pacotes	5000



21	Carne bovina salgada (charque) Ingredientes: Charque Bovino Dianteiro Características Gerais: sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Validade mínima: A data de fabricação do produto deverá ser de no máximo 30 (trinta) dias. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, Registro no SIF, SIE ou SIM, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 500g. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Pacotes	9000
22	Carne bovina salgada (charque) Ingredientes: Charque Bovino Dianteiro Características Gerais: sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Validade mínima: A data de fabricação do produto deverá ser de no máximo 30 (trinta) dias. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, Registro no SIF, SIE ou SIM, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 500g. (COTA RESERVADA DO LOTE 21 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Pacotes	3000
23	Carne Suína Ingredientes: Lombo desossado, sem pele, congelado, limpo em cubos ou peça inteira. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: Embalado individualmente em saco plástico de polietileno transparente e atóxico, acondicionado em caixas lacradas, 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1Kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	3500



24	Cebola branca Características gerais: deve ser procedente de espécie genuína e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais. Embalagem: devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	2500
25	Colorífico sem sal Ingredientes: em pó de primeira: características: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. registro no ms. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 100g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Pacotes	3000
26	Cominho Ingredientes: Condimento em pó sem pimenta Características Gerais: destinado a temperar alimentos, moído. Sem conter pimenta. Apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 100 g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Pacotes	4600
27	Extrato de tomate Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Características Gerais: produto pastoso obtido através de tomates selecionados, devidamente lavados e submetidos a processos. Ausência de sabor estranho, envasado assepticamente em bags esterelizados, de cor vermelho intenso. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,	Unidades	6000



	número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 500g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).		
28	Flocos de milho Ingredientes: flocos de milho Características Gerais: produto obtido do grão de milho de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, isento de sujidade, parasitas e larvas. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	22000
29	Farinha de Arroz Flocada Ingredientes: farinha de arroz flocada Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 500g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Pacotes	6000
30	Farinha de mandioca Ingredientes: Farinha de mandioca, fina, branca, crua, Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	180
31	Farinha de trigo Ingredientes: Farinha de trigo com fermento, obtido do trigo moído, limpo, de cor branca. Características Gerais: tipo especial, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo e materiais terrosos. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	200



32	<p>Feijão Ingredientes: feijão carioca, tipo 1 Características Gerais: produto constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei. Isenta de material terroso, sujidade (carunchos/gorgulhos) e mistura de outras espécies. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1 kg. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)</p>	Quilogramas	13000
33	<p>Feijão Ingredientes: feijão carioca, tipo 1 Características Gerais: produto constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei. Isenta de material terroso, sujidade (carunchos/gorgulhos) e mistura de outras espécies. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1 kg. (COTA RESERVADA DO LOTE 32 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)</p>	Quilogramas	3000
34	<p>Fígado bovino Ingredientes: Fígado Características Gerais: aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças, cor característica, consistência firme, compacta, odor suave, agradável e característico. Temperatura máxima de recebimento -18°C sem quaisquer sinais de descongelamento. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).</p>	Quilogramas	5000



35	Fórmula Infantil de Seguimento Características Gerais: Fórmula infantil para lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Com no mínimo 80% do prazo d validade Exemplo de produtos: Aptamil 2, Milupa 2, Nestogeno 2, Similac 2, Enfamil Premium 2, NanProb 2 Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA - LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	360
36	Frango (sobrecoxa) Ingredientes: carne de frango, tipo sobrecoxa com osso, in natura, congelado, isentos de peles, aponevroses e cartilagens. Características gerais: aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças, cor característica, consistência firme, compacta, odor suave, agradável e característico. Temperatura máxima de recebimento -18°C sem quaisquer sinais de descongelamento. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA - LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	7000
37	Frango (filé de peito) Ingredientes: carne de frango, tipo filé de peito sem osso, in natura, congelado, isentos de peles, aponevroses e cartilagens. Características gerais: aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças, cor característica, consistência firme, compacta, odor suave, agradável e característico. Temperatura máxima de recebimento -18°C sem quaisquer sinais de descongelamento. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número d SIF, SIE ou SIM, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. (COTA PRINCIPAL - LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	17000



38	Frango (filé de peito) Ingredientes: carne de frango, tipo filé de peito sem osso, in natura, congelado, isentos de peles, aponevroses e cartilagens. Características gerais: aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças, cor característica, consistência firme, compacta, odor suave, agradável e característico. Temperatura máxima de recebimento -18°C sem quaisquer sinais de descongelamento. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número d SIF, SIE ou SIM, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. (COTA RESERVADA DO LOTE 37 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	5000
39	Goma de tapioca Ingredientes: Goma de tapioca Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	250
40	Leite em pó integral (Instantâneo) Ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina. Características gerais: pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem: 200g. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Pacotes	34000
41	Leite em pó integral (Instantâneo) Ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina. Características gerais: pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem: 200g. (COTA RESERVADA DO LOTE 40 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Pacotes	10000



42	Leite em pó desnatado Ingredientes; alimento obtido pela desidratação do leite fluido; ao qual foi submetido a processos tecnológicos adequados, tipo desnatado. Características gerais: pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem: 200g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Pacotes	200
43	Leite em pó sem lactose Ingredientes: alimento obtido pela desidratação do leite fluido; ao qual foi submetido a processos tecnológicos adequados, tipo sem Lactose Características gerais: pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser acondicionado em latas, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem: 380g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	90
44	Leite de coco Ingredientes: obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros; podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Características gerais: aspecto emulsão líquido espesso, podendo haver separação da emulsão; isento de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser acondicionado em garrafas de vidro ou plástico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem: 500ml. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	2000



45	<p>Limão</p> <p>Características gerais: deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Embalagem/transporte: devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. a embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).</p>	Quilogramas	2000
46	<p>Macarrão espaguete</p> <p>Ingredientes; massa de sêmola sem ovo</p> <p>Características Gerais: tipo espaguete fino e longo, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro textura e sabor próprio. Isento de corantes artificiais, sujidades (carunchos/gorgulhos), parasitas e larvas.</p> <p>Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 500g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).</p>	Unidades	25000
47	<p>Manteiga</p> <p>Ingredientes: manteiga e sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.</p> <p>Característica Gerais: deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. gordura mínimo 80% e umidade máxima 16,0%.</p> <p>Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 200g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).</p>	Unidades	6800



48	Margarina Ingredientes: com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, sem gorduras Trans. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 250g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	2000
49	Milho para mungunzá Ingredientes Milho para o preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima; O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 500g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	6000
50	Milho para pipoca Ingredientes: Milho de pipoca Características Gerais: Alimento beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade Mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 500g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	1500
51	Óleo de soja Características Gerais: tipo soja, refinado, apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor próprio, deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis Validade Mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem com 900 mL. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	6000



52	Ovo de galinha Características Gerais: proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor da casca branca. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 5 (cinco) dias da data de entrega Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, contendo procedência e validade, Embalagem bandeija com 30 und. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Bandejas	3200
53	Orégano Desidratado Características Gerais: Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade Mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, Embalagem com 20g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	600
54	Pão seda Ingredientes: Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto, o produto seja entregue íntegro, não pode apresentar casca tostada em excesso. Unidade 50g. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Unidades	700000
55	Pão seda Ingredientes: Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto, o produto seja entregue íntegro, não pode apresentar casca tostada em excesso. Unidade 50g. (COTA RESERVADA DO LOTE 54 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Unidades	200000



56	Pescado em conserva (sardinha em óleo) Ingredientes: Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. A sardinha deverá ter por líquido de cobertura óleo comestível puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de sódio. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: Em caso de produtos com embalagem em latas, não serão aceitos aquelas que estiverem enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, apresentarem vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto. Embalagem com 125 g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	11000
57	Peixe (filé de merluza) Ingredientes: filé de peixe tipo merluza Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, Embalagem 01 kg. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	3000
58	Peixe (filé de merluza) Ingredientes: filé de peixe tipo merluza Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, Embalagem 01 kg. (COTA RESERVADA DO LOTE 57 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	500
59	Peixe (filé de tilápia) Ingredientes: filé de peixe tipo tilápia Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, Embalagem 01 kg. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	2500
60	Peixe (filé de tilápia) Ingredientes: filé de peixe tipo tilápia Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, Embalagem 01 kg. (COTA RESERVADA DO LOTE 59 – LEI	Quilogramas	500



COMPLEMENTAR 123/2006)			
61	Proteína de soja Ingredientes: apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, 400g. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	300
62	Queijo mussarela Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Características gerais: organolépticas e físico-química: sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser fatiado, acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Contendo data de fabricação e validade. (COTA PRINCIPAL – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	3000
63	Queijo mussarela Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Características gerais: organolépticas e físico-química: sem crosta; sabor e odor característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem: deve ser fatiado, acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Contendo data de fabricação e validade. (COTA RESERVADA DO LOTE 62 – LEI COMPLEMENTAR 123/2006)	Quilogramas	1000



64	Queijo coalho Ingredientes: obtém-se por coagulação do leite integral ou padronizado a 3% (m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega. Embalagem: deverá conter externamente os dados e identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12° c. A embalagem secundária: deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	3000
65	Sal Ingredientes: sal refinado, iodado Embalagem: acondicionada em embalagem plástica, resistente e apropriada, contendo procedência e validade. Embalagem com 01 kg. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Quilogramas	1200
66	Vinagre Ingredientes: Vinagre tinto Embalagem: íntegras, sem vazamentos e que contenham data de fabricação e validade. Embalagem com 750 mL. (EXCLUSIVO PARA ME, EPP OU COOPERATIVA – LEI COMPLEMENTAR 123/2006).	Unidades	1500

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente licitação atenderá a demanda da Secretaria Municipal de Educação para aquisição dos produtos necessários à execução do Programa de Merenda Escolar nas escolas da rede municipal de ensino, considerando que o objeto é essencial para manter o funcionamento das atividades escolares do município. Outrossim, optou-se pela adoção do



Sistema de Registro de Preços por se tratar de bens com necessidade de aquisições frequentes, com previsão de entregas parceladas, e sem possibilidade de definição prévia, com segurança, dos quantitativos a serem demandados pela Administração, nos termos do art. 3º do Decreto Municipal nº **02/2021**.

2.2. Justifica-se a solicitação dos itens acima relacionados tendo em vista a necessidade de manutenção das atividades administrativas, sendo os materiais indispensáveis para a realização dos serviços atribuídos a Secretaria Municipal de Educação.

2.3. Este quantitativo serve apenas como parâmetro, tendo em vista que a real necessidade da Administração pode não atingir o valor máximo estipulado.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

4. FORMA DE FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento será efetuado de forma parcelada, com entrega no prazo máximo de **05 (cinco)** dias corridos, a partir da solicitação.

4.2. O fornecimento do item 49 (Pão Seda) será efetuado de forma parcelada, com entrega no prazo máximo de **24 (vinte e quatro)** horas corridas, a partir da solicitação

4.2.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 12 (doze) meses.

4.3. Os bens deverão ser entregues na sede do órgão solicitante, no endereço indicado na solicitação, no horário das 08 horas às 12 horas.

5. AVALIAÇÃO DO CUSTO

5.1. O custo estimado foi apurado a partir da média aritmética de orçamentos recebidos de empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado com o objeto e/ou através de licitações pesquisadas através do sistema Banco de Preços.

5.1.1. A estimativa de custo do objeto constará apenas nos autos do procedimento da licitação, podendo ser informada aos interessados mediante solicitação encaminhada à Comissão Permanente de Licitação, através dos endereços físico e eletrônico constantes no respectivo Edital, nos termos do Acórdão 1153/2013 do Plenário do TCU.

6. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO



6.1. Os bens serão recebidos:

a. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

b. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua conseqüente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

6.1.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada obriga-se a:

7.1.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente, no que couber, as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

7.1.1.1. Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.2.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o produto com avarias ou defeitos;

7.1.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

7.1.4. 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;



7.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

7.1.7. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

7.1.8. Responsabilizar-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.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. A Contratante obriga-se a:

8.1.1. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;

8.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

8.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.1.4. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. A fiscalização da contratação será exercida por **Maria Clênia Almeida Nascimento, Nutricionista, CRN 6-6543**, a quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



9.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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, no decorrer da contratação:

10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;

10.1.2. Apresentar documentação falsa;

10.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.4. Cometer fraude fiscal;

10.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

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

a. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

b. Multa:

b.1. Moratória de até 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias;

b.2. Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.

c. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Poço das trincheiras, pelo prazo de até dois anos;



c.1. Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal.

d. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos;

e. 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 Administração pelos prejuízos causados;

10.2.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

10.3.1. tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

10.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

10.5. 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.

10.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, se houver, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

10.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.



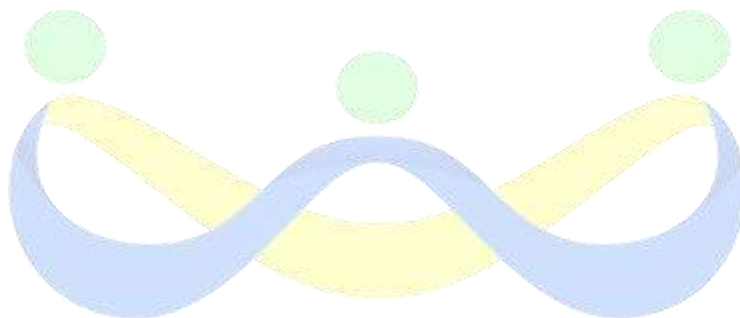
ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE POÇO DAS TRINCHEIRAS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

VAMOS CONSTRUIR JUNTOS!

10.8. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da licitação estão previstas no Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**POÇO DAS
TRINCHEIRAS**
Vamos construir juntos!