

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Pregão R. de preços tem por finalidade a **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GENERO ALIMENTICIO E OUTROS, PARA O FUNDO DE EDUCAÇÃO DE OLIVEIRA DE FÁTIMA**, conforme especificações e quantidades, constantes neste Termo de Referência.

2 – MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

2.1. Pregão na forma Presencial R. de preço do tipo Menor Preço por Item.

3. DA MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

3.1. A aquisição se justifica pela necessidade desses materiais do gênero alimentício e outros para suprir as necessidades da merenda escolar, trazendo uma boa alimentação para os alunos que ali necessitam dos referidos alimentos da administração pública da Secretária Municipal de Educação de Oliveira de Fátima, sem a qual as atividades desenvolvidas que necessitam da utilização do referido material poderão ser prejudicadas. A aquisição deverá respeitar os quantitativos descritos nas especificações abaixo.

3.2. A especificação está de acordo com a relação encaminhada pelo setor de compras do Município de Oliveira de Fátima.

4 – VALIDADES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

4.1 O contrato terá validade de 12 meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período.

4.2 – Fica também garantido ao órgão responsável pelo contrato o direito de cancelar o contrato na verificação de quais quer hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidas a detentora o contraditório e a ampla defesa.

5. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES:

| ITEM | QUANT | UND | DESCRIÇÃO | MARCA | V. UNIT | V.TOTAL |
|------|-------|-----|---|-------|---------|---------|
| 01 | 100 | KG | ABACAXI , produtos frescos e com grau de maturação intermediaria, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. | | | |
| 02 | 80 | KG | ABÓBORA CABOTIA , Abóbora, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros | | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, conforme pedido semanal ou quinzenal, com identificação de peso | | |
| 03 | 50 | KG | ABOBRINHA VERDE , produtos frescos e com grau de. Maturação intermediária tamanho uniforme mediano, Lavado. Devera apresentar odor agradável, consistência firme, não devera apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. | | |
| 04 | 200 | UND | ACHOCOLATADO EM PÓ Achocolatado em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. EMBALAGEM 800 Gramas | | |
| 05 | 900 | PCT | AÇÚCAR composição origem Vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação Adoçante, não devendo estar empedrado, Características adicionais: 1a qualidade, Validade mínima de 01 ano. A entrega do produto Deverá ser feita com pelo menos 06 meses de Antecedência ao seu prazo de vencimento.) EMBALAGEM 2KG | | |
| 06 | 130 | KG | ALHO , bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e | | |

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | larvas, acondicionado em sacos plásticos | | | |
| 07 | 08 | FD | AMIDO DE MILHO , produto amiláceo do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa de papel impermeável, fechado; em caixas de 500g. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. Fardo de 10 kg, contendo 20 pacotes de 500g cada. | | | |
| 08 | 30 | UND | AZEITONA verdes sem caroço, em conserva, embalagem de 500 gramas, validade 6 meses. | | | |
| 09 | 330 | PCT | ARROZ TIPO 1 , tipo classe longo fino, Tipo subgrupo polido, prazo validade 12 meses EMBALAGEM 5KG | | | |
| 10 | 800 | PCT | ARROZ TIPO 2 , tipo classe longo fino, Tipo subgrupo polido, prazo validade 12 meses EMBALAGEM 5 KG | | | |
| 11 | 60 | KG | APRESUNTADO fatiado, de primeira qualidade, embalado em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento. | | | |
| 12 | 220 | KG | BANANA MAÇÃ , De 1ª qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve esta limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração | | | |
| | 100 | | BANANA PRATA , De 1ª | | | |

| | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|
| 13 | | KG | qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve esta limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração | | |
| 14 | 70 | KG | BATATA DOCE , livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, conforme pedido semanal ou quinzenal, com identificação de peso. | | |
| 15 | 190 | KG | BATATA INGLESA , livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, conforme pedido semanal ou quinzenal, com identificação de peso. | | |
| 16 | 150 | KG | BETERRABA , produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações machucados, coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no Máximo 5,0 kg de peso liquido | | |
| | 200 | | BISCOITO MAISENA Embalagem íntegra, de 400g de peso liquido | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| 17 | | PCT | (não quebradas). A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. | | |
| 18 | 200 | PCT | BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO Biscoito Tipo Rosquinha: - tipo rosquinha de chocolate de 1ª qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Contém glúten. O produto deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. - o produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada. PACOTE 800 GRAMAS | | |
| 19 | 200 | PCT | BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER biscoito tipo cream-Cracker. Salgado, tipo água e sal, Contendo cloreto de sódio em Quantidade que acentue o sabor Salgado, além dos substancias normais. PACOTE 400 GRAMAS | | |
| | 200 | | CARNE BOVINA ACÉM MOÍDO | | |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|--|--|
| 20 | | KG | Carne bovina, corte acém moído, magro, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega | | |
| 21 | 300 | KG | CARNE BOVINA ACÉM SEM GORDURA carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada a 12 graus célsius (-), isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura. | | |
| 22 | 170 | KG | CARNE BOVINA PALETA SEM GORDURA , carne bovina in Natura - carne bovina in natura, tipo Paleta de 2ª, apresentação desossada, Resfriada e limpa, características Adicionais sem músculo, máximo 5% de Resíduos. | | |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|--|--|
| 23 | 200 | KG | CARNE BOVINA PATINHO , carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada a 12 graus celsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura. | | |
| 24 | 200 | KG | CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso líquido. | | |
| 25 | 90 | KG | CEBOLA in natura, de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada | | |
| 26 | 150 | KG | CENOURA Legume in natura, tipo Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme | | |

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|
| | | | sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda. Embalada | | |
| 27 | 150 | MAÇO | CHEIRO VERDE sem defeitos, com a salsinha apresentando folhas verdes e sem folhas murchas; e a cebolinha deverá se apresentar bem verde e sem traços de descoloração, firme, intacta e bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato | | |
| 28 | 80 | KG | CHUCHU de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | |
| 29 | 90 | MAÇO | COUVE MANTEIGA , Fresca, folhas verdes, bem firmes, sem manchas e apodrecimento | | |
| 30 | 30 | PCT | COCO RALADO , úmido e adoçado. Embalagem íntegra, de 1kg de peso líquido, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega | | |
| 31 | 15 | KG | CORANTE DE AÇAFRÃO , fino, homogêneo obtido de frutos maduros limpos, dessecados e moídos. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500g de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior há 03 meses a partir da data de entrega. | | |
| 32 | 15 | KG | CORANTE DE URUCUM , fino, homogêneo obtido de frutos maduros limpos, dessecados e | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | moídos. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500g de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega | | |
| 33 | 60 | UND | CREME DE LEITE UHT homogeneizado Embalagem tetrapak de 1kg. Creme de Leite tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, sem necessidade de refrigeração. | | |
| 34 | 60 | FD | CUSCUZ DE ARROZ , Embalagem íntegra de 500g de peso líquido, sendo um fardo 20 pacotes . A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega . | | |
| 35 | 100 | UND | EXTRATO TOMATE Produto de primeira linha preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem lata de folha e flandres com verniz sanitário. EMBALAGEM 850G | | |
| 36 | 80 | UND | EXTRATO TOMATE Produto de primeira linha preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem lata de folha e flandres com verniz sanitário. EMBALAGEM 1kg | | |
| | 400 | | FLOCAO , Flocos, de milho, pré-cozido, com 500g, com | | |

| | | | | | |
|----|-------|-----|---|--|--|
| 37 | | PCT | identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde | | |
| 38 | 1.400 | PCT | FARINHA DE MANDIOCA TIPO PUBA , Torrada, seca, fina, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno. Embalagem 1kg | | |
| 39 | 900 | PCT | FARINHA DE MANDIOCA TIPO BRANCA , Torrada, seca, fina, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno. Embalagem 1kg | | |
| 40 | 1.100 | PCT | FARINHA DE TRIGO Especial sem fermento, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega. | | |
| 41 | 800 | PCT | FARINHA DE TRIGO Especial com fermento, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega. | | |
| 42 | 90 | PCT | FEIJÃO JALO , Feijão do tipo Jalo, novo, tipo 1 constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados. 1kg | | |
| | 40 | | FEIJÃO PRETO , Novo, tipo 1 | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| 43 | | KG | constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados. 1kg | | |
| 44 | 180 | KG | FEIJÃO CARIOCA , Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos e mofados. | | |
| 45 | 40 | UND | FERMENTO BIOLÓGICO LEVEDURA, TABLETE fermento biológico, seco, instantâneo. Composto por células de leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> para preparo de produtos fermentados. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS | | |
| 46 | 80 | UND | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO , embalagem plástica com tampa de rosca, composto de amido de milho, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Produto deverá atender às especificações da Resolução CNNPA nº38 de 1977. Deve ferver ao contato com água. EMBALAGEM DE 100 GRAMAS | | |
| 47 | 230 | KG | FRANGO INTEIRO Frango semi-processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico | | |
| 48 | 300 | KG | FRANGO (PEITO DE FRANGO) cortes contendo apenas peito congelado. Embalagem plástica | | |

| | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|
| | | | íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega | | |
| 49 | 700 | KG | FRANGO (COXAS-SOBRECOXAS) Frango de granja, cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega | | |
| 50 | 200 | KG | FILE DE FRANGO , Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura | | |
| 51 | 50 | FD | FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g | | |
| 52 | 200 | KG | LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura | | |
| | 400 | | LARANJA , Grau médio de | | |

| | | | | | |
|----|-------|-----|---|--|--|
| 53 | | KG | maturação. De colheita recente, boa qualidade, inteira, sem cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, com identificação de peso | | |
| 54 | 230 | PCT | LEITE DESNATADO PÓ Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. | | |
| 55 | 7.500 | LT | LEITE INTEGRAL , Leite longa vida integral , Leite UHT integral. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias. | | |
| 56 | 100 | LT | LEITE LONGA VIDA – sem lactose, Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias | | |
| 57 | 40 | UND | LEITE DE COCO , frasco com 200 ml | | |
| 58 | 300 | PCT | MACARRÃO , Semolado Tipo Variado - produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas a serem postas na água não deverão turvá-las antes da | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | <p>cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Tipo parafuso. EMBALAGEM 500 GRAMAS</p> | | |
| 59 | 300 | PCT | <p>MACARRÃO, Semolado Tipo Variado - produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas a serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Tipo padre nosso. EMBALAGEM 500 GRAMAS</p> | | |
| 60 | 200 | KG | <p>MAÇA NACIONAL Maça nacional produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, Consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.</p> | | |
| 61 | 150 | KG | <p>MANDIOCA, com casca, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade sem rachaduras ou cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, com identificação de peso.</p> | | |
| 62 | 50 | UND | <p>MARGARINA, COM ÓLEO HIDROGENADO, COM SAL (65% DE LIPÍDEOS) composta por óleos vegetais líquidos e</p> | | |

| | | | | | | |
|----|-------|-----|--|--|--|--|
| | | | <p>interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten.</p> <p>EMBALAGEM 1KG</p> | | | |
| 63 | 30 | UND | <p>MARGARINA VEGETAL com sal: cremosa, 0% gorduras trans, mínimo 80% lipídios, contendo óleos vegetais, água, leite em pó desnatado reconstituído e/ou soro de leite em pó, vitaminas, estabilizantes, EDTA, BHT, sorbato de Potássio e/ou benzoato de sódio. EMBALAGEM 1KG</p> | | | |
| 64 | 110 | KG | <p>MAMÃO, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.</p> | | | |
| 65 | 1.400 | KG | <p>MELANCIA, Grau Máximo de maturação. De colheita recente, boa qualidade, inteira, sem cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, com identificação de peso</p> | | | |
| 66 | 80 | KG | <p>MELÃO AMARELO KG, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|--|
| 67 | 110 | UND | MILHO VERDE ENLATADO DRENADO milho verde em conserva, sem líquido de cobertura, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde, água e sal. Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matéria terrosas, de parasitos e detritos animais e vegetais EMBALAGEM 2KG | | | |
| 68 | 50 | FD | MILHO CANJICA AMARELO. Embalagem íntegra, tipo 1, pacote de polietileno de 500g de peso líquido sendo o fardo com 20 UND. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega | | | |
| 69 | 60 | PCT | MILHO DE PIPOCA , grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem 500 g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias. | | | |
| 70 | 600 | UND | ÓLEO DE SOJA , refinado tipo I. Embalagem íntegra, tipo garrafa plástica de 900 ml de peso líquido. Não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 71 | 800 | DZ | OVO DE GALINHA , Ovo de galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura. | | | |
| 72 | 15 | PCT | ORÉGANO SECO PCT Orégano seco, Embalagem de 200 g, validade de no mínimo 12 meses e | | | |

| | | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|--|
| | | | data de embalagem não superior a 30 dias. | | | |
| 73 | 700 | PCT | PÃO HOT DOG Pão para Cachorro Quente. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, e aparência agradável, não devem estar amassado e de coloração não característica. | | | |
| 74 | 940 | KG | PÃO FRANCÊS produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. | | | |
| 75 | 15 | KG | PIMENTÃO VERDE , produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. | | | |
| 76 | 300 | PCT | POLVILHO DOCE produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. - deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. EMBALAGEM 1KG | | | |
| 77 | 200 | KG | POLPA ABACAXI Natural, sabor Abacaxi, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | | |

| | | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|--|
| 78 | 200 | KG | POLPA CAJU Natural, sabor Caju, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | | |
| 79 | 200 | KG | POLPA CAJA Natural, sabor Caja, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | | |
| 80 | 200 | KG | POLPA GOIABA Natural, sabor Goiaba, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | | |
| 81 | 100 | KG | POLPA MANGA Natural, sabor Manga, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | | |
| 82 | 200 | KG | POLPA MARACUJÁ Natural, sabor Maracujá, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | | |
| 83 | 200 | KG | POLPA ACEROLA Natural, sabor Acerola, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | | |
| | 200 | | POLPA TAMARINDO Natural, | | | |

| | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|
| 84 | | KG | sabor Tamarindo, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. | | |
| 85 | 90 | KG | QUEIJO MUSSARELA produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação | | |
| 86 | 50 | KG | REPOLHO BRANCO cabeças fechadas sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livre de terra na folha externa | | |
| 87 | 40 | KG | REPOLHO ROXO cabeças fechadas sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livre de terra na folha externa | | |
| 88 | 500 | KG | ROSCA /PÃO Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, e aparência agradável, não devem estar amassado e de coloração não característica. | | |
| 89 | 30 | KG | SAL DIETÉTICO Sal fino seco, hipossódico com 50% menos sódio para cozinha. No seu rótulo conter prazo de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. | | |
| 90 | 200 | KG | SALSICHA Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado ou resfriado*, em embalagem transparente resistente, com fechamento à vácuo ou outro fechamento bem | | |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura | | |
| 91 | 200 | UND | SARDINHA Lata em folha de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo e viscerado, sem escamas, sem espinhas, conservada em óleo comestível com sal. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote. | | |
| 92 | 60 | KG | TEMPERO ALHO/SAL , com sal iodado, isento de pimenta. Embalagem íntegra de 1kg de peso líquido . A embalagem deve conter etiqueta de identificação e datade fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega. | | |
| 93 | 120 | KG | TOMATE longa vida, grau médio de maturação, fresco, com coloração e tamanho uniforme. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade sem rachaduras ou cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, com identificação de peso. | | |
| 94 | 30 | KG | TRIGO PARA KIBE , contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | | |
| 95 | 90 | KG | Uva Rubi , produtos frescos e com grau de maturação intermediaria tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não devera apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. | | |

| | | | | | | |
|----|----|-----|--|--|--|--|
| 96 | 70 | UND | VINAGRE DE ALCOOL, de coloração clara. Embalagem íntegra, com 750 ml de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da de entrega. | | | |
| | | | VALOR TOTAL | | | |

6. DO LOCAL E DA ENTREGA

6.1 Os materiais objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no seguinte endereço: AV. Bernardo Sayão, Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras, obedecendo a normas de segurança, e atendendo às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7. REQUISITOS DA PROPOSTA

7.1 As propostas deverão ser apresentadas em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras e entrelinhas, datadas, identificadas e assinadas na última folha.

7.2 Não serão aceitas propostas enviadas por telex, fac-símile ou outro meio que descaracterize o sigilo da Licitação;

7.3 A proposta entregue fora da data e horário limite de apresentação serão devolvidos aos licitantes nas mesmas condições em que foram recebidas;

7.4 Fazer menção ao número deste Pregão e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver, e-mail, e o respectivo endereço com CEP, e, com a indicação do banco, a agência e respectivos códigos e o número da conta corrente do Banco.

7.5 Preço (s) unitário(s) e total(is) proposto(s) para o(s) objeto(s) ofertado(s), expressos em reais, junto aos quais considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes, garantias, fornecimento de certidões e documentos, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, gastos com transporte e acondicionamento dos materiais em embalagens adequadas, encargos de qualquer natureza etc.).

7.6 Prazo de validade da proposta **não inferior a 60 (sessenta) dias** corridos. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias corridos.

5. JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

5.1 O critério de julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM**;

5.2 Não existindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pelo Prefeito Municipal.

5.3. Havendo interposição de recurso, após o julgamento do mesmo, o Prefeito Municipal adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

6. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

6.1 Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;

6.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a prestar os serviços objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.

6.3. Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

7. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
- Conforme o Artigo 54 da Lei 8.666/93.

7.1. Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;

7.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a fornecer o material objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

7.3 Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

A vigência contratual será de 12 (doze) meses.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O preço do objeto contratado é fixo e irrevogável;

9.2. Homologada a licitação será(ão) emitida(s) Nota(s) e Empenho(s) e/ou contrato(s) à favor da(s) Adjudicatária(s) que, após entrega do material adjudicado deverá(ão) protocolizar perante a Prefeitura Municipal, Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), devidamente atestada(s), sendo concedido um prazo de 05 (cinco) dias para conferência e aprovação, contado da(s) sua(s) protocolização(ões), e será(ão) paga(s), diretamente na conta corrente da(s) Adjudicatária(s), no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data da entrega do objeto.

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, até 30(trinta) dias do mês subsequente à entrega dos produtos contados da data de entrada da nota fiscal/fatura na Diretoria de Compras.

9.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 11.2, começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções. O pagamento será feito mediante crédito, em nome da Contratada.

9.4 é vedada a antecipação de pagamento.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de recursos do tesouro municipal e eventuais recursos de transferências de convênios, como o de governos Estadual e Federal.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Exigir o cumprimento do objeto desta licitação, segundo sua especificações, prazos e demais condições.

11.2 Comunicar à(s) empresa(s) vencedora(s) até o 5º dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.

11.3. Efetuar o pagamento da(s) empresas vencedora(s) até 05 (cinco) dias corridos após apresentação da Nota Fiscal e o aceite do Servidor Responsável por fiscalizar o recebimento dos materiais.

11.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que o licitante vencedor realizar fora das especificações do Edital.

11.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada através da sua C.P.L. – Comissão Permanente de Licitação.

11.6. Indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento do recebimento dos materiais.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Efetuar a entrega dos materiais no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, improrrogáveis, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

- 12.2. Efetuar a entrega dos materiais de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital.
- 12.3. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação.
- 12.4. Responsabilizar-se pela entrega dos materiais e a substituição quando se fizer necessário.
- 12.5. A contratada assume como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes do fornecimento dos materiais, necessários à boa e perfeita entrega, responsabilizando-se, ainda, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos quaisquer prejuízos que sejam causados a contratante.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E MULTAS

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.

13.1. Se a Adjudicatária, dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho ou não assinar o contrato no prazo fixado pela Administração ou recusar-se a entregar o objeto licitado ou deixar de entregar o objeto ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ou ensejar o retardamento da execução do seu objeto ou não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada da C.P.L do município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato ou instrumento equivalente e das demais cominações legais;

13.2. O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor do contrato;

13.3. As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade na infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;

13.4. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

13.5. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;

13.6. O atraso injustificado na entrega do objeto licitado, sujeitará a Adjudicatária à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da aquisição;


13.7. Se o total da multa atingir um valor igual ou superior a 1 % (um por cento) da aquisição, a Adjudicatária poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública;

14. MÉTODO DE LEVANTAMENTO DE PREÇOS E ESTIMATIVA DE CUSTOS

14.1 O valor estimado da contratação foi apurado em pesquisas de preços no mercado local.

14.2 A estimativa de custos se encontra em anexo na fase interna do processo.

Oliveira de Fátima-TO, 19 de Outubro de 2021.



JULIANA RODRIGUES LOPES
Depto de Compras

Avenida Pará contorno Av. Poso Alto, S/N, Centro
CEP: 77558-000, Oliveira de Fátima/TO. Tel: 63.3335-1169