



TERMO DE REFERÊNCIA

Este Termo de Referência tem por finalidade fornecer elementos necessários e suficientes, os quais, baseados nos dados constantes dos estudos técnicos preliminares acostados aos autos, servirão para realiza o de procedimento administrativo, cujas especifica es técnicas e demais condi es encontram-se detalhados no presente documento, conforme disposto nos arts. 6 , incs. X, XIII e XXIII, 18, 23, 40, 41 e 82, da Lei n  14.133/2021, regulamentado pelo Decreto n  028/2023, de 08 de agosto de 2023.

1. INFORMA ES PRIMÁRIAS, OBJETO:

1.1. ÓRGÃO INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCA O.

1.2. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISI ES DE GÊNEROS ALIMENTICIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUI O DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCA O DO MUNICÍPIO DE CANINDÉ/CE.

2. DA FUNDAMENTA O

2.1. TERMO DE REFERÊNCIA PARA PREGÃO ELETRÔNICO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP MENOR PREÇO POR LOTE/GRUPO (AMPLA PARTICIPA O E COTAS RESERVADAS PARA ME, EPP E MEI), REGIDO PELA LEI N.  14.133, DE 1  DE ABRIL DE 2021, DECRETO MUNICIPAL N  028/2023, DE 08 DE AGOSTO DE 2023 E LEGISLA O COMPLEMENTAR EM VIGOR, LEI 123/2006, LEI 147/2014 E SUAS ALTERA ES.

2.2. Para o cumprimento do disposto no art. 48 da Lei Complementar 147/14, a administra o pública:

III - deverá estabelecer, em certames para aquisi o de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contrata o de microempresas e empresas de pequeno porte.

3. ESPECIFICA O DO OBJETO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DIVISÃO POR LOTE:

3.1. O presente termo de referencia   oriundo das solicita es de despesas N.  20242210024 SECRETARIA DE EDUCA O DO MUNICÍPIO DE CANINDÉ/CE.

3.2. Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR LOTE.

3.3. JUSTIFICATIVA PARA DIVISÃO DE LOTE

3.3.1. Compatibilidade entre Itens: A divisão em lotes permite agrupar produtos que têm características semelhantes, o que facilita a gestão, o controle de qualidade e a logística de entrega. Os lotes foram organizados levando em considera o a compatibilidade técnica e as necessidades específicas da Secretaria de Educa o, evitando, assim, a fragmenta o desnecessária do processo.

3.3.2. Aumento da Competitividade: Ao agrupar itens de forma estratégica, a licita o por lotes garante uma disputa mais equilibrada entre os licitantes, atraindo um maior número de empresas especializadas em cada segmento. Esse critério possibilita uma maior participa o, especialmente de



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



pequenas e médias empresas, que podem ter maior capacidade de atender a lotes específicos, e não a contratos grandes e complexos.

3.3.3. Facilidade de Gerenciamento: A divisão por lotes permite à Administração Pública gerenciar a execução contratual de maneira mais eficiente, assegurando que cada grupo de produtos ou serviços seja entregue por fornecedores especializados, reduzindo o risco de falhas ou problemas na execução.

3.3.4. Atendimento às Regras de Mercado: A divisão por lotes também observa as práticas do mercado, de modo que cada lote reflete a estrutura de fornecimento e distribuição existente. Com isso, a licitação por lotes torna-se mais alinhada à realidade do setor, respeitando as práticas comerciais e logísticas e, conseqüentemente, garantindo uma maior efetividade na execução do contrato.

3.3.5. Viabilidade Econômica e Operacional: A adoção de julgamento por lote facilita a obtenção de preços mais competitivos, já que os fornecedores especializados em determinados produtos podem oferecer melhores condições para um conjunto de itens do que em um fornecimento global. Além disso, a fragmentação por lotes facilita a negociação de preços e condições específicas para cada tipo de produto, contribuindo para a economia de escala.

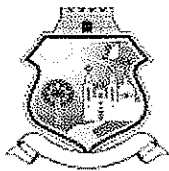
3.3.6. Conclusão: A divisão dos itens em lotes e o critério de julgamento por lote são adequados para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar, garantindo a competitividade, a eficiência e a especialização no fornecimento dos produtos. Esse critério favorece a participação ampla no processo licitatório, assegura melhores condições comerciais e facilita a gestão dos contratos, proporcionando vantagens tanto para a Administração Pública quanto para os fornecedores.

3.4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

3.4.1. Segue abaixo a formação dos lotes, os valores médios unitários e totais de cada item irão constar na plataforma www.bllcompras.org.br no momento da publicação do edital.

LOTE 01 - AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	AÇAFRÃO - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COR ALARANJADA INTENSA. CONSTITUÍDO APENAS DE CÚRCUMA (AÇAFRÃO). NÃO DEVE CONTER LEITE, SOJA, OVO E DERIVADOS (TRAÇOS). NÃO PODE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM ABRE E FECHA EM PACOTE DE MÍNIMO 120g. VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	1.759	PCT
02	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1Kg - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI	21.805	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	N ^o .10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICA�O NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
03	ALHO AMASSADO SEM SAL - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICA�O DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLU�OES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 410G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	10.371	UNID
04	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1kg - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLA�O VIGENTE (RDC N ^o . 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICA�O E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICA�O NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR CLASSIFICA�O VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	58.758	KG
05	COLORÍFICO 100g - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADI�O DE SAL, (RDC N ^o . 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE P� FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N ^o . 360/359 DE 23/12/03, RDC N ^o . 259 DE 20/09/02, RDC N ^o 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N ^o . 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	31.089	PCT
06	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA T-1 1 Kg - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRA�O DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. SEGUIR A LEGISLA�O VIGENTE (RDC N ^o 263 DE 22/09/05 ANVISA/MS). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N ^o . 360/359 DE 23/12/03, RDC N ^o . 259 DE 20/09/02, RDC N ^o 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N ^o .10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	9.909	KG
07	FEIJÃO CARIOCA 1Kg - GRUPO AN�O CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N ^o . 9972/00 DECRETO N ^o . 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICA�O DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICA�O VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE M�TERIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORA�O CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS	16.308	KG



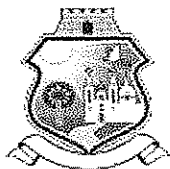
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
08	FEIJÃO TIPO PRETO - O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	16.308	KG
09	FLOCÃO DE MILHO - FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS MÍNIMO 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	28.726	PCT
10	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ml DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	6.904	GRF
11	SAL REFINADO IODADO 1kg - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	5.528	KG
12	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310g. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA	15.563	UNID



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

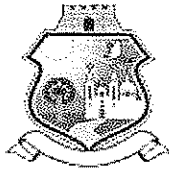
GOVERNO DIFERENTE



TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.

LOTE 02 – COTA RESERVADA ME E EPP

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
13	AÇAFRÃO - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COR ALARANJADA INTENSA. CONSTITUÍDO APENAS DE CÚRCUMA (AÇAFRÃO). NÃO DEVE CONTER LEITE, SOJA, OVO E DERIVADOS (TRAÇOS). NÃO PODE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM ABRE E FECHA EM PACOTE DE MÍNIMO 120g. VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	586	PCT
14	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1Kg - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	7.268	KG
15	ALHO AMASSADO SEM SAL - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 410G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.456	UNID
16	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1Kg - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	19.586	KG
17	COLORÍFICO 100g - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA	10.363	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
18	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA T-1 1 Kg - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRA�O DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. SEGUIR A LEGISLA�O VIGENTE (RDC N� 263 DE 22/09/05 ANVISA/MS). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N�. 360/359 DE 23/12/03, RDC N�. 259 DE 20/09/02, RDC N�123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N�.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.302	KG
19	FEIJÃO CARIOCA 1Kg - GRUPO AN�O CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N�. 9972/00 DECRETO N�. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICA�O DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICA�O VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORA�O CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N�. 360/359 DE 23/12/03, RDC N�. 259 DE 20/09/02, RDC N�123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N�. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg. APRESENTAR CLASSIFICA�O VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	5.436	KG
20	FEIJÃO TIPO PRETO - O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N�. 9972/00 DECRETO N�. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICA�O DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICA�O VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORA�O CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. APRESENTAR CLASSIFICA�O VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	5.436	KG
21	FLOCÃO DE MILHO - FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADI�O DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS MÍNIMO 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICA�O E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	9.575	PCT
22	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLA�O VIGENTE (RDC N�. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N�. 360/359 DE 23/12/03, RDC N�. 259 DE 20/09/02, RDC N�123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI	2.301	GRF



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

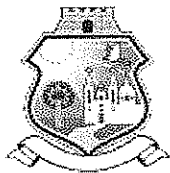
GOVERNO DIFERENTE



	Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ml DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
23	SAL REFINADO IODADO 1Kg - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	1.842	KG
24	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310g. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	5.187	UNID

LOTE 03 - AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	BISCOITO DOCE - BISCOITO TIPO MARIA OU MAISENA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO DE MÍNIMO 350g. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg A 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	21.324	PCT
02	BISCOITO DOCE, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO	4.125	PCT



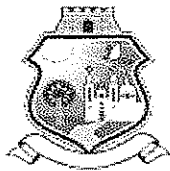
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



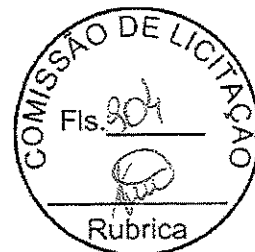
	NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. PRODUZIDO EM 2023 OU 2024. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
03	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350g A 400g - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 - ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 - (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350g A 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO ATÉ 8 Kg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	34.815	PCT
04	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR - BISCOITO PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABOR CASTANHA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E/OU GIRASSOL E/OU ALGODÃO), MIX DE CASTANHAS, CORANTES NATURAIS, EMULSIFICANTES, AROMAS E AMIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 90G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	2.063	PCT
05	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	63.164	PCT
06	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE C/ 10UND COM NO MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO	61.002	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

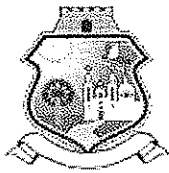
GOVERNO DIFERENTE



QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.

LOTE 04 – COTA RESERVADA ME E EPP

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
07	BISCOITO DOCE - BISCOITO TIPO MARIA OU MAISENA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE MÍNIMO 350g. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg A 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	7.107	PCT
08	BISCOITO DOCE, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. PRODUZIDO EM 2023 OU 2024. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	1.375	PCT
09	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350g A 400g - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350g A 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO ATÉ 8 Kg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	11.604	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

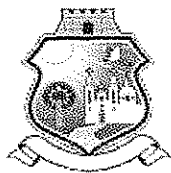
GOVERNO DIFERENTE



10	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇUCAR - BISCOITO PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇUCARES, SABOR CASTANHA, SEM ADI�O DE AÇUCARES. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E/OU GIRASSOL E/OU ALGODÃO), MIX DE CASTANHAS, CORANTES NATURAIS, EMULSIFICANTES, AROMAS E AMIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 90G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	687	PCT
11	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N�. 360/359 DE 23/12/03, RDC N�. 259 DE 20/09/02, RDC N�123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N�.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICA�O NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	21.054	PCT
12	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇUCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE C/ 10UND COM NO MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICA�O E VALIDADE, LOCAL DE FABRICA�O, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇOES PRECONIZADAS EM LEGISLA�O VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	20.334	PCT

LOTE 05 - AMPLA PARTICIPA O

ITEM	ESPECIFICA�O	QTDE	UNIDADE
01	BANANA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURA�O TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULA�O, O TRANSPORTE E A CONSERVA�O EM CONDI�OES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLA�O ESPECIFICA E A REGULAMENTA�O TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	42.194	KG
02	BATATA INGLESA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURA�O TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULA�O, O TRANSPORTE E A CONSERVA�O EM CONDI�OES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLA�O ESPECIFICA E A REGULAMENTA�O TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	17.529	KG
03	CANELA EM PÃO, TEXTURA FINA,HOMOGENIA, COLORA�O MARROM DOURADO.ISENTO DE SUJIDADES E MOFO.EMBALAGEM PLÁSTICA, AT�XICA,COR OPACA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICA�O, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇOES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICA�O E VENCIMENTO.VALIDADE MÍNIMA DE	3.146	PCT



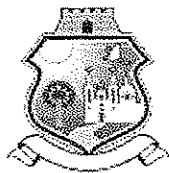
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM ABRE E FECHA CONTENDO NO MÍNIMO 120 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
04	CEBOLA BRANCA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	13.310	KG
05	GENOURA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	13.310	KG
06	CHUCHU - TAMANHO MÉDIO, GRANDE E FRESCO IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	13.310	KG
07	GOIABA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	21.960	KG
08	LARANJA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	4.998	KG
09	MAÇÃ - NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO.	21.960	KG
10	MAMÃO IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	26.421	KG
11	MELANCIA IN NATURA - PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SEM BOLORES OU PARTES QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	55.747	KG
12	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO, GRÃOS DE BOA QUALIDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ABRE E FECHA 150G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	2.018	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



13	PIMENTÃO - TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM COLORA�O UNIFORME E BRILHO. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTRADOS	13.785	KG
14	REPOLHO - COM FOLHAS ÍNTEGRAS, ARREDONDADAS, SEM MANCHAS E COM GRAU DE MATURA�O PARA CONSUMO IMEDIATO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUAISQUER ELEMENTOS ESTRANHOS QUE POSSAM PREJUDICAR � SAUDE HUMANA.	9.660	KG
15	TOMATE IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURA�O TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULA�O, O TRANSPORTE E A CONSERVA�O EM CONDI�OES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLA�O ESPECIFICA E A REGULAMENTA�O TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	16.584	KG
16	POLPA DE CAJU - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	9.264	PCT
17	POLPA DE GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	9.264	PCT
18	POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	9.264	PCT

LOTE 06 - COTA RESERVADA ME E EPP

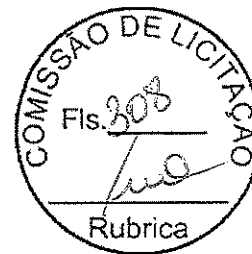
ITEM	ESPECIFICA�O	QTDE	UNIDADE
19	BANANA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURA�O TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULA�O, O TRANSPORTE E A CONSERVA�O EM CONDI�OES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLA�O ESPECIFICA E A REGULAMENTA�O TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	14.064	KG
20	BATATA INGLESA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURA�O TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULA�O, O TRANSPORTE E A CONSERVA�O EM CONDI�OES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLA�O ESPECIFICA E A REGULAMENTA�O TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	5.843	KG
21	CANELA EM PÃO, TEXTURA FINA, HOMOGENIA, COLORA�O MARROM DOURADO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, AT�XICA, COR OPACA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICA�O, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇOES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICA�O E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM ABRE E FECHA CONTENDO NO MÍNIMO 120 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	1.048	PCT
22	CEBOLA BRANCA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURA�O TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULA�O, O TRANSPORTE E A CONSERVA�O EM CONDI�OES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLA�O ESPECIFICA E A REGULAMENTA�O TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	4.436	KG



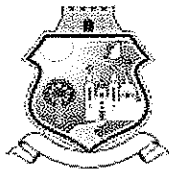
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



23	CENOURA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	4.436	KG
24	CHUCHU - TAMANHO MÉDIO, GRANDE E FRESCO IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	4.436	KG
25	GOIABA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	7.319	KG
26	LARANJA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	1.666	KG
27	MAÇÃ - NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO.	7.319	KG
28	MAMÃO IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	8.807	KG
29	MELANCIA IN NATURA - PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SEM BOLORES OU PARTES QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	18.582	KG
30	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO, GRÃOS DE BOA QUALIDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ABRE E FECHA 150G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	672	PCT
31	PIMENTÃO - TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTRADOS	4.595	KG
32	REPOLHO - COM FOLHAS ÍNTEGRAS, ARREDONDADAS, SEM MANCHAS E COM GRAU DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO IMEDIATO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUAISQUER ELEMENTOS ESTRANHOS QUE POSSAM PREJUDICAR À SAÚDE HUMANA.	3.220	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



33	TOMATE IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	5.528	KG
34	POLPA DE CAJU - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.088	PCT
35	POLPA DE GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.088	PCT
36	POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.088	PCT

LOTE 07 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

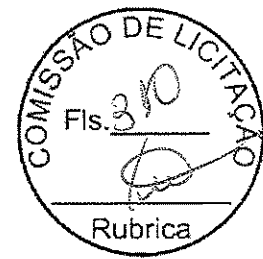
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
01	ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA COM SUCRALOSE - ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ. CAIXA DE NO MÍNIMO 23G COM 50 SACHES. ADOÇANTE À BASE DE UM EDULCORANTE NATURAL RETIRADO DA STÉVIA ASSOCIADO COM A SUCRALOSE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	92	CX
02	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE MÍNIMO 150g , PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	5.483	UNID
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS - AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO E ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO MÍNIMO DE 160G DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	6.287	CX
04	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM PÓ 1 Kg - PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE COM MALTE, CONSTITUÍDA DE: AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA MICRONIZADA DE SOJA, CACAU EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, AMIDO MODIFICADO, GORDURA VEGETAL DE ALGODÃO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESPESSANTE GOMAXANTANA, ÓLEO DE CHIA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO DE 1KG NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A	5.109	KG



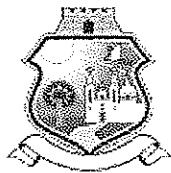
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, COM AS AMOSTRAS COMPROVANTE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA FÁBRICA / INDÚSTRIA - CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
05	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	74.484	UNID
06	BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO DE 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	5.625	UNID
07	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - FÓRMULA SEM LACTOSE COM VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM LATA NO MÍNIMO 350G. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	207	LATA
08	LEITE EM PÓ INTEGRAL - RICO EM MÍNIMO 10 VITAMINAS INCLUINDO FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE MÍNIMO 480g. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	32.703	PCT
09	PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU - CASTANHA DE CAJU TRITURADA SEM ACÚCAR, ADOÇADA COM XILITOU E SAL. EMBALAGEM DA ENTREGA: PORÇÃO INDIVIDUAL, EMBALADA UMA A UMA CONTENDO 15g A 20g DO PRODUTO, DADOS DO FORNECEDOR, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE 06 MESES. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	28.875	UND



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE

**LOTE 08 - COTA RESERVADA ME E EPP**

ITEM	ESPECIFICA�O	QTDE	UNIDADE
10	ADOÇANTE � BASE DE STÉVIA COM SUCRALOSE - ADOÇANTE DIETÉTICO EM P�. CAIXA DE NO MÍNIMO 23G COM 50 SACHES. ADOÇANTE � BASE DE UM EDULCORANTE NATURAL RETIRADO DA STÉVIA ASSOCIADO COM A SUCRALOSE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	30	CX
11	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE MÍNIMO 150g , PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS S�S E LIMPAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE P�, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITA�O QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	1.827	UNID
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS - AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO E ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO MÍNIMO DE 160G DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICA�O DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLU�OES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	2.095	CX
13	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM P� 1 Kg - PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE COM MALTE, CONSTITUÍDA DE: AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM P�, MALTODEXTRINA, LEITE EM P� INTEGRAL, FARINHA MICRONIZADA DE SOJA, CACAU EM P�, EXTRATO DE MALTE, AMIDO MODIFICADO, GORDURA VEGETAL DE ALGODÃO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESPESSANTE GOMAXANTANA, ÓLEO DE CHIA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO DE 1KG NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIO A APRESENTA�O DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE. DATA DE FABRICA�O E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, COM AS AMOSTRAS COMPROVANTE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA FÁBRICA / INDÚSTRIA - CONFORME RESOLU�OES - RDC N�. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLU�O - RDC N�. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	1.702	KG
14	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICA�O DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLU�OES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	24.828	UNID
15	BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICA�O DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E	1.875	UNID



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

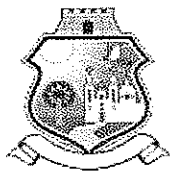
GOVERNO DIFERENTE



	DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLU�OES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO DE 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
16	LEITE EM P� SEM LACTOSE - FÓRMULA SEM LACTOSE COM VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM LATA NO MÍNIMO 350G. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICA�O E PROCEDÊNCIA, INFORMA�O NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	68	LATA
17	LEITE EM P� INTEGRAL - RICO EM MÍNIMO 10 VITAMINAS INCLUINDO FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE MÍNIMO 480g. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICA�O BOAS CONDI�OES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	10.901	PCT
18	PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU - CASTANHA DE CAJU TRITURADA SEM ACÚCAR, ADOÇADA COM XILITOU E SAL. EMBALAGEM DA ENTREGA: PORÃO INDIVIDUAL, EMBALADA UMA A UMA CONTENDO 15g A 20g DO PRODUTO, DADOS DO FORNECEDOR, INGREDIENTES, DATA DE FABRICA�O E VALIDADE MÁXIMA DE 06 MESES. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	9.625	UND

LOTE 09 - AMPLA PARTICIPA O

ITEM	ESPECIFICA�O	QTDE	UNIDADE
01	CARNE BOVINA DE CHARQUE - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM MÍNIMO 400g DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLA�O VIGENTE (RESOLU�O RDC N� 360/03 - ANVISA, RESOLU�O RDC N� 359/03 - ANVISA, RESOLU�O RDC N� 259/02 - ANVISA, RESOLU�O RDC N� 123/04 - ANVISA, LEI N� 10.674/03, INSTRU�O NORMATIVA N�22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICA�O NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	10.555	PCT
02	CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNE DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15%	37.106	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



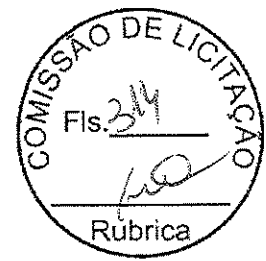
	E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
03	CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELADA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	37.106	KG
04	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	12.353	KG
05	CARNE DE SUÍNO CONGELADA - CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50g, 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C a - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO ATÉ 2 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	4.851	KG
06	COXA E SOBRECORA DE FRANGO CONGELADO - DE BOA QUALIDADE, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO	37.616	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
07	PEITO DE FRANGO 1Kg - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALAGEM DE 01kg, CONGELADAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	12.888	KG
08	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	11.393	KG
09	OVO DE GALINHA MÉDIO - OVO DE GALINHA BRANCO IN NATURA. APRESENTADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES. APRESENTAR PRODUTO CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	9.664	BDJ
10	SARDINHA AO ÓLEO 125g A 140g - SARDINHA AO ÓLEO, CONSERVADA NO PRÓPRIO SUCO, EMBALAGEM EM LATA DE 125g A 140g; RICO EM ÔMEGA 3. INGREDIENTES: SARDINHA, ÓLEO DE SOJA E SAL. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	11.179	LATA



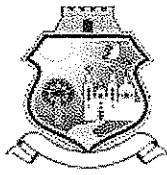
PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE

**LOTE 10 - COTA RESERVADA ME E EPP**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNIDADE
11	CARNE BOVINA DE CHARQUE - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM MÍNIMO 400g DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RESOLUÇÃO RDC Nº 360/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 359/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 259/02 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 123/04 - ANVISA, LEI Nº 10.674/03, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.518	PCT
12	CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNE DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	12.368	KG
13	CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELADA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	12.368	KG
14	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO	4.117	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



	PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.		
15	CARNE DE SUÍNO CONGELADA - CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50g, 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO ATÉ 2 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	1.617	KG
16	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - DE BOA QUALIDADE, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	12.538	KG
17	PEITO DE FRANGO 1Kg - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALAGEM DE 01Kg, CONGELADAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	4.296	KG
18	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.797	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



19	OVO DE GALINHA MÉDIO - OVO DE GALINHA BRANCO IN NATURA. APRESENTADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES. APRESENTAR PRODUTO CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.221	BDJ
20	SARDINHA AO ÓLEO 125g A 140g - SARDINHA AO ÓLEO, CONSERVADA NO PRÓPRIO SUCO, EMBALAGEM EM LATA DE 125g A 140g; RICO EM ÔMEGA 3. INGREDIENTES: SARDINHA, ÓLEO DE SOJA E SAL. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2024.	3.726	LATA

4. REFERENCIAL DOS PREÇOS

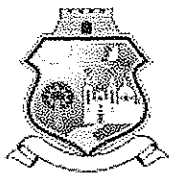
4.1. A pesquisa de preços foi realizada com base em fornecedores de mercado que atendem às necessidades do município, garantindo que os valores encontrados estejam dentro da média de mercado e representem um preço justo para os produtos a serem adquiridos. O Mapa Comparativo de Preços, elaborado pelo Setor de Cotações e Compras, detalha os valores obtidos nas cotações, servindo como referencial para a definição dos preços a serem aplicados no processo licitatório. A pesquisa foi conduzida em conformidade com as exigências legais, buscando sempre a obtenção de preços que garantam a economicidade e a eficiência do processo, respeitando os limites financeiros previstos.

4.2. A Gerente Municipal de Compras e Material, Yara Daniele Oliveira, designada pela Portaria nº 201/2024, foi a responsável pela realização das cotações de preços e pela elaboração do Mapa Comparativo de Preços. Sua atuação garantiu que os valores obtidos fossem consistentes com o mercado e atendesse aos requisitos técnicos e orçamentários estabelecidos pela administração. A portaria que a nomeia define suas atribuições e responsabilidades na coordenação das atividades relacionadas às compras municipais, incluindo a pesquisa de preços e a elaboração de documentos necessários para a licitação.

5. JUSTIFICATIVA E REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação em questão visa atender às necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para a rede pública de educação do município de Canindé/CE. A justificativa para tal aquisição baseia-se na necessidade contínua e programada de garantir uma alimentação de qualidade para os alunos, contribuindo para a saúde, o desenvolvimento e a segurança alimentar dos estudantes, conforme previsto nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5.1.1. A adoção de um processo de registro de preços oferece flexibilidade e economia, permitindo compras conforme a demanda e evitando desperdício, enquanto possibilita a realização de aquisições com agilidade e previsibilidade de custo ao longo do período de vigência da ata.



a) Conformidade com Normas de Segurança Alimentar: Os produtos devem estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA e pelo PNAE, assegurando a qualidade e a segurança dos itens a serem consumidos.

b) Qualidade e Apresentação das Amostras: Será exigida a apresentação de amostras dos itens a serem adquiridos, acompanhadas de laudos técnicos, para avaliação da conformidade com as especificações. A qualidade das amostras será avaliada pela equipe técnica designada, e apenas fornecedores cujas amostras forem aprovadas estarão aptos a fornecer os produtos.

c) Garantia de Fornecimento Contínuo: Dada a necessidade de garantir que a merenda escolar esteja disponível durante todo o ano letivo, é fundamental que o fornecedor assegure um fornecimento contínuo e pontual dos itens, com entregas organizadas conforme a programação da Secretaria de Educação.

d) Sustentabilidade e Eficiência no Processo: A contratação deve seguir práticas de sustentabilidade, com a preferência por produtos que atendam aos requisitos de eficiência energética e minimização de resíduos, sempre que aplicável, além da logística de entregas visando a otimização dos recursos materiais e humanos.

e) Fomento à Participação de ME e EPP: Em conformidade com a Lei Complementar 147/14, será aplicada uma reserva de cota de até 25% para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, incentivando a participação desses empreendimentos e promovendo o desenvolvimento econômico regional.

f) Critério de Julgamento por Lote: Os itens foram agrupados por compatibilidade técnica e de mercado, garantindo um processo competitivo, simplificado e eficiente para fornecedores, e facilitando a gestão e o controle dos itens adquiridos.

5.2. REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO

5.2.1. Sustentabilidade:

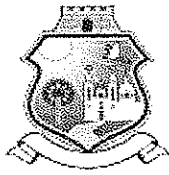
5.2.1.1. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas é uma medida essencial para promover o desenvolvimento sustentável, que busca atender às necessidades atuais sem comprometer as gerações futuras. No contexto das contratações para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, essa abordagem visa não apenas garantir a eficiência na utilização dos recursos públicos, mas também minimizar os impactos ambientais, sociais e econômicos das aquisições.

a) Impactos Ambientais e Responsabilidade Social:

Embora os impactos ambientais diretos do fornecimento de alimentos possam ser limitados, a adoção de práticas sustentáveis pode englobar desde a escolha de fornecedores que adotem boas práticas ambientais, como o uso de embalagens recicláveis e a redução de desperdícios, até a preferência por produtos provenientes de fontes responsáveis (por exemplo, produtos orgânicos, locais ou de comércio justo).

b) Redução de Desperdício e Logística Eficiente:

A implementação de critérios de sustentabilidade contribui diretamente para a redução do desperdício de alimentos e a melhoria da logística de distribuição, com a utilização de embalagens e



processos de transporte que minimizem o impacto ambiental. Além disso, os fornecedores podem ser incentivados a adotar práticas que reduzam a geração de resíduos e promovam a reciclagem.

c) Apoio à Economia Local e Inclusão Social:

Ao priorizar fornecedores locais ou regionais que sigam práticas de responsabilidade social e ambiental, o processo de contratação também promove a inclusão social e a valorização da economia local. Isso fortalece as cadeias produtivas da região e incentiva o desenvolvimento de negócios sustentáveis, gerando impactos positivos na comunidade.

d) Atendimento aos Princípios da Administração Pública:

A inclusão de práticas de sustentabilidade nas contratações públicas também atende aos princípios da Administração Pública, como a eficiência e a economicidade, ao buscar alternativas que não apenas atendam às necessidades imediatas, mas também garantam o uso racional dos recursos públicos e a redução de impactos ambientais. A sustentabilidade, assim, se alinha ao princípio da eficiência e contribui para uma gestão pública mais responsável e transparente.

Portanto, a adoção de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas representa uma forma de integrar as preocupações ambientais e sociais ao processo de aquisição, resultando em benefícios tanto para a administração pública quanto para a sociedade e o meio ambiente, em conformidade com as diretrizes e normas estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

5.2.2. Indicação de marcas ou modelo (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

5.2.2.1. A justificativa quanto à indicação de marcas ou modelos não se aplica neste caso, pois a contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios, onde o critério principal é a conformidade com as especificações técnicas e a qualidade dos produtos, sem a necessidade de indicação específica de marcas ou modelos. A escolha será orientada pela capacidade de os fornecedores atenderem às exigências estabelecidas no Edital, assegurando que os itens adquiridos atendam aos padrões de qualidade e às necessidades da rede pública de ensino, respeitando os princípios da impessoalidade e da isonomia, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021.

5.2.2.2. Dessa forma, a contratação será pautada por especificações técnicas claras e objetivas, permitindo a participação de uma ampla gama de fornecedores e garantindo a competitividade no certame.

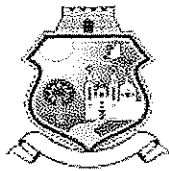
5.2.3. Da vedação de utilização de marca/produto

5.2.3.1. Não se aplica.

5.2.4. Da exigência de amostra:

5.2.4.1. A justificativa quanto à exigência das amostras no processo licitatório é fundamentada na necessidade de garantir que os produtos ofertados atendam às especificações técnicas e padrões de qualidade exigidos pelo município para o fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com as normas e regulamentos sanitários.

5.2.4.2. As amostras permitem que a administração verifique, de forma antecipada, se os itens ofertados correspondem aos requisitos de qualidade, segurança alimentar, e especificações descritas no edital. Além disso, a análise das amostras visa validar as informações fornecidas pelos licitantes, como rotulagem, composição, validade e outros aspectos técnicos que asseguram que os produtos estarão em conformidade com as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a segurança alimentar para os alunos.



5.2.4.3. A apresentação das amostras, acompanhada dos documentos exigidos, como laudos técnico, físico-químico e microbiológico, possibilita a verificação de conformidade com as exigências legais e sanitárias, prevenindo a aquisição de produtos inadequados ou com irregularidades que possam comprometer a saúde dos beneficiários da merenda escolar.

Portanto, a exigência de amostras tem o objetivo de assegurar a qualidade dos produtos, proteger a saúde pública e garantir que as aquisições atendam às necessidades específicas do programa, respeitando os critérios técnicos e legais que regem a licitação.

5.2.5. Da existência de carta de solidariedade:

5.2.5.1. Não se aplica.

5.2.6. Da subcontratação:

5.2.6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme previsão constante do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

5.2.7. Justificativa quanto a garantia da proposta ou contratação (se for o caso):

5.2.7.1. A exigência de garantia, como caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária, oferece uma proteção adicional para a administração pública contra riscos de inadimplemento, não conformidade com as especificações contratuais, e eventuais danos.

5.2.7.2. A exigência de uma garantia da proposta assegura que os licitantes apresentem propostas sérias e viáveis, comprometendo-se formalmente com a execução do contrato caso sejam vencedores.

5.2.7.3. A garantia da proposta desestimula a participação de licitantes que possam apresentar propostas irresponsáveis ou inexequíveis, promovendo um ambiente de concorrência saudável e justo.

5.2.7.4. A garantia da proposta protege a administração pública contra desistências intempestivas dos licitantes vencedores, evitando atrasos e prejuízos decorrentes da necessidade de realização de novos procedimentos licitatórios.

5.2.7.5. Em caso de desistência injustificada, a administração pública pode reter a garantia da proposta como forma de compensar os custos administrativos e operacionais gerados pela situação.

5.2.7.6. A exigência de garantia da proposta aumenta a confiança no processo licitatório, tanto por parte da administração pública quanto dos demais licitantes, assegurando a regularidade e a transparência da licitação.

Assim, a aplicação de garantia da proposta para os serviços de fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar é uma prática recomendada que promove a confiança no processo licitatório e assegura o adequado cumprimento das obrigações contratuais.

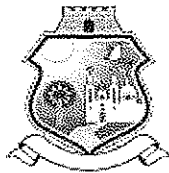
6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos relativos aos requisitos de habilitação, compreendidos nesse item deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e o horário estabelecidos para o término do cadastramento das propostas.

6.1.1 RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.1.2. REGISTRO COMERCIAL, no caso de empresa (firma individual), no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

6.1.3. ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO em vigor devidamente registrado no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de



documentos de eleição de seus administradores; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz. Se o contrato social não for consolidado deverão ser apresentados os aditivos posteriores ao contrato inicial e se consolidado, existindo alterações posteriores, também, essas serão exigidas.

6.1.4. INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO, no caso de sociedades simples - exceto cooperativas - no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas acompanhada de prova da diretoria em exercício; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas do Estado onde opera com averbação no Cartório onde tem sede a matriz.

6.1.5. DECRETO DE AUTORIZAÇÃO, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ATO DE REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO** expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.1.6. Documento oficial de identificação válido (com foto) e comprovante de CPF do sócio - administrador e ou titular da empresa.

6.2. RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

6.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

6.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal, conforme o caso, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.2.3. Prova de Regularidade relativa aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União (inclusive contribuições sociais), com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014;

6.2.4. Prova de regularidade para com a fazenda estadual mediante a apresentação Certidão Negativa de Débitos Estaduais de seu domicílio ou sede;

6.2.5. Prova de regularidade para com a fazenda municipal mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais de seu domicílio ou sede (Geral ou ISS);

6.2.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF);

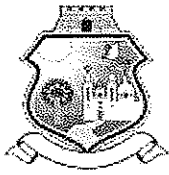
6.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, em conformidade com o disposto na CLT com as alterações da Lei Nº. 12.440/11 - DOU de 08/07/2011.

6.2.8. No que concerne às provas de regularidade fiscal, através de certidões, equipara-se os mesmos efeitos da certidão negativa às certidões positivas com efeito de negativa.

6.2.9. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, aos licitantes enquadrados como microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério do Pregoeiro, para a regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

6.2.10. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;

6.2.11. A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará decadência do direito a registrar o preço, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21, sendo facultado a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da respectiva ata, ou a revogação da licitação;



6.3. RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

6.3.1. Certidão negativa de falência ou concordata/recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

6.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente registrados na Junta Comercial competente ou no ECD - SPED - Sistema Público de Escrituração Digital.

6.3.2.1. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura registrados na Junta Comercial competente ou no ECD - SPED - Sistema Público de Escrituração Digital.

6.3.3. Capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo, igual ou superior a 10% (dez por cento), do valor correspondente efetivamente arrematado pelo licitante.

6.4. RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.4.1. Comprovação de capacidade técnico-operacional em nome da empresa licitante, mediante atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando a experiência na fornecimento de produtos de características semelhantes ou de complexidade superior ao objeto licitado, emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei Nº 14.133/2021;

6.5. DEMAIS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

6.5.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

6.5.2. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6.5.3. A licitante deverá apresentar a ficha técnica completa, Laudo Físico-químico e Laudo Microbiológico dos anos 2023 ou 2024, comprovando a qualidade sanitária de **TODOS OS ITENS QUE COMPÕEM OS LOTES** exceto para frutas, verduras e hortaliças, a ficha técnica deverá ser apresentada em original ou cópia autenticada em cartório, carimbada e assinada pelo profissional responsável, contendo no mínimo as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002, na RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e Lei 10.674 de 16 de maio de 2003: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do ITEM, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e os dizeres "não contém glúten".

6.5.4. O envio da proposta final (consolidada), e dos documentos de habilitação, deverá ser realizado via sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, após a solicitação pelo agente de contratação (pregoeiro), sob pena de desclassificação, o licitante que optar já incluir seus documentos de habilitação antes da convocação os mesmos serão analisados caso a mesma seja arrematante.

6.5.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.5.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

6.5.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



6.5.8. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

6.5.9. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

6.5.10. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

7.1. A apresentação da proposta de preços será por meio através do sistema Bolsa de Licitações do Brasil - www.bllcompras.org.br.

7.1.1. DA PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL NO SISTEMA:

7.1.1.1. A PROPOSTA INICIAL DEVERÁ SER INFORMADA NO SISTEMA COM O VALOR GLOBAL E DEVERÁ SER ANEXADA CARTA PROPOSTA INICIAL COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:

a) Prazo de entrega dos produtos: em até 05 (cinco) dias após o recebimento da ordem de compras.

b) Prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias;

c) Marca dos Produtos.

c) Declaração expressa, que nos valores apresentados, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre a execução do objeto contratual, inclusive a margem de lucro.

d) Os itens cotados, nos quantitativos licitados, segundo a unidade de medida consignada no edital, bem como valor global da proposta de preços por extenso.

e) Os valores unitários e totais em algarismos de cada item cotado, e conforme o caso, o valor global do lote e/ou da proposta em algarismos e por extenso.

7.1.1.2. NOS DOCUMENTOS EM ANEXO ACOMPANHADA DA CARTA PROPOSTA INICIAL DEVERÁ TAMBÉM CONTER A GARANTIA DA PROPOSTA, CONFORME ART. 58 DA LEI Nº 14.1333/21, NO VALOR DE 1% (UM POR CENTO) DO VALOR ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO.

7.1.1.2.1. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 desta Lei.

§ 1º Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; (Ao optar por caução em dinheiro, os interessados deverão entrar em contato ou procurar a Unidade Arrecadadora/Tesouraria da Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças do Município de Canindé/CE para informações sobre a agência bancária e conta corrente específica para esta finalidade.

II - Seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por a operar no País pelo Banco Central do Brasil. banco ou instituição financeira devidamente autorizada

IV - Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023).



7.2. A proposta final consolidada, conforme o modelo especificado no edital, juntamente com os documentos de habilita o exigidos no item 6 deste termo, deverá ser enviada através do sistema no prazo máximo de 02 (duas) horas após a solicita o do agente de contrata o, sob pena de desclassifica o.

7.3. **Caso a empresa opte por anexar os documentos de habilita o já na fase inicial e venha a ser arrematante do LOTE/ITEM, estes documentos serão analisados logo após a disputa de lances, sem a necessidade de reenvio. No entanto, se os documentos não atenderem aos requisitos especificados neste termo, a empresa será desclassificada.**

8. DAS AMOSTRAS:

8.1. **O(S) LICITANTE(S) CLASSIFICADO(S) EM PRIMEIRO LUGAR** deverá( o) apresentar 01 (uma) amostra de **TODOS OS ITENS QUE COMPÕE O LOTE ARREMATADO EXCETO FRUTAS E VERDURAS, HORTALIÇAS**, após análise dos documentos de habilita o e proposta ajustada, será solicitada as amostras de todos os produtos, devendo os mesmos serem apresentados em até 02 (dois) dias úteis após convoca o no sistema www.bllcompras.org.br, para ser submetido, previamente, ao Controle de Qualidade, onde será emitido Laudo Técnico (Aprova o/Reprova o) do produto apresentado, pelo Técnico designado pela Secretaria Solicitante, sob pena de preclusão do direito, bem como da elimina o sumária do Licitante/Proponente do processo licitatório, podendo assim o Agente de Contrata o Pregoeiro proceder com a convoca o em ordem classificatória dos demais remanescentes, a fim de atendimento ao solicitado.

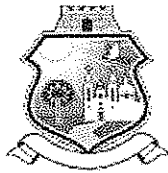
8.1.1. Deverá ser apresentada a ficha técnica completa, Laudo Físico-químico e Laudo Microbiológico dos anos 2023 ou 2024, comprovando a qualidade sanitária de **TODOS OS ITENS QUE COMPÕEM OS LOTES** exceto para frutas, verduras e hortaliças, a ficha técnica deverá ser apresentada em original ou cópia autenticada em cartório, carimbada e assinada pelo profissional responsável, contendo no mínimo as informa es obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA n  259 de 20 de setembro de 2002, na RDC/ANVISA n  26 de 02 de julho de 2015 e Lei 10.674 de 16 de maio de 2003: denomina o de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identifica o da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identifica o do ITEM, prazo de validade, instru es sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e os dizeres "não contém glúten".

8.1.2. Para os itens 04, 07 e 08 do lotes 01 e itens 16, 19 e 20 para o lote 02, deverão ser apresentados Certificado de Classifica o Vegetal emitido pela Secretaria de Desenvolvimento Agrário do Estado do Ceará, conforme o disposto na Lei 9.972 de 25.05.2000, regulamentada pelo Decreto 6.268 de 22.11.2007.

8.1.3. **OBSERVA ES QUANTO  S AMOSTRAS:** Serão rejeitadas as amostras que apresentem:

- Rotulagem em desacordo com a legisla o vigente (Resolu es - RDC n  359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e RDC n  163 de 17 de agosto de 2006 e altera es posteriores).
- Produto em desacordo com as características exigidas nas especifica es do produto.
- Características sensoriais da amostra visivelmente em desacordo com o rótulo da mesma.





PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



- Não apresentação, dentro do prazo estipulado, de qualquer um dos documentos exigidos e/ou não conformidade de qualquer um dos documentos apresentados com o exigido no referido item.
- Não realização do teste de aceitabilidade quando exigido nas especificações do produto, bem como a reprovação do produto em análise sensorial, degustação e/ou teste de aceitabilidade realizados a critério da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do município juntamente com o CAE (Conselho de Alimentação Escolar), mediante laudo elaborado pela mesma.
- Não entrega das amostras no prazo estipulado.

8.2. As referidas amostras somente serão recebidas na Coordenação da Alimentação Escolar Rua Paulino Barroso, 2047, centro, Canindé/CE, nos horários de 08h00min até 12h00min, no prazo estabelecido, não sendo concedida prorrogação de prazo para entrega da referida amostra sob qualquer hipótese, bem como não será permitida a substituição da amostra reprovada.

8.3. A amostra será analisada pela Sr^a Ana Magda de Salles Oliveira Melo – Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação do Município de Canindé, visando verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas constantes no anexo ao projeto básico/termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas e com a Proposta de Preços apresentada.

8.4. A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere a amostra, conforme modelo abaixo:

PRODUTO:
MARCA:
FORNECEDOR:
ITEM:
LOTE:

8.5. O Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) estará disponível após análise das amostras ao Licitante, no sistema www.bllcompras.org.br e uma cópia será remetida ao Agente de Contratação Pregoeiro do Município para compor os autos do processo licitatório.

9. DA ENTREGA DOS PRODUTOS LICITADOS:

9.1. Todas as entregas deverão ser realizadas em caminhão fechado, dentro das normas de higiene, de acordo com a legislação vigente.

9.1.2. O detentor que atrasar a entrega conforme prazo dado na ordem de compra deverá ser automaticamente notificado e terá um prazo de 24 horas para entregar os produtos a partir da data da notificação, caso contrário estará sujeito às penalidades previstas no edital.

9.1.3. OS PRODUTOS LICITADOS DEVERÃO SER ENTREGUES NO PRAZO DE ATÉ 05 (CINCO) DIAS, A CONTAR DO RECEBIMENTO DA ORDEM DE COMPRA pela administração, obedecendo a um cronograma de entrega, nos quantitativos discriminados na ORDEM DE COMPRA / AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO pela Secretaria de Educação nas Escolas designadas, dia e horário estabelecidos pela Unidade Gestora, observando rigorosamente as especificações contidas no termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços, assumindo a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de



origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da celebração do contrato, e ainda:

- a) A reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- b) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto do contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do Art. 125 da Lei Nº. 14.133/21;
- c) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município de Canindé/CE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao mesmo, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.

9.1.4. No caso de constatação da inadequação do objeto licitado às normas e exigências especificadas no termo de referência, no edital ou na proposta de preços da CONTRATADA, a CONTRATANTE os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições;

9.1.5. O objeto deverá ser executado, conforme estabelecido no presente contrato e no edital da licitação, em endereço e prazos estipulados previamente, designado pela Unidade Gestora, compreendido durante o período contratual e rigorosamente de acordo com as especificações estabelecidas na proposta vencedora e no contrato, sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.

9.1.6. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, sua ou de preposto, na execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

9.1.7. A qualidade físico-química e sanitária do produto será garantida pela empresa detentora. A Prefeitura Municipal de Canindé/CE poderá exigir a troca de produtos entregues a qualquer tempo em caso de se constatar desconformidade de conteúdo do produto entregue com o produto aprovado.

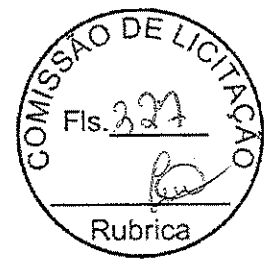
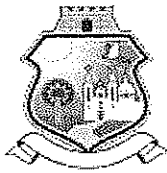
9.1.8. Nos casos de suspeita de problemas na qualidade físico-química e sanitária do alimento, ou sempre que o município achar necessário, o serviço de vigilância ou inspeção sanitária do município ou estado deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras do produto para análise laboratorial, às custas da detentora, se for o caso. Em caso de confirmação da suspeita, a empresa deverá substituir, no prazo de 72 horas o(s) produto(s) irregulares pela marca que o município exigir. Em caso de recusa, a empresa estará sujeita a aplicação de multa e a ter o contrato rescindido.

10. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:

10.1. A execução do objeto será fiscalizada por servidor designado pelo órgão responsável pela contratação, sendo que o Gestor do Contrato será responsável por atestar os documentos da despesa (nota fiscal), quando comprovada a fiel e correta execução para fins de pagamento;

10.2. A presença da fiscalização por servidor designado pelo órgão responsável pela contratação não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada; e

10.3. Caberá ao órgão responsável pela contratação rejeitar totalmente ou em parte, qualquer equipamento que não esteja de acordo com as exigências, bem como, determinar prazo para substituição do item eventualmente fora de especificação.



11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

11.1. A CONTRATADA obriga-se a:

11.1.1. Assinar e devolver a ordem de compra ao Município de Canindé/CE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do seu recebimento.

11.1.2. Os produtos licitados deverão ser entregues no prazo de até 05 (CINCO) DIAS, A CONTAR DO RECEBIMENTO DA ORDEM DE COMPRA pela administração, obedecendo a um cronograma de entrega, nos quantitativos discriminados na ORDEM DE COMPRA, observando rigorosamente as especificações contidas no termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços, assumindo a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da celebração do contrato, e ainda:

- a) A reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- b) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto do contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do Art. 125 da Lei Nº. 14.133/21;
- c) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município de Canindé/CE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao mesmo, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.

11.1.3. Qualidade e Conformidade dos Produtos: A contratada é responsável por assegurar que todos os produtos entregues estejam em conformidade com as especificações técnicas, normas de qualidade e condições sanitárias exigidas no termo de referência, edital e proposta de preços.

11.1.4. Entrega e Transporte: A contratada deverá garantir a entrega dos produtos conforme prazos, locais e condições estabelecidos pela Administração, utilizando veículos fechados e que atendam às normas de higiene. A contratada arcará com todos os custos de transporte, frete, seguros e outras despesas relacionadas.

11.1.5. Substituição e Correções: A contratada deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, por sua conta, qualquer item que apresente defeitos ou falhas, garantindo a entrega em perfeitas condições de uso e dentro das especificações acordadas.

11.1.6. Responsabilidade Legal: A contratada é responsável por todos os impostos, taxas e encargos decorrentes da execução do contrato, sejam eles federais, estaduais ou municipais. Ela também é responsável por quaisquer encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais associados à execução dos serviços, inclusive perante terceiros.

11.1.7. Responsabilidade por Danos: A contratada responderá por quaisquer danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, devido a atos de culpa ou dolo durante a execução do contrato, mesmo que haja fiscalização do órgão gestor.

11.1.8. Atendimento às Reclamações e Solicitações: A contratada deverá atender prontamente todas as solicitações e reclamações feitas pelo Município de Canindé/CE e deverá informar por escrito qualquer situação anormal que ocorra durante a execução do contrato.

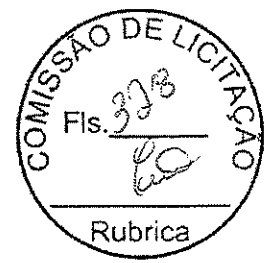
11.1.9. Garantia e Substituição em Caso de Irregularidades: A contratada deverá garantir a qualidade físico-química e sanitária dos produtos entregues. Caso sejam identificadas irregularidades, especialmente em produtos alimentícios, a contratada será responsável por



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



substituir os produtos no prazo de 72 horas após a notificação, utilizando a marca exigida pelo município.

11.1.10. Colaboração com a Fiscalização Sanitária: Em casos de suspeita de problemas de qualidade, a contratada deverá permitir e colaborar com inspeções ou coletas de amostras pelos órgãos de vigilância sanitária municipal ou estadual, e será responsável pelos custos relacionados, caso a irregularidade seja confirmada.

12. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

12.1. Emissão das Ordens de Compra: A Contratante deve emitir as ordens de compra ou autorização de fornecimento com clareza, detalhando a quantidade, local e prazo de entrega, conforme estabelecido no contrato, permitindo à Contratada planejar e organizar a entrega.

12.2. Acompanhamento e Fiscalização: A Contratante será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, assegurando que os produtos entregues estejam em conformidade com as especificações e padrões de qualidade exigidos.

12.3. Avaliação e Inspeção das Amostras: A Contratante deve avaliar as amostras dos produtos entregues para a análise de conformidade com as especificações do contrato, emitindo laudos de aprovação ou reprovação conforme necessário.

12.4. Comunicação de Não-Conformidades: A Contratante deve informar a Contratada imediatamente, e por escrito, sobre qualquer não-conformidade dos produtos entregues, especificando os pontos a serem corrigidos e o prazo para substituição.

12.5. Procedimento em Caso de Substituição: Caso haja necessidade de substituição dos produtos, a Contratante deverá assegurar que a Contratada receba todas as informações necessárias para efetuar a troca, especialmente nos casos de produtos que não atendam aos padrões físico-químicos e sanitários.

12.6. Pagamento dos Produtos Entregues: A Contratante deverá realizar os pagamentos de forma regular e em conformidade com os prazos estabelecidos no contrato, desde que a Contratada tenha cumprido todas as condições contratuais e entregado os produtos de acordo com as especificações.

12.7. Garantia de Acesso à Unidade Gestora: A Contratante deve proporcionar acesso à Unidade Gestora ou outros locais de entrega, garantindo que a Contratada possa realizar o fornecimento conforme o cronograma previamente estabelecido.

12.8. Prestar Esclarecimentos à Contratada: A Contratante deverá atender prontamente às dúvidas e solicitações da Contratada relacionadas à execução do contrato, visando ao cumprimento eficiente das obrigações de ambas as partes.

12.9. Auxílio na Fiscalização Sanitária: Em casos de inspeções sanitárias e análises laboratoriais exigidas, a Contratante deve auxiliar na coordenação com os órgãos competentes, garantindo a eficácia das inspeções e a conformidade dos produtos com os padrões de saúde pública.

12.10. Garantia de Transparência e Regularidade: A Contratante deve assegurar que todas as ações tomadas durante a execução do contrato sejam transparentes e regulares, zelando pelo cumprimento das normas legais e promovendo a comunicação constante com a Contratada.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

13.1. PAGAMENTO: O pagamento será feito na proporção da entrega dos produtos solicitados, segundo as ordens de compras/autorizações de fornecimento expedidas pela Administração, de conformidade com as notas fiscais/faturas devidamente atestadas pelo gestor da despesa, acompanhadas das certidões federais, estaduais e municipais do licitante vencedor, todas atualizadas, observadas as condições da proposta.



13.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o encaminhamento da documentação tratada no subitem anterior, através de crédito na conta bancária do fornecedor.

14. DOS RECURSOS FINANCEIROS:

14.1. Por se tratar de licitação via Sistema de Registro de Preços – SRP, no presente procedimento não foram fixadas as dotações orçamentárias e fontes de recursos correspondentes ao objeto, posto que estes somente serão definidos quando do momento da contratação, haja vista a natureza do procedimento e a não obrigatoriedade vinculativa, sobretudo, ocasionado pela imprevisibilidade de eventuais contratações.

15. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de fornecimento será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

15.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

15.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

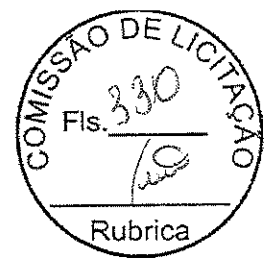
15.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

15.8. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

15.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

15.10. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

15.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.



15.12. O fiscal do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

15.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

15.14. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

15.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de compra/nota de empenho, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

15.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

15.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

15.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

15.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

15.20. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

15.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

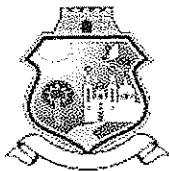
16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV):

16.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

16.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;



- 16.1.2.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 16.1.3.** Dar causa à inexecução total do contrato;
- 16.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 16.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 16.1.6.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 16.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 16.1.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o pregão eletrônico ou a execução do contrato;
- 16.1.9.** Fraudar a pregão eletrônico ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 16.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 16.1.10.1.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento do pregão, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 16.1.11.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 16.1.12.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 16.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento do pregão, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 16.2.1.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 16.2.2.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 16.3.** O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência pela falta do subitem 16.1.1 deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - b) Multa de 2 % (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 16.1.1 a 16.1.12;
 - c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 16.1.2 a 16.1.7 deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 16.1.8 a 16.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 16.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 16.4.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 16.4.2.** As peculiaridades do caso concreto;
 - 16.4.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 16.4.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;



16.4.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

16.6. A aplicação das sanções previstas neste Edital, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

16.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Apuração de Responsabilidade – PAAR.

16.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.10. O processamento do PAAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

16.12. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Edital.

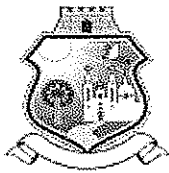
17. DAS ALTERAÇÕES E DA REPACTUAÇÃO DO VALOR CONTRATADO:

17.1. O contrato poderá ser reajustado conforme os casos previstos em Lei.

17.2. Poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, desde que objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do artigo 124, Inciso II, alínea "d" da Lei Nº 14.133/21, devendo ser formalizado através de ato administrativo.

18. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX):

18.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

CANINDÉ

GOVERNO DIFERENTE



18.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

18.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

18.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

18.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

18.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

18.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

18.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

18.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.4.3. Indenizações e multas.

18.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

18.6. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Canindé/CE, 01 de novembro de 2024.

JOSE KLEDEON VIANA PAULINO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO