

TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de carnes e derivados.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021)

1.1. Especificações e quantidade

1.1.1. A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços para eventual aquisição de carnes e derivados**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Qtde	Unid.	Tipo Cota	Descrição	Valor Referencia/ Unitário	Valor Referencia/ Anual
1	19.430	KG	Aberta	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; ACEM; MOIDA, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COAGULO, NODOS LINFATICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERACOES; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM PESO MAXIMO DE 2KG POR PACOTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 32,89	R\$ 639.052,70
2	13.000	KG	Aberta	FRANGO SEMI-PROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO	R\$ 19,95	R\$ 259.350,00



				DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.		
3	113	KG	Aberta	QUEIJO; MUSSARELA; PEÇA INTEIRA; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVIOVEL, SELADO A VÁCUO, EMBALAGEM 4 KG; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 44,23	R\$ 4.997,99
4	7.000	KG	Aberta	CARNE DE BOVINO; ACÉM; EM ISCAS; ISCAS DE 02 CM CADA; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NÚMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 24,55	R\$ 171.850,00
5	8.000	KG	Aberta	CARNE SUINA; PERNIL; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E	R\$ 21,45	R\$ 171.600,00



				DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
6	2.500	KG	Aberta	LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 18,79	R\$ 46.975,00
7	63	KG	Aberta	PRESUNTO COZIDO; RESFRIADO; PEÇA INTEIRA. COMPOSIÇÃO: PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA BRANCA, REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ESPESANTE/CARRAGENA (INS407), ESTABILIZANTE/TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS(ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, CRAVO, LOURO E PIMENTA PRETA), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS120) CONSERVADORES/NITRATO DE SÓDIO (INS251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250).A EMBALAGEM DEVE SER CARIMBADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, Lot: CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE PESANDO 3,5 KG POR PEÇA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA	R\$ 26,94	R\$ 1.697,22



				DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
8	530	KG	Aberta	SALSICHA; TIPO HOT DOG; TRADICIONAL; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SITEMA CRY-O-VAC, PESANDO 30GR POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E MA-2244/97)COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: QUANTIDADE POR PORÇÃO (PORÇÃO DE 30G) VALOR ENERGÉTICO: 184 KCAL; CARBOIDRATOS: 1G; PROTEÍNAS: 14G; GORDURAS TOTAIS 13G; GORDURAS SATURADAS 5G; GORDURAS TRANS 0G; COLESTEROL 33MG; FIBRA ALIMENTAR 0G; CÁLCIO 33MG; FERRO 3MG; SÓDIO 555MG.AS EMBALAGENS DEVEM SER CARIMBADAS COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE(CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO) ACONDICIONAR 03 KG DE SALSICHA POR EMBALAGEM DEVENDO ESTAR CONGELADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 12,44	R\$ 6.593,20
9	2.000	KG	Aberta	ALMONDEGA; (CARNE BOVINA; OBTIDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS ; FARINHA ROSCA,SAL,CONDIMENTOS,SEM PIMENTA; AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS,PELES ; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO 25G POR UNIDADE; COZIDO, CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADA EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXAS PAPELAO REFORCADA, COM 50 UNIDADES; RESISTENTE A IMPACTO, CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; DATA FAB/VAL/PESO/INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NTA N-76 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); INST. NORMATIVA 20 DE 31/07/2000 E SUAS POST. ALTERA; PROD. SUJ. VERIFIC. ATO DA ENTREGA PROC. ADM.SEC.	R\$ 31,14	R\$ 62,280,00



				AGR.		
10	40	KG	Aberta	CARNE BOVINA; COXAO MOLE; PECA INTEIRA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 42,34	R\$ 1.693,60
11	50	KG	Aberta	FILÉ DE TILAPIA MOÍDO; CONGELADO; SEM MANCHAS OU HEMATOMAS; SEM DANOS; LIVRE DE ESPINHOS; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 100G; VALOR ENERGÉTICO: 100 KCAL; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS 20G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; GORDURAS TOTAIS: 2,2G; GORDURAS SATURADAS: 0,7G; GORDURAS TRANS: 0G; SÓDIO: 40MG; NÃO CONTÉM GLUTEN; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO); PROCESSO: INTERFOLHADO, I.Q.F, VÁCUO; PESO EMBALAGEM: 0,012G; PESO LÍQUIDO PRODUTO: PACOTES 01KG; - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CRAFT, ONDA SIMPLES, CAPA EXTERNA E INTERNA, GRAMPEADA E CINTADA ; PESO EMBALAGEM: 0,800 KG; PESO LÍQUIDO PRODUTO: 15 KG;	R\$ 39,89	R\$ 1.994,50
12	3.500	KG	Aberta	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, NAO PODENDO CONTER	R\$ 36,78	R\$ 128.730,00



				CARTILAGEM, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUÇÃO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.		
13	30	KG	Aberta	CARNE BOVINA DO TIPO FRALDINHA; PEÇA INTEIRA; CONGELADO; SEM OSSO; CORTE COMPOSTO PELA FRALDINHA. O PRODUTO DEVE SER DESOSSADO E REFILADO, DEVENDO FICAR ISENTO DE SEBO, OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COÁGULOS, CARIMBO E REAÇÃO DE VACINA; COM MÁXIMO DE 10% DE APARAS; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM IWP, COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 05 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E MA. 22444/97.VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 40,55	R\$ 1.216,50
14	40	KG	Aberta	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM TIRAS; CONGELADO,SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA,CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO,TABELA NUTRICIONAL,SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE	R\$ 42,63	R\$ 1.705,20



				MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
15	9	KG	Aberta	CARNE BOVINA; ALCATRA (MIOLO); PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO ENTRE 7 E 8KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)	R\$ 43,45	R\$ 391,05
16	3.000	KG	Aberta	CARNE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS.	R\$ 21,47	R\$ 64.410,00
17	46	KG	Aberta	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA SEM OSSO. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO 20 X 40 CM, COM ETIQUETA INTERNA, PESANDO 2,500 G., EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO 30 KG; VALIDADE 12 MESES	R\$ 43,05	R\$ 1.980,30
18	8	KG	Aberta	CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA; PERNIL; EM BIFES; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03 (MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA	R\$ 23,99	R\$ 191,92
19	1.900	LG	Aberta	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA; CONGELADA; CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO, ÁGUA, PROTEÍNA DA SOJA, SAL,	R\$ 23,29	R\$ 44.251,00



				ACÚCAR, SEM PIMENTA, REGULADOR DE ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO(INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO(INS 451i), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS251) E NITRATO DE SÓDIO(INS251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120), FUMAÇA LIQUIDA. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA , EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 2,5 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
20	113	KG	Aberta	HAMBURGUER; DE CARNE BOVINA,(COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONGELADO; COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELÃO REFORCADA; ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/PESO,CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97	R\$ 25,74	R\$ 2.908,62
21	23	KG	Aberta	Filé de frango empanado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne mecanicamente separada de ave. Frango, gordura vegetal transgênica*, pele de frango, proteína de soja transgênica* (4%), amido (3%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico transgênico*, sal, açúcar, especiarias (páprica doce, cebola, salsa e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio, aromatizantes naturais (fumaça,	R\$ 25,30	R\$ 581,90



				pimenta preta, cebola, orégano e alho), espessante (goma guar e goma xantana), corante natural urucum. *Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Bacillus subtilis, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Diabrotica virgifera, Dicosoma sp, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes, Thermococcales spp., Zea mays. Embalados segundo as normas vigentes. Embalagem de 6k.		
22	750	KG	Aberto	Kibe bovino com peso unitário de 50 a 60 gramas , carne bovina moída, trigo, cebola, água, proteína de soja, aroma natural de pimenta, ovo, açúcar, hortelã, sal, molho de tomate, salsa, orégano, caldo de carne, realçador de sabor: glutamato monossódico; prazo de validade mínimo: 4 meses. O produto deve conter tabela nutricional, data de validade, data de fabricação e nome do produto. O produto deve apresentar características organoléticas como cor, sabor, odor e textura próprias do produto. Peso embalagem no mínimo 1 kg.	R\$36,50	R\$27.375,00
1	7.000	KG	Reserva	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; ACEM; MOIDA, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDONES, COAGULO, NODOS LINFATICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERACOES; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM PESO MAXIMO DE 2KG POR PACOTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 83/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO	R\$ 32,89	R\$ 230.230,00



				SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
2	4.300	KG	Reserva	FRANGO SEMI-PROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	R\$ 19,95	R\$ 85.785,00
3	38	KG	Reserva	QUEIJO; MUSSARELA; PECA INTEIRA; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLASTICO INVIOLOVEL, SELADO A VACUO, EMBALAGEM 4 KG; COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 37,98	R\$ 1.443,24
4	2.300	KG	Reserva	CARNE DE BOVINO; ACÉM; EM ISCAS; ISCAS DE 02 CM CADA; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO	R\$ 24,55	R\$ 56.465,00



				CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
5	3.000	KG	Reserva	CARNE SUINA; PERNIL; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 21,45	R\$ 64.350,00
6	800	KG	Reserva	LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 18,79	R\$ 15.032,00
7	38	KG	Reserva	PRESUNTO COZIDO; RESFRIADO; PEÇA INTEIRA. COMPOSIÇÃO: PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA BRANCA, REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ESPESANTE/CARRAGENA	R\$ 26,94	R\$ 1.023,72



				(INS407), ESTABILIZANTE/TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS(ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, CRAVO, LOURO E PIMENTA PRETA), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS120) CONSERVADORES/NITRATO DE SÓDIO (INS251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250).A EMBALAGEM DEVE SER CARIMBADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, Lot: CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE PESANDO 3,5 KG POR PEÇA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
8	180	KG	Reserva	SALSICHA; TIPO HOT DOG; TRADICIONAL; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SITEMA CRY-O-VAC, PESANDO 30GR POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E MA-2244/97)COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: QUANTIDADE POR PORÇÃO (PORÇÃO DE 30G) VALOR ENERGÉTICO: 184 KCAL; CARBOIDRATOS: 1G; PROTEÍNAS: 14G; GORDURAS TOTAIS 13G; GORDURAS SATURADAS 5G; GORDURAS TRANS 0G; COLESTEROL 33MG; FIBRA ALIMENTAR 0G; CÁLCIO 33MG; FERRO 3MG; SÓDIO 555MG.AS EMBALAGENS DEVEM SER CARIMBADAS COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE(CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO) ACONDICIONAR 03 KG DE SALSICHA POR EMBALAGEM DEVENDO ESTAR CONGELADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 12,44	R\$ 2.239,20
9	500	KG	Reserva	ALMONDEGA; (CARNE BOVINA; OBTIDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS ; FARINHA ROSCA,SAL,CONDIMENTOS,SEM PIMENTA; AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS,PELES ; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO 25G POR UNIDADE; COZIDO, CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE	R\$31,14	R\$15.570,00



				SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADA EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXAS PAPELÃO REFORCADA, COM 50 UNIDADES; RESISTENTE A IMPACTO, CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; DATA FAB/VAL/PESO/INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NTA N-76 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); INST. NORMATIVA 20 DE 31/07/2000 E SUAS POST. ALTERA; PROD. SUJ. VERIFIC. ATO DA ENTREGA PROC. ADM.SEC. AGR.		
10	13	KG	Reserva	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE; PEÇA INTEIRA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 42,34	R\$550,42
11	15	KG	Reserva	FILE DE TILÁPIA MOÍDO; CONGELADO; SEM MANCHAS OU HEMATOMAS; SEM DANOS; LIVRE DE ESPINHOS; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 100G; VALOR ENERGÉTICO: 100 KCal; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS 20G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; GORDURAS TOTAIS: 2,2G; GORDURAS SATURADAS: 0,7G; GORDURAS TRANS: 0G; SÓDIO: 40MG; NÃO CONTÉM GLUTEN; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM	R\$39,89	R\$718,02



				PLÁSTICA (POLIETILENO); PROCESSO: INTERFOLHADO, I.Q.F, VÁCUO; PESO EMBALAGEM: 0,012G; PESO LÍQUIDO PRODUTO: PACOTES 01KG; - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CRAFT, ONDA SIMPLES, CAPA EXTERNA E INTERNA, GRAMPEADA E CINTADA ; PESO EMBALAGEM: 0,800 KG; PESO LÍQUIDO PRODUTO: 15 KG;		
12	1.200	KG	Reserva	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PODENDO CONTER CARTILAGEM, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUÇÃO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	R\$36,78	R\$44.136,00
13	9	KG	Reserva	CARNE BOVINA DO TIPO FRALDINHA; PEÇA INTEIRA; CONGELADO; SEM OSSO; CORTE COMPOSTO PELA FRALDINHA. O PRODUTO DEVE SER DESOSSADO E REFILADO, DEVENDO FICAR ISENTO DE SEBO, OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COÁGULOS, CARIMBO E REAÇÃO DE VACINA; COM MÁXIMO DE 10% DE APARAS; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM IWP, COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 05 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E MA. 22444/97.VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A	R\$40,55	R\$364,95



				CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
14	4	KG	Reserva	CARNE BOVINA; ALCATRA (MIOLO); PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO; EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE,ATOXICO; PESANDO ENTRE 7 E 8KGS; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)	R\$43,02	R\$172,08
15	1.000	KG	Reserva	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM TIRAS; CONGELADO,SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA,CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO,TABELA NUTRICIONAL,SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$42,63	R\$42,630
16	1.000	KG	Reserva	CARNE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS.	R\$21,47	R\$21.470,00
17	16	KG	Reserva	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA SEM OSSO. SENDO EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO 20 X 40 CM, COM ETIQUETA INTERNA, PESANDO 2,500 G., EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO 30 KG; VALIDADE 12 MESES	R\$43,05	R\$ 688,80
18	3	KG	Reserva	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA; PERNIL; EM BIFES; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE	R\$ 23,99	R\$ 71,97



				ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA		
19	630	LG	Reserva	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA; CONGELADA; CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO, ÁGUA, PROTEÍNA DA SOJA, SAL, AÇÚCAR, SEM PIMENTA, REGULADOR DE ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO(INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO(INS 451i), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS251) E NITRATO DE SÓDIO(INS251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120), FUMAÇA LIQUIDA. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA , EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 2,5 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$23,29	R\$14.672,70
20	40	KG	Reserva	HAMBURGUER; DE CARNE BOVINA,(COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONGELADO; COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELÃO REFORCADA; ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/PESO,CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97	R\$25,74	R\$1.029,60
21	7	KG	Reserva	Filé de frango empanado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,	R\$25,30	R\$177,10



				carne mecanicamente separada de ave. Frango, gordura vegetal transgênica*, pele de frango, proteína de soja transgênica* (4%), amido (3%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico transgênico*, sal, açúcar, especiarias (páprica doce, cebola, salsa e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio, aromatizantes naturais (fumaça, pimenta preta, cebola, orégano e alho), espessante (goma guar e goma xantana), corante natural urucum. *Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Bacillus subtilis, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Diabrotica virgifera, Dicossoma sp, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes, Thermococcales spp., Zea mays. Embalados segundo as normas vigentes. Embalagem de 6k.		
22	300	KG	Reserva	KIBE BOVINO 120 G. CARNE BOVINA MOÍDA, TRIGO, CEBOLA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, AROMA NATURAL DE PIMENTA, OVO, AÇÚCAR, HORTELÃ, SAL, MOLHO DE TOMATE, SALSA, ORÉGANO, CALDO DE CARNE, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 4 MESES; EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE, CONTENDO 10 UNIDADES DE 120 G. CADA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 02 PACOTES	R\$36,50	R\$10.950,00

2. EMBALAGEM DOS PRODUTOS

2.1.1. As carnes deverão ser fornecidas em embalagens originais do fabricante, íntegras, lacradas, devidamente identificadas e compatíveis com o transporte, armazenamento e conservação do produto, de forma a garantir a manutenção da cadeia de frio, a proteção contra contaminações e a preservação de suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.



2.1.2. Serão aceitas embalagens compatíveis com os padrões atualmente praticados pelo mercado, ainda que apresentem diferenças em relação às descrições constantes do catálogo de materiais da Administração, desde que não haja prejuízo às especificações técnicas do produto, à quantidade, à qualidade, à integridade, à segurança dos alimentos e à finalidade da contratação.

2.1.3. As embalagens deverão atender integralmente à legislação sanitária e de inspeção vigente aplicável às carnes e produtos cárneos, observando o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIIPOA (Decreto Federal nº 9.013/2017 e suas alterações), as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais legislações correlatas vigentes durante toda a execução contratual.

2.1.4. A alteração das características das embalagens em relação às descrições constantes do catálogo de materiais não constituirá motivo para desclassificação da proposta ou rejeição do produto, desde que reste comprovada a equivalência técnica e sejam integralmente atendidas as especificações do objeto, a legislação vigente e as condições de transporte, conservação e segurança dos alimentos.

2.2. Justificativa da contratação

2.2.1. Os produtos alimentícios devem atender as características do alimento, no tocante a qualidade, sendo a quantidade para a entrega será estabelecida pelo Setor de Alimentação Escolar, por meio de um cronograma, devendo respeitar a quantidade e horário da entrega. Os alimentos devem apresentar acondicionados em caixas plásticas, higienizadas. O principal objetivo garantir a padronização dos produtos. Ao estabelecer um padrão, assegura-se que todos os alimentos adquiridos atendam a critérios mínimos de qualidade, proporcionando segurança alimentar e nutricional.

2.2.2. A padronização otimiza o processo de aquisição, tornando-o mais ágil e eficiente.

2.2.3. Por fim, a padronização contribui significativamente para a eficiência da gestão pública, promovendo qualidade, economia e justiça na distribuição dos insumos.

2.3. Prazo de vigência da contratação

2.3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.4. Natureza do objeto

2.4.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei n. 14.133/2021)

2.1. A Fundamentação da Contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c')



3.1. A Fundamentação da Contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd' da Lei nº 14.133/21)

- 4.1 Fornecer o objeto de primeira qualidade;
- 4.2 É de responsabilidade da Contratada o fiel cumprimento das entregas do objeto solicitado;
- 4.3 Dispor de quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos pedidos, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissões e outros análogos;
- 4.4 Não poderão ser entregues produtos fora das especificações, sem rotulagem que obedeça a legislação o em vigor e com marca diferente da constante no termo de compromissos de fornecimento;
- 4.5 As empresas contratadas, para a execução do objeto estarão obrigadas a satisfazer todos os requisitos, exigências e condições a serem estabelecidas no termo de referência, no edital e seus anexos;
- 4.6 As empresas contratadas deverão se responsabilizar pelo transporte apropriado dos produtos, assumindo os encargos fiscais e comerciais resultante das aquisições decorrentes da licitação;
- 4.7 As empresas contratadas deverão garantir que os produtos fornecidos sejam de qualidade comprovada, dentro do prazo de validade e devidamente embalada para assegurar a integridade do conteúdo durante o transporte e o armazenamento, conforme as exigências do termo de referência;
- 4.8 A Contratada deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e qualidade dos alimentos, segundo legislação vigente;
- 4.9 Amostra de todos os produtos ofertados para verificação da qualidade e das especificações técnicas, a ser apresentada no prazo estipulado no edital, sob pena de desclassificação da proposta em caso de descumprimento;
- 4.10 Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através de apresentação de atestado(s), fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprovem ter fornecido por itens semelhantes ao objeto desta licitação;
- 4.11 Ficha Técnica contendo as especificações dos produtos ofertados, que demonstre especificações técnicas;
- 4.12 Ademais, a Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes previstas no Edital de Licitação, bem como aos dispostos na Lei nº 14.133/2021, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 4.13 Demais requisitos citados no Estudo Técnico Preliminar.

5. DOS PARAMETROS DA LICITAÇÃO

- 5.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preço *pelas características do bem ou serviço, havendo a necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência.*
- 5.2. Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme os dispostos na Lei Complementar nº 123/2006 sendo reservada cota para ME/EPP.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei n. 14.133/2021)



6.1. O prazo de entrega dos produtos deverá ser de no máximo 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da nota de empenho.

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

6.3. O(s) produto(s) deverá(ão) ser(em) entregue(s) no(s) endereço(s) indicado(s) na nota de empenho independentemente da quantidade (os produtos serão fornecidos, de forma fracionada, conforme as quantidades requisitadas/empenhadas).

6.4. A contratada deverá realizar o transporte e a entrega dos produtos em veículos adequados, higienizados e com controle de temperatura compatível com a natureza perecível dos itens, garantindo a integridade, qualidade e segurança alimentar até o recebimento definitivo.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)

7.1. Rotinas de fiscalização Contratual

7.1.1. Fiscalizar e acompanhar a entrega do objeto licitado;

7.1.2. Efetuar o pagamento ajustado, à vista das notas fiscais, devidamente atestadas pelo setor competente.

7.2. São obrigações da Contratante:

7.2.1. Fiscalizar e acompanhar a entrega do objeto licitado;

7.2.2. Efetuar o pagamento ajustado, à vista das notas fiscais, devidamente atestadas pelo setor competente.

7.2.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela detentora da Ata.

7.2.4. Recusar com a devida justificativa qualquer produto alimentício entregue fora das especificações constantes na proposta da CONTRATADA.

7.2.5. A licitante vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da PREFEITURA, encarregada de acompanhar a entrega dos produtos, esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado por um encarregado da Pasta.

7.3. São obrigações da Contratada:

7.3.1. Fornecer o objeto licitado em conformidade com as especificações técnicas exigidas por este edital e em consonância com o Preço Registrado, sob pena de serem rejeitados os itens irregulares;

7.3.2. Manter, durante toda a Vigência da Ata de Registro de Preço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.3.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela Contratante;

7.3.4. Arcar com eventuais prejuízos causadas a Administração e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

7.3.5. Respeitar as posturas, regulamentos e condições impostas em leis Municipal, Estadual e Federal, que incidirem sobre o objeto do presente certame.

7.3.6. Não sub-contratar, transferir ou ceder as obrigações decorrentes do presente certame, salvo motivo justificado e autorização expressa do órgão gerenciador.

7.3.7. Cumprir os prazos e horários de entrega, bem como substituir no todo ou em partes, às suas expensas, produtos que estiver com defeito, validade vencida ou deteriorada.



7.3.8. Manter, durante toda a Vigência da Ata de Registro de Preço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.3.9. Os itens entregues deverão obedecer rigorosamente as normas a ele pertinente e as exigidas no edital.

7.3.10. Todos os itens deverão estar acondicionados em embalagens nas quais deverão constar os dados referentes a identificação, à marca do respectivo fabricante, a data de fabricação e ao prazo de validade, no caso de materiais sujeitos à deterioração.

7.3.11. A contratada deverá no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, assinar o Termo de Ciência e Notificação para remessa de ajustes ao Tribunal de Contas do Estado em cumprimento as instruções para acompanhamento de todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Recebimento do Objeto:

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

8.1.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.3. O recebimento do produto conforme cronograma, sendo gerado a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

8.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

8.1.8. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, demais encargos decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

8.1.9. Os itens que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídos por outros novos, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos produtos.

8.1.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos itens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de retirada do item das dependências da Administração pelo Contratado ou por indivíduo autorizado.



8.1.11. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

8.1.12. O custo referente ao transporte dos itens cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

8.2. Liquidação:

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

8.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.2.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

8.3. Prazo de pagamento



8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.4. Forma de pagamento

8.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

8.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.4.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, e modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, utilizando do **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

9.2. Exigências de habilitação

9.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.2.2. Habilitação jurídica

9.2.2.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.2.2.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.2.2.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.2.2.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.2.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.



9.2.2.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.2.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.2.2.8. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.2.2.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2.3. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

9.2.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.2.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.2.3.3. Certidão de regularidade de débito para com a Fazenda Estadual da sede da licitante, expedida pelo órgão competente e com prazo de validade em vigor;

9.2.3.3.1. Para efeito de esclarecimento, as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação das Certidões emitidas pela Secretaria da Fazenda (débitos não inscritos) e pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa);

9.2.3.4. Certidão de regularidade de débito para com a Fazenda Municipal da sede da licitante, quanto aos tributos mobiliários, expedida pelo órgão competente e com prazo de validade em vigor;

9.2.3.5. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.2.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.2.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.2.3.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.2.4. **Qualificação Econômico-Financeira**

9.2.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

9.2.4.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133/2021, art. 69, caput, inciso II).



9.2.5. Qualificação Técnica

9.2.5.1. Apresentar Licença Sanitária ou Alvará Sanitário vigente expedido pela autoridade competente.

9.2.5.2. Apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove o fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente carnes e derivados, compatíveis com o objeto desta licitação.

9.2.5.3. Declarar que os produtos fornecidos serão provenientes de estabelecimentos regularmente registrados junto ao Serviço de Inspeção Oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM), conforme a legislação aplicável, devendo essa condição ser comprovada durante a execução contratual mediante apresentação dos rótulos, certificados ou documentos pertinentes.

9.2.5.4. Declarar que realizará o transporte dos produtos em veículos adequados às normas sanitárias vigentes, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade dos alimentos até a entrega.

9.2.5.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, CLRV do veículo, dentre outros documentos.

9.2.6. **Parágrafo único.** A administração poderá, a qualquer tempo, promover diligência, vistoria ou solicitar documentos complementares para verificar a manutenção das condições sanitárias e operacionais exigidas.

9.3 CLÁUSULA – APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES E DERIVADOS)

DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

A apresentação de amostras é necessária porque as características essenciais dos produtos de origem animal — como qualidade do corte, textura, coloração, odor, acondicionamento e conformidade sanitária — não podem ser aferidas exclusivamente mediante análise documental, sendo indispensável sua avaliação física antes da adjudicação.

9.3.1 A Administração poderá solicitar, exclusivamente ao licitante provisoriamente vencedor de cada item, a apresentação de amostra do produto ofertado, com a finalidade de verificar a conformidade com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, antes da adjudicação do objeto.

9.3.2. A amostra deverá ser apresentada em embalagem original do fabricante, devidamente identificada, lacrada, contendo rótulo completo, número do lote, prazo de validade, identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, quando admitido pela legislação aplicável), informações nutricionais e demais exigências previstas na legislação sanitária vigente.

9.3.3. Condições obrigatórias das amostras

A avaliação das amostras será realizada por comissão ou equipe técnica designada pela Administração, composta por servidores tecnicamente habilitados, que verificará, no mínimo:

- I – atendimento às especificações técnicas previstas no edital e neste Termo de Referência;
- II – características sensoriais, incluindo aparência, cor, odor, textura e integridade do produto;
- III – padronização do corte e ausência de excesso de gordura, cartilagens, aponeuroses, fragmentos ósseos ou demais tecidos em desacordo com a especificação do item;
- IV – condições de embalagem, rotulagem e identificação;
- V – atendimento à legislação sanitária vigente e aos padrões de identidade e qualidade aplicáveis ao produto.
- VI – estar acondicionadas conforme sua natureza:

- produtos resfriados: entre 0°C e 4°C



produtos congelados: temperatura igual ou inferior a -12°C

9.3.4. A amostra deverá ser entregue no local, data e horário indicados pela Administração, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis após a convocação, podendo o prazo ser prorrogado, mediante justificativa aceita pela Administração.

9.3.5. Será emitido relatório técnico fundamentado contendo o resultado da avaliação, assegurando-se transparência, motivação e publicidade do ato administrativo.

9.3.6. A amostra poderá ser aberta e manuseada, NÃO será devolvida à empresa licitante considerando que se trata de alimento. As amostras não constituem parte dos quantitativos totais solicitados para o item e não serão devolvidas às licitantes, tendo em vista sua utilização para análise da compatibilidade do produto cotado com as especificações técnicas solicitadas.

9.3.7. A exigência de amostras restringe-se exclusivamente ao licitante provisoriamente vencedor, não constituindo requisito de habilitação, em observância aos princípios da competitividade, da razoabilidade, da proporcionalidade e ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação será disponibilizado no Edital de Licitação após a Pesquisa de Preços.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As receitas para custear as despesas advindas de contratos oriundos deste processo, estarão consignados no orçamento anual do exercício da formalização do contrato.

Tarumã, 23 de Abril de 2026.

Josimary Fonseca de Matos Veloso
Nutricionista CRN3 46225

Prefeitura Municipal de Tarumã

