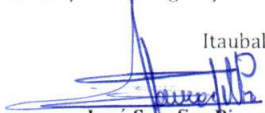




## TERMO DE REFERÊNCIA

APROVO o presente Termo de Referência e autorizo a abertura de certame licitatório na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 10.024/2019, e legislações complementares.

Itaubal-AP, \_\_\_/\_\_\_/2020.

  
José Serafim Picanço Filho  
Prefeito Municipal de Itaubal

### 1. DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem como objeto o **Registro de Preço para Eventual e Futura Contratação de Empresa Especializada para Aquisição de Gêneros Alimentícios**, visando atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Itaubal, Secretarias e Fundos Municipais que compõem a Esfera Administrativa Municipal, bem como atender as demandas da Residência Oficial do Prefeito, para um período de 12 (doze) meses, conforme especificações técnicas e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

### 2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição objetiva adquirir gêneros alimentícios que suprirão as demandas de alimentação da Prefeitura Municipal de Itaubal, Secretarias e Fundos Municipais, bem como atender as demandas das reuniões de trabalho realizadas nas dependências da Residência Oficial do Prefeito, permitindo a regular execução das atividades desenvolvidas pelos servidores e colaboradores da Prefeitura de Itaubal, bem como garantir o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável aos servidores que vão trabalhar em ação estratégia da família na área Ribeirinha, capacitação de servidores com instrutor de outros Municípios, seminários e outros, realizados no Município de Itaubal, garantindo mais aprendizado aos servidores.

Os produtos deverão ser de primeira linha e devem respeitar os quantitativos descritos nas especificações descritas em termo de referência. A Administração Pública Municipal não estará obrigada a adquirir os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os produtos de forma parcela de acordo com a sua necessidade. Os produtos que não forem adquiridos imediatamente ficarão registrados em ATA para suprir qualquer eventualidade, quando necessário.



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



### 3. ÓRGÃO GERENCIADOR

A Prefeitura Municipal de Itaubal exercerá o papel de órgão gerenciador através da Unidade de Contratos e Convênios.

### 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E QUANTIDADES DOS PRODUTOS

4.1 Os alimentos a serem adquiridos deverão atender as especificações técnicas mínimas e quantidades conforme estabelecido na tabela abaixo:

LOTE 01			
ITEM	DESCRIÇÃO	REF.	QTD
01	ACHOCOLATADO em pó solúvel a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e atender as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade: mínimo de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo 400g.	Und	4.320
02	AÇUCAR triturado de 1ª qualidade, contendo o mínimo de 98,5% de sacarose, aparência homogênea, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, embalagem de polietileno de 1kg contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalado em plástico resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. A validade tem que ser no mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 01 kg. Acondicionados em Fardo contendo 30 kg.	Fardo	400
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS produto resultante de moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem: pacote 200g, composição nutricional, marca do fabricante, prazo de validade. Não deve apresentar mofo ou umidade.	Pct	460
04	CAFÉ torrado e moído, 100% puro, acondicionado em embalagem de alumínio metalizada, embalado à vácuo, data de vencimento de no mínimo 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem contendo 250g. Acondicionado em caixa, contendo 20 pacotes.	Cx	920
05	LEITE EM PÓ, integral, envasados em pacotes plástico aluminizados, herméticos, resistentes, protegidos contra contaminação. Devendo constar no rótulo: procedência, tipo, lote, peso, composição, marca, data de fabricação e prazo de validade. Devendo atender aos padrões exigidos pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Acondicionado em Fardos lacrados ou em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistentes. A validade tem que ser no mínimo de 10(dez) meses a contar da data de entrega. Pacote contendo 400g.	Pct	6.900
06	FARINHA DE TAPIOCA de 1ª qualidade. Embalagem: pacote contendo 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e hermeticamente fechado. A validade tem que ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Fabricado com matérias-primas sãs e limpas. Aspectos, cor e aroma sabor característicos, livres de sujidades, parasitas e larvas, embalados de acordo com a legislação vigente. Deverá conter data de validade e data de fabricação.	Und	3.280
07	FARINHA LÁCTEA, alimento à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes, rotulagem completa com composição nutricional, marca do fabricante, pacote 400g, embalagem íntegra, prazo de validade de no mínimo 10 (dez) meses a contar da data de entrega.	Und	460
08	AMIDO DE MILHO caixa com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Und	200
LOTE 02			
01	ARROZ BRANCO subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1 com embalagem	Fardo	430



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg, acondicionado em Fardo contendo 30kg.		
02	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1. Embalagem contendo 1 Kg. Acondicionado em fardo contendo 30kg, possuir na embalagem marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Padrões para alimentos-CNNPA, além da rotulagem nutricional obrigatória.	Fardo	430
03	FEIJÃO BRANCO tipo 1, embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. A validade tem que ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	2.010
04	FEIJÃO PRETO tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg, acondicionado em fardo com 30kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, devidamente registrado no Ministério da Agricultura. Apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Fardo	300
05	FEIJÃO RAJADO tipo 1, limpo, extra, de 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Embalagem contendo 1kg. Acondicionado em fardo com 30 kg.	Fardo	470
06	FEIJÃO CARIOQUINHA, classe cores, tipo 1, embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A validade tem que ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	300
07	MASSA PARA SOPA, tipo concha, deverá ser fabricada a partir das matérias primas sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da entrega.	Und	450
08	MACARRÃO COM SÊMOLA, tipo espaguete, deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da entrega. Fardo com 10 pacotes de 500g cada.	Fardo	640
09	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, isento de mofo (manchas esverdeadas, com pontos brancos e cinzas) de odores estranhos e substância nocivas. Fardo contendo 20 pacotes de 500g cada. Prazo de validade de 12 (doze) meses a contar a partir da entrega.	Fardo	250
10	FARINHA DE MANDIOCA apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, tipo 1.	Kg	500
<b>LOTE 03</b>			
01	LEITE CONDENSADO Ingrediente: leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose, acondicionado em lata de 395g. Embalagem com identificação de produto, marca do fabricante e prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Und	5.400
02	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO, produto de consistência pastosa, adicionado de polpa de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem contendo 1 litro. Prazo de validade de no mínimo 120 dias a partir da entrega do produto.	Und	500



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



03	BEBIDA LÁCTEA SABOR SALADA DE FRUTAS, produto de consistência pastosa, adicionado de polpa de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem contendo 1 litro. Prazo de validade de no mínimo 120 dias a partir da entrega do produto.	Und	500
04	AZEITE DE DENDÊ baixa acidez, composição nutricional, prazo de validade e data de fabricação. Embalagem de 500ml, acondicionado em caixas com 12 unidades.	Und	180
05	CREME DE LEITE 200g, fabricado com matérias primas sãs e limpas. Aspectos cor e aroma sabor característicos, livres de sujidades, parasitas e larvas, embalados de acordo com a legislação vigente. Deverá conter data de validade e data de fabricação.	Und	2.600
06	CREME DE LEITE 1 litro, fabricado com matérias primas sãs e limpas. Aspectos cor e aroma sabor característicos, livres de sujidades, parasitas e larvas, embalados de acordo com a legislação vigente. Deverá conter data de validade e data de fabricação.	Und	2.600
07	LEITE DE COCO de 1ª qualidade, produto obtido a partir de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessantes, embalagem de 500 ml, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	Und	3.000
08	MILHO BRANCO para mungunzá, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livres de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, contendo 500g. A validade deve ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Pct	4.200
09	MILHARINA produto obtido pela moagem do grão de milho de germinado ou não deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Não poderão estar úmidos ou rançosos embalagem com 500g. Com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com mínimo 7% p/p de proteína. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2.5 vezes a mais do peso antes da cocção. Com prazo de validade e data de fabricação.	Und	800
10	MASSA PARA O PREPARO DE BOLO sabores diversos, apresentação em embalagens de 450g, que devem conter na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade não inferior a 180 dias a contar a partir da data de entrega.	Und	200
11	QUEIJO tipo mussarela fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em porta frios ou tipo cartela, resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachaduras e mofos. Embalagem íntegra, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade, peso líquido, marca do fabricante e número do lote do produto. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. O produto não poderá ter validade inferior a 45 dias a contar no ato da entrega.	Kg	250
12	PRESUNTO cozido, fatiado, refrigerado, carne suína selecionada sem capa de gordura, de 1ª qualidade, embalado em saco de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. A embalagem original deve ser a vácuo em saco de polietileno transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do S.I.F. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. O produto não poderá ter validade inferior a 45 dias a contar da data de entrega.	Kg	250
<b>LOTE 04</b>			
01	BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker deverá ser fabricado a partir de matéria	Cx	130



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos (aspecto, cor, cheiro e sabor) anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço dentro da embalagem. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. A validade tem quiser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Caixa com 20 unidades.		
02	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA sabor coco, embalagem plástica primária de até 1kg, acondicionado em caixa de papelão de até 06kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias a contar da data de entrega.	Pct	50
03	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sem recheio, deverá ser fabricado a partir de matéria primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos (aspecto, cor, cheiro e sabor) anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço dentro da embalagem. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. A validade tem que ser no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Pct	2.600
04	BISCOITO SALGADO, tipo club social, sabor original, composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis de 156 gramas contendo 6 unidades de 26 gramas cada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Und	360
05	BATATA PALHA contendo no mínimo 140g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, valor nutricional.	Und	300
06	PÃO TIPO CHÁ (hot dog), pão de massa fina, que se caracteriza por apresentar casca fina sem brilho, com miolo branco, com textura e granulação fina e uniforme unidade de 50g.	Und	5.400
07	PÃO DE FORMA fatiado 500g, fatias de aproximadamente 25 gramas, em pacote contendo aproximadamente 500 gramas. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água, açúcar, fermento biológico, glúten, sal, gordura vegetal, farinha de centeio, goma de tapioca hidratada e soro de leite.	Und	3.800
08	GRANOLA embalagem com 500g, deve constar a data de empacotamento e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	30
<b>LOTE 05</b>			
01	FARINHA DE TRIGO sem fermento de 1º qualidade. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e hermeticamente fechado. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	650
02	FARINHA DE TRIGO especial com fermento de 1kg a base de: sal, fermento químico, pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato.	Kg	650
03	CEREAL DE ARROZ enriquecido com vitamina A, C, ferro e zinco. Embalagem contendo 200g, com dados de identificação do produto, peso líquido e prazo de validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega.	Pct	200
04	PROTEÍNA texturizada de soja escura, pacote 400g, apresentada em grãos com aspectos, cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades. Contendo prazo de validade e data de fabricação na embalagem.	Pct	300
05	MASSA PARA MINGAU tipo arroz, pacote com 230g. Embalado em plástico resistente, hermeticamente fechado, data de fabricação e prazo de validade impressos na embalagem.	Pct	200



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



06	Polvilho tipo doce, polvilho de mandioca de coloração branca, isento de sujidades. Embalagem contendo 500g.	Pct	48 Rubrica
<b>LOTE 06</b>			
01	COLORAU ou colorífico em pó, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde. De acordo com RDC nº 276/2005. Pacote com 500g.	Und	1.460
02	CONDIMENTO apresentação industrial, matéria-prima pimenta/cominho, aspecto físico pó. Deverá conter validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde. De acordo com RDC nº 276/2005. Pacote com 100 g.	Und	6.200
03	ALHO, branco, de primeira, intacto, pacote com 200g de tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Pct	506
04	SAL REFINADO, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica, com registro no Ministério da Saúde, embalagem de 1kg. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	2.940
05	SAL marinho grosso (sal grosso) comum, iodado com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica, com registro no Ministério da Saúde, embalagem de 1kg. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	60
06	ALHO TRITURADO, alho descascado e triturado em pedaços, em embalagem de 400g, elaborado, com alhos de primeira qualidade, de forma a manter o sabor do alho picado na hora. Prazo de validade de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	Pct	200
07	CONDIMENTO, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral.	Pct	220
08	CALDO TEMPERO CULINÁRIO SABOR DE CARNE 57g, apresentação industrial, em pó compactado, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina. Validade mínima 10 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA70(Decreto 12486 de 20/10/78).	Cx	300
09	CALDO TEMPERO CULIÁRIO SABOR DE FRANGO 57g, apresentação industrial, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em pó compactado, suas condições deverão estar de acordo com a NTA70(Decreto 12486 de 20/10/78).	Cx	300
<b>LOTE 07</b>			
01	GOIABADA tipo tradicional, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 600g, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 01(um) ano a partir da data de entrega.	Und	204
02	SARDINHA EM CONSERVA, imersa em óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 125g de peso líquido. A embalagem deverá ser com sistema abre fácil e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto e registro no SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	2.484
03	SARDINHA EM CONSERVA ao molho de tomate, preparada com pescado fresco,	Und	720



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	limpo, eviscerado, cozido. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 250g de peso líquido. A embalagem deverá ser com sistema abre fácil e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto e registro no SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
04	SALSICHA AO MOLHO, produto industrializado obtido de carne bovina, com condimentos triturados, misturados e cozidos com aspecto característicos de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em lata de 300g de peso líquido, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/1999.	Und	600
05	CARNE BOVINA EM CONSERVA embalagem de 320g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade não inferior a 180 dias.	Und	2.000
06	AZEITONA verde em conserva inteira com caroço, preparada com os frutos amadurecidos, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 500g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informações nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega.	Und	120
07	AMEIXA em calda. Acondicionado em lata de 400g - sem miolo, em rodela, embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	150
08	PÊSSEGO em calda. Acondicionado em lata de 450g, embalado em lata limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	150
09	SELETA DE LEGUMES em conserva, embalagem contendo no mínimo 280g (peso drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 180 dias.	Und	2.880
10	ERVILHA em conserva, reidratada. Embalagem (lata ou sachê) contendo 200g (peso drenado). Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informações nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega.	Und	880
11	MILHO VERDE em conserva, lata 200 g, preparada com os frutos amadurecidos, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos, com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega	Und	880
<b>LOTE 08</b>			
01	ÓLEO DE SOJA refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado com degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização.	Und	2.680



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	Embalagem pet 900ml. A validade tem que ser no mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
02	VINAGRE ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de vinho tinto embalagem 750ml. Padronizado, refinado, pasteurizado e envasado com acidez mínima de 4%. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de turgidez. Com características organolépticas próprias. Contendo prazo de validade e com data de fabricação.	Und	1.000
03	VINAGRE ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool embalagem de 750 ml. Padronizado, refinado, pasteurizado e envasado com acidez mínima de 4%. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de turgidez. Com características organolépticas próprias. Contendo prazo de validade e com data de fabricação.	Und	1.000
04	EXTRATO DE TOMATE, simples concentrado, composição nutricional, o produto deverá estar em isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso embalagem 190g, prazo de validade e data de fabricação.	Und	1.200
05	AZEITE DE OLIVA, produto extravirgem, embalagem de 250 ml contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade, peso líquido e todas as especificações exigida pela legislação vigente para gêneros alimentícios, além de rotulagem nutricional obrigatória.	Und	888
06	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica de 300g, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no Ministério da Saúde, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a RDC Nº 276/2005.	Und	480
07	OVO in natura, tipo caipira, acondicionado em bandejas com 30 unidades, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Apresentando data de validade.	Cuba	1.600
08	MANTEIGA SEM SAL de 1ª qualidade, com 80% de lipídios, aspecto cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 500g, de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	Und	850
09	MANTEIGA COM SAL de 1ª qualidade, com 80% de lipídios, aspecto cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem contendo 1 kg.	Und	60
10	REQUEIJÃO cremoso tradicional. Embalagem com no mínimo 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	Und	314
11	MAIONESE tipo tradicional - composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga de 200g. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto.	Und	432
12	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de 340g, sem vazamento e outras alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Und	600



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
13	MOLHO SHOYO - 150 ml, molho de soja, tipo Shoyo, para salada, composição básica, água, soja, milho, amido, açúcar, sal, vinagre, conservador, acidulante, sequestrante e óleo. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem 150ml.	Und	144
14	CONDIMENTO, apresentação: industrial, matéria-prima: alho, aspecto físico: molho, aplicação: alimentação.	Und	320
<b>LOTE 09</b>			
01	CARNE BOVINA SEM OSSO, tipo coxão mole, resfriada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, selada a vácuo, deve ter aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, proveniente de bovinos saudáveis, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária.	Kg	3.800
02	CHARQUE PONTA DE AGULHA, pacote 5 kg, preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	520
03	CARNE BOVINA COM OSSO, tipo pá ou agulha, resfriada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, selada a vácuo, deve ter aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, proveniente de bovinos saudáveis, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária.	Kg	3.800
04	CARNE BOVINA MOÍDA in natura, de 1ª qualidade, congelada, a carne deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem, sem ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Cada peça embalada a vácuo, em embalagem impermeável e amplamente protegida. A embalagem deverá apresentar rotulagem com data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F.	Kg	630
05	CARNE SUÍNA TIPO PALETA, sem osso, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), sem odores, sujidades, parasitos e larvas. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, marca/procedência. Validade de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega.	Kg	2.000
<b>LOTE 10</b>			
01	FRANGO INTEIRO, embalagem em saco de polietileno atóxico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente (SIF ou SISP). Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade e de fabricação na embalagem.	Und	4.260
02	PEITO DE FRANGO sem osso, congelado, com adição de água de no máximo 06 %, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Embalado em sacos de polietileno atóxico e resistente grampeado mecanicamente ou termossolado, contendo	Kg	2.880



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínimo de 03 (três) meses a partir data de entrega.		
03	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, sem tempero, congelado, acondicionados em embalagens de 1kg; características próprias, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem saco plástico atóxico e inviolável de fácil visualização; de acordo com a legislação vigente; contendo externamente os dados de identificação, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínimo de 03 (três) meses a partir data de entrega.	Kg	220
04	CORTES CONGELADOS DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA, apresentação: inteiro, processamento: com pele, com osso, estado de conservação: congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Cheiro e sabor característicos. Embalado em sacos de polietileno atóxico e resistente grampeado mecanicamente ou termossolado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínimo de 03 (três) meses a partir data de entrega. Embalagem contendo aproximadamente 01 kg.	Kg	2.200
05	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: Cozida, grossa, ingredientes: carne suína, acondicionada em embalagem primária de plástico em PVC à vácuo apropriada, com prazo de validade não inferior a 180 dias a contar do ato da entrega, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação sanitária vigente, devendo apresentar inspeção S.I.F. Pacote contendo 2,5 kg.	Und	1.320
06	LINGUIÇA TIPO MISTA fina, cozida e defumada, resfriada, deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando no máximo 3 Kg por pacote. Cada pacote de carne deverá conter o peso confirmando o pedido feito. A embalagem deverá apresentar fabricação, prazo de validade e marca do produto e deverá conter número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Temperatura para conservação 10°C, prazo de validade mínimo de 120 dias a contar da data de entrega.	Kg	120
07	MORTADELA elaborada através de carne suína possui tempero especial e ótima fiabilidade (rende fatias de 150 mm de diâmetro).	Kg	300
08	MORTADELA elaborada através de carne de frango possui tempero especial e ótima fiabilidade (rende fatias de 150 mm de diâmetro).	Kg	300
09	BACON tipo industrializado, de primeira qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação. Acondicionado em embalagens plásticas que devam apresentar rótulos com as devidas especificações do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	300
10	SALSICHA DE FRANGO, tipo hot dog, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionadas em sistema cryo-vac, produto industrializado, obtido da emulsão de frango de uma ou mais espécies de animais, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. A embalagem deverá apresentar fabricação, prazo de validade e marca do produto e deverá conter número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de	Kg	3.000



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



inspeção do SIF. Temperatura para conservação 10°C, prazo de validade mínimo de 120 dias a contar da data de entrega. Pacote com 500g.			
<b>LOTE 11</b>			
01	POLPA DE ABACAXI, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	82
02	POLPA DE ACEROLA, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	110
03	POLPA DE CAJU, s selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	82
04	POLPA DE CUPUAÇU, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	110
05	POLPA DE GOIABA, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	288
06	POLPA DE MARACUJÁ, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	110
07	POLPA DE GRAVIOLA, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	288
08	POLPA DE TAPEREBÁ, selecionada, acondicionada em embalagem polipropileno transparente, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade; isenta de contaminação. Embalagem de 1kg e deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega, com registros obrigatórios do Ministério competente.	Kg	260
09	MAÇÃ nacional, fruta in natura, espécie vermelha, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	560
10	BANANA tipo prata com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão.	Kg	500
11	BANANA tipo banana da terra de 1ª qualidade, fresca, apresentando grau de maturação que permita e suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo de acordo com as Normas Técnicas da ANVISA, devem ser apresentadas inteiras, sãs, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e não estar danificada por qualquer lesão física ou química, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e insetos. Odor: aroma	Kg	120



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.		
12	ABACAXI tipo pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	Kg	240
13	MELANCIA fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	240
14	MELÃO in natura, tamanho médio, com características íntegra e de 1ª qualidade, fresco, limpo e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos e de origem orgânica. Não apresentar quaisquer tipos de lesões. Embalado em sacos de nylon.	Kg	420
15	UVA, fruta in natura, tipo roxa, 1ª qualidade, sem partes escuras ou furadas, embalagem 1 kg.	Kg	420
16	PERA, tipo portuguesa fruta in natura, sem apresentar avarias de casca, aroma, cor e sabor típico da espécie, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	180
<b>LOTE 12</b>			
01	CEBOLA in natura, boa qualidade, devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente de Catafilo, isenta de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	720
02	TOMATE in natura, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresco. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Não estarem danificados por lesões que afetem suas características, isenta de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	612
03	CHEIRO VERDE, produto com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e sem sujidades e defeitos que possam alterar a aparência, qualidade e sabor, de colheita recente.	Maço	7.000
04	PIMENTÃO VERDE in natura boa qualidade, tamanhos uniformes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes.	Kg	460
05	ALFACE em maços in natura, de boa qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Maço	600
06	CENOURA in natura, comum lavada, de boa qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachaduras, broteamento, podridão, perfurações e cortes. Deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas, sujidas, parasitas e larvas. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Kg	600
07	BATATA in natura, comum, lavada, com tamanhos uniformes, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachaduras, broteamento. Deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas, sujidas, corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº	Kg	600



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



	12 de 02/01/01 da ANVISA.		
08	COUVE in natura, folha verde escura, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	2.300
09	REPOLHO verdura in natura, tipo repolho verde, espécie comum, aplicação culinária em geral, característica adicionais não aplicáveis - 1ª qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, devem ser bem desenvolvidas, firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	120
10	REPOLHO tipo roxo de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita e suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e Larvas.	Kg	120
11	PIMENTA DE CHEIRO verdura in natura, culinária em geral - sem rama, de 1ª qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	120
12	PEPINO, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita e suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas e substâncias terrosas.	Kg	120
13	LIMÃO fruta in natura, espécie taiti, 1ª qualidade, deve ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem perfurações e cortes, sem danos de origem física ou mecânica, sem enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	400
<b>LOTE 13</b>			
01	REFRIGERANTE SABOR COLA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	400
02	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	400
03	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades.	Pct	400
04	REFRIGERANTE SABOR UVA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Pacote com 06 unidades	Pct	400
05	REFRIGERANTE SABOR COLA, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 1,5 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	Und	2.400
06	REFRIGERANTE SABOR LARANJA isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 1,5 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	Und	2.400
07	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafas "pet" com tampa rosqueável, contendo 1,5 litros cada. Deverá apresentar validade de não inferior a 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	Und	2.400



4.2 Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248/2008.

4.3 Os produtos perecíveis são aqueles in-natura, semi-preparados ou preparados para consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

4.4 Os itens de (carnes) deverão ser entregues devidamente limpos, frescos, refrigerados ou resfriados, obrigatoriamente acondicionados em saco plástico transparente, identificados, cor vermelha sem escurecimento.

4.5 Os itens de (frango) deverão ser industrializados, devidamente congelados, inspecionados, ter odor característico, consistência firme, não amolecida nem pegajosa.

4.6 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificações e quantidades.

4.7 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Produto Nacional;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante.

## 5. METODOLOGIA PARA AQUISIÇÃO DO OBJETO

A aquisição do objeto deste Termo dar-se-á através de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, em conformidade com a Lei nº 10.520/02, Decreto nº 10.024/19 e com o Decreto Estadual nº 2.648/07 e, subsidiariamente, no que couber pela Lei Federal nº 8.666/93 (Lei de Licitações e Contratos) e suas alterações, devendo ser utilizado o **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, em virtude de tratar-se de aquisição destinada ao atendimento de mais de um órgão ou entidade e que pelas características há necessidade de contratações frequentes e entrega parcelada, conforme o Art. 3º, incisos I e III, do Decreto Estadual nº 3.182/2016, com fornecimento de acordo com as quantidades previstas durante a validade da Ata de Registro de Preços, conforme a disponibilidade orçamentária e a necessidade da Administração.

## 6. CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO

6.1 Adotar-se-á como critério de adjudicação o **MENOR PREÇO POR LOTE**. O agrupamento dos itens em lote justifica-se pelo fato do objeto contemplar a Aquisição de vários itens inter-relacionados e guardarem compatibilidade entre si, os quais se adquiridos um a um,



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



ensejará demasiada quantidade de processos licitatórios, onerando os custos processual administrativo. Ressalta-se que, os itens apresentam características semelhantes, o que permite o agrupamento em lote e viabiliza a economia de escala para a contratação.

6.2 A adoção do critério de agrupamento por lote justifica-se pelo fato deste certame objetivar a aquisição de 129 itens, o que por sua vez poderia resultar em uma quantidade demasiada de processos licitatórios caso fossem adjudicados por item, onerando o trabalho da Administração Pública, nesse sentido, todos os itens apresentam características semelhantes, o que viabiliza o agrupamento por lote e garante economia de escala para a eventual contratação. Com intuito de reforçar tal justificativa, importante colecionar o Acórdão 5301/2013 – Segunda Câmara, TC 009.965/2013-0, relator Ministro substituto André Luís de Carvalho, 3.9.2013 que diz:

***"É legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração."***

*Representação oferecida por Procurador da República, versando sobre suposta irregularidade em pregão presencial conduzido pelo município de Floriano/PI com recursos do FNDE no âmbito do PNAE, destinado à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, apontara possível restrição à competitividade decorrente do parcelamento do objeto da licitação em lotes de itens. O representante alegara, a partir de relatório da CGU, "que seria indevido agrupar itens em lotes, pois tal procedimento afrontaria o disposto nos arts. 15. inciso IV, e 23, § 1º, da Lei n 8.666, de 21 de junho de 1993, defendendo que a divisão por itens melhor atenderia ao aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado local e impediria a participação de médias e grandes empresas locais, citando, para tanto, precedentes jurisprudenciais do TCU". Em sentido oposto, e também citando precedentes do Tribunal, o município argumentara que "os dispositivos legais citados pela CGU estabelecem entendimento contrário, no sentido de que as compras, sempre que possível, devem ser divididas em tantas parcelas quanto forem necessárias ao aproveitamento das peculiaridades do mercado, em obediência ao princípio da economicidade, aduzindo que, por essa razão, a licitação foi dividida em dezesseis lotes, cujos itens foram grupados conforme as particularidades de cada produto". Analisando o feito, anotou o relator a pertinência da representação, "haja vista não ser a matéria, como visto, pacífica no âmbito do TCU, de sorte que, de certa maneira, enseja a análise de situações concretas, para que se possa concluir se houve, ou não, afronta à competitividade do certame". No caso vertente, em que 16 lotes contemplaram 107 itens, o relator consignou que a adoção da licitação por itens isolados exigiria "elevado número de procedimentos para seleção", o que "tornaria bem mais oneroso o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, de sorte que poderia colocar em risco a economia de escala e a celeridade processual, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração ". E concluiu no sentido de considerar, diante de irregularidade formal apurada, a representação parcialmente procedente, anotando que "diante das peculiares circunstâncias do presente caso concreto (...) a licitação por itens isolados poderia trazer indesejáveis riscos à administração pública, mostrando-se adequado, pois, o agrupamento desses itens em lotes, com elementos de mesma característica ". O Plenário do TCU, ao acolher a proposta da relatoria, julgou parcialmente procedente a representação."*



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



6.3 Por fim, o Acórdão 2796/2013-Plenário, TC 006.235/2013-1, relator Ministro José Jorge, 16.10.2013 também justifica o agrupamento em lote da seguinte forma:

*A adjudicação por grupo ou lote não é, em princípio, irregular. A Administração, de acordo com sua capacidade e suas necessidades administrativas e operacionais, deve sopesar e optar, motivadamente, acerca da quantidade de contratos decorrentes da licitação a serem gerenciados.*

*Representação relativa a pregão eletrônico realizado pela Agência de Modernização da Gestão de Processos do Estado de Alagoas (Amgesp) para registro de preços, destinado à aquisição de kits escolares, apontara, dentre outras irregularidades, "a adjudicação pelo menor preço por grupo de itens ou por módulo escolar, quando deveria ser por item que compõe cada grupo...". Em suas justificativas, a Amgesp defendeu que "individualizar a compra de cada item do kit sobrecarrega a administração pública e encarece o produto final, enquanto que, se o objeto é o próprio kit, os licitantes possuem margem de negociação maior por estarem comercializando grandes quantidades e variedades de material escolar". O relator, acolhendo essa tese, registrou que a "adjudicação por grupo ou lote não pode ser tida, em princípio, como irregular. É cediço que a Súmula nº 247 do TCU estabelece que as compras devam ser realizadas por item e não por preço global, sempre que não haja prejuízo para o conjunto ou perda da economia de escala. Mas a perspectiva de administrar inúmeros contratos por um corpo de servidores reduzido pode se enquadrar, em nossa visão, na exceção prevista na Súmula nº 247, de que haveria prejuízo para o conjunto dos bens a serem adquiridos". Acrescentou que "a Administração deve sopesar, no caso concreto, as consequências da multiplicação de contratos que poderiam estar resumidos em um só, optando, então, de acordo com suas necessidades administrativas e operacionais, pelo gerenciamento de um só contrato com todos os itens ou de um para cada fornecedor". Em relação ao alcance da Súmula nº 247 do TCU, destacou, amparado em deliberação do Tribunal, que ela pretendeu "consolidar o entendimento prevalecente nesta Casa, no sentido de que é condenável a adjudicação por preço global, por representar, no geral, restrição à competitividade. Não teve a referida Súmula a pretensão de condenar a adjudicação por lotes ...". Ponderou, contudo, que restou ausente nos autos a devida motivação para a opção eleita. O Tribunal, ao acolher o juízo de mérito formulado pelo relator, julgou parcialmente procedente a Representação e, confirmando a medida cautelar previamente adotada no processo, determinou que a Secretaria de Educação e do Esporte do Estado de Alagoas, na condição de órgão participante da mencionada ata de registro de preço, se abstivesse "de realizar novas contratações com recursos federais, inclusive recursos do Fundeb, já que há complementação da União".*

## 7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1 Durante o fornecimento do objeto deste Termo de Referência será exigido que a empresa fornecedora mantenha-se em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, bem como todas as condições de habilitação para contratação com a Administração Pública, referentes às regularidades perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, ao INSS, ao FGTS e o Ministério do Trabalho (CNDT).

7.2 Autorizações de Funcionamento expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, de acordo com o disposto nos art. 1º e 2º da Lei nº 6.360/1976;

7.3 Licença de funcionamento, expedida pelo órgão competente Estadual ou Municipal de Vigilância Sanitária da sede do licitante;

7.4 Comprovações de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto deste Termo, ou com o item pertinente, por meio da



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



apresentação de atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

7.5 A empresa deverá apresentar juntamente com os documentos de habilitação, composição da atividade compatível para atuação no fornecimento do objeto licitado.

## 8. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1 Os recursos para execução do objeto deste Termo de Referência serão provenientes das seguintes dotações orçamentárias:

UNIDADE	AÇÃO	NATUREZA DE DESPESA	FONT E
01-GABINETE DO PREFEITO	04.122.0052.2-003-mantenção geral das atividades administrativas do Gabinete do Prefeito.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
	04.122.0052.2-066-mantenção da Residência Oficial.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
02-REPRESENTAÇÃO EXTERNA E RELAÇÕES PÚBLICAS	04.122.0052.2-004-mantenção geral das atividades administrativas da Representação Externa e Relações Públicas.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
03-ASSESSORIA DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO	04.121.0052.2-005-mantenção das atividades administrativas da Assessoria de Planejamento e Orçamento.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
04-SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS	04.122.0052.2-007-mantenção geral das atividades da Secretaria de Administração e Finanças.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
05-SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS	04.122.1203.2-010-mantenção geral das atividades administrativas da Secretaria de Obras e Serviços Públicos.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
10-SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, ESPORTE E LAZER	13.122.0473.2-044-mantenção das atividades da SEMCEL.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
11-SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	08.244.0124.2-055-mantenção das atividades administrativas da SEMAS.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
12-SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE	18.541.0052.2-058- manutenção das atividades administrativas da SEMMA.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
13-SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA	20.606.0052.2-060-mantenção das atividades da SEMAG.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
14-SECRETARIA ESPECIAL DE GOVERNO	04.122.0052.2-064-mantenção das atividades da SEGOV	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
16-CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO	04.122.0052.2-082-mantenção das atividades da Controladoria Geral do Município.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



18-PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO	04.122.0052.2-083-manutenção das atividades da PROGEM.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
06-SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12.361.0052.2-012- manutenção das atividades da Secretaria de Educação, Escolas Municipais e Conselho Municipal de Educação.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	111
	12.361.0403.2-018- manutenção das atividades administrativas do FUNDEB.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	113
08-SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E FUS	10.301.0067.2-029- manutenção das atividades da SEMSA.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	211
09-FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	10.301.0067.2-035- gestão do piso de Atenção Básica Fixo-PAB FIXO.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	214
	10.301.0067.2-039- manutenção do FMS com outras despesas variáveis.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	214
14-FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	08.122.0052.2-093-manutenção das atividades do Fundo Municipal de Assistência Social.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	001
	08.244.0124.2-091-manutenção das atividades do CRAS.	3.3.90.30.00.00-material de consumo	311

## 9. PRAZO, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

**9.1** Os materiais deverão ser entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos de transporte manuseio, acompanhados das respectivas notas fiscais, no Setor de Material e Patrimônio da Prefeitura Municipal de Itaúbal, localizado à Avenida Laurita Almeida Barbosa, 1134-Centro, CEP: 68.760-000, Itaúbal/AP, de segunda a sexta-feira no horário de 08h00min as 13h00min.

**9.2** O primeiro fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser realizado no prazo de até 10 (dez) dias consecutivos, a contar da data da Autorização de Fornecimento emitida pelo setor competente da Prefeitura de Itaúbal, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Termo.

**9.3** Os demais fornecimentos deverão ser efetuados sempre a contar da data da efetiva requisição emitida pelo setor competente, concedendo-se a empresa prazo não superior a 05 (cinco) dias úteis para sua efetivação.

**9.4** O fornecimento material deverá ser feito de forma parcelada e sucessiva durante a vigência da Ata, de acordo com a necessidade e solicitação do setor requisitante.

**9.5** A requisição dos alimentos ocorrerá por meio de "Autorização de Fornecimento", que deverá ser preenchida por servidor responsável.

**9.6** A Empresa deverá fornecer os produtos em perfeitas condições de consumo e acondicionados em embalagens próprias em temperatura exigida por seu fabricante, sem qualquer violação ou danificação, constando: data, validade, volume, descrição e demais informações necessárias à caracterização e identificação das condições do objeto.



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



9.7 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

9.8 Os gêneros alimentícios de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

9.9 As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da contratada.

9.10 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados, conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

9.11 O objeto será recebido de acordo com as quantidades, características, especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.12 O recebimento dos materiais deverá ser efetuado pelo Diretor do Material e Patrimônio e/ou por servidor da Administração designado pelo Prefeito da Prefeitura Municipal de Itaubal - PMI.

9.13 Os produtos poderão ser rejeitados no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, salvo quando se tratar de gênero alimentício pão, quando se exigirá que a troca seja imediata, à custa da contratada e sem prejuízo da aplicação das penalidades. Será realizada a verificação de compatibilidade do produto encaminhado pela licitante em substituição, e somente após o cumprimento dessa etapa, será o objeto da licitação definitivamente recebido e aceito pela contratante.

9.14 Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

## 10. DA VALIDADE DOS PRODUTOS

10.1 Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem.

10.2 Deverão ser fornecidos produtos de 1ª qualidade e acondicionados de forma a manter as suas características de conservação e perfeitas condições de consumo.

10.3 Os bens objeto da aquisição devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes.

10.4 Os bens deverão ter prazo de garantia mínimo de 12 (doze) meses, prevalecendo o prazo de garantia fixado pelo fabricante ou fornecedor, caso maior.

10.5 Os produtos ofertados deverão atender no que lhes for aplicável, aos padrões exigidos nas seguintes normas: Resolução n.º 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA; Portaria n.º 451/97 - Ministério da Saúde/ANVISA; Portaria n.º 368/97 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, Resolução RDC n.º 175/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, a marca do fabricante, o prazo de validade e o peso líquido, conforme resolução CNNPA n.º 12, de 1978.



## **11. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

**11.1** A Prefeitura Municipal de Itaúbal, através do(a) Diretor(a) de Material e Patrimônio e/ou servidor designado pela autoridade competente, será responsável pela fiscalização e acompanhamento do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados). Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

**11.2** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666, de 1993.

## **12. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**12.1** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de até 12 (doze) meses, a contar de sua publicação, incluídas eventuais prorrogações, nos termos do inciso III, § 3º, do art. 15, da Lei Federal n.º 8.666/1993, e conforme determina o art. 14, do Decreto Estadual n.º 3.182/2016.

**12.2** A Ata de Registro de Preços estará vigente até que se tenha consumido todo o quantitativo nela registrado ou até o fim do prazo de sua vigência, prevalecendo o que ocorrer primeiro.

## **13. DO PAGAMENTO**

**13.1** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após o regular fornecimento do objeto, mediante emissão de nota fiscal com o devido ateste de recebimento.

## **14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**14.1** Efetuar o pagamento do objeto regularmente fornecido, na forma estabelecida no edital e contrato;

**14.2** Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da empresa;

**14.3** Designar servidor para recebimento e atesto do fornecimento;

**14.4** Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

**14.5** Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no produto fornecido, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

**14.6** Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

## **15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**15.1** Efetuar a entrega do objeto, em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Administração, em estrita observância conforme especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal com o devido ateste de recebimento;

**15.2** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



- 15.2.1** O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, repor ou substituir, às suas expensas, o produto com avarias ou defeitos, ou que não correspondam com o solicitado neste Termo de Referência, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;
- 15.3** Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos materiais, inclusive carga e descarga, até os locais indicados pelo contratante;
- 15.4** Responsabilizar-se pelo armazenamento dos gêneros alimentícios, sem ônus para a Administração contratante, até a sua entrega definitiva;
- 15.5** Executar o fornecimento dos materiais dentro das especificações exigidas e constantes da proposta de preços apresentada;
- 15.6** Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a entrega do objeto, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 15.7** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 15.8** Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido;
- 15.9** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto quando devidamente autorizada pela Contratante;
- 15.10** Cumprir outras obrigações previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público;
- 15.11** A licitante vencedora é vedada a subcontratação de outra empresa para o fornecimento dos produtos objeto deste Pregão.

## **16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**16.1** Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o Município, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais garantidas a prévia defesa, poderá sofrer as seguintes Sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multas de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia de atraso, até o 5º (quinto) dia após a data fixada para entrega dos serviços e 1% (um por cento) ao dia de atraso, a partir do 6º (sexto) dia, calculadas sobre o valor total do Contrato;
- c) Multa compensatória equivalente ao valor integral do fornecimento não realizado, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho ou Contrato, ou, neste seu limite, por rescisão unilateral determinada pela Prefeitura Municipal de Itaúbal, devido à inexecução parcial ou total das obrigações pactuadas, cujo recolhimento deverá ser efetuado no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação feita pela Prefeitura Municipal de Itaúbal;



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



- d) Suspensão temporária do direito de participar de licitações e contratar com a Prefeitura Municipal de Itaúbal, por um período de 02 (dois) anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a empresa ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após o prazo da sanção aplicada com base na alínea "d".

**16.2** As sanções previstas nas alíneas "d" e "e" poderão ser aplicadas conjuntamente com as estabelecidas nas alíneas "b" e "c", no caso de inexecução total do Contrato, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**16.3** A multa, aplicada após regular processo administrativo será descontada nos pagamentos eventualmente devidos pela Prefeitura Municipal de Itaúbal ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.

**16.4** O valor correspondente a qualquer multa aplicada a Empresa vencedora, respeitado o princípio do contraditório e a ampla defesa, deverá ser recolhido em até 10 (dez) dias corridos, após o recebimento da notificação, em favor da Prefeitura Municipal de Itaúbal, na forma estabelecida, ficando a Empresa vencedora obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

**16.5** As multas aplicadas serão pagas conforme o regime tributário da Prefeitura Municipal de Itaúbal, que será emitida pela Divisão de Tributos PMI, devendo os pagamentos das multas a ser feitas diretamente a Prefeitura de Itaúbal, que poderá descontar nos pagamentos devidos a Empresa vencedora ou por fim serão cobradas judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos juntos a Prefeitura de Itaúbal, se esses descontos não forem bastante.

**16.6** As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a Empresa vencedora de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto a Prefeitura de Itaúbal, decorrentes das infrações cometidas.

**16.7** Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na execução dos serviços advirem de caso fortuito ou motivo de força maior.

**16.8** Da sanção aplicada caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção.

**16.9** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**16.10** As sanções previstas nas alíneas "d" e "e" deste item poderão, também, ser aplicadas aos licitantes quando, em razão dos compromissos assumidos, seu(s) representante(s) legal(is):

a) tenha (m) sofrido condenação criminal definitiva por prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

b) praticar (em) ilícito (s) visando fraudar os objetivos da licitação, demonstrando não possuir idoneidade de contratar com a Administração Pública.

**16.11** A penalidade estabelecida na alínea "e" deste item é de competência exclusiva do Sr. Prefeito Municipal.

**16.12** Em quaisquer dos casos previstos neste item, é assegurado a Licitante o direito ao contraditório e a ampla defesa.

## 17. ESTIMATIVA DE CUSTOS

A estimativa de custo com a aquisição do presente objeto é de R\$ XXXXXXXX (XXXXX), conforme se extrai da pesquisa de mercado elaborada pela Unidade de Precificação da CL,



ESTADO DO AMAPÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAUBAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS



que indicou a média dos preços praticados entre os fornecedores do ramo de Administração Pública.

### 18. DISPOSIÇÕES FINAIS

**18.1** A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições.

**18.2** Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

**18.3** Para as sanções administrativas serão levadas em conta a legislação que rege a matéria concernente às licitações e contratos administrativos.

Itaubal-AP, 12 de janeiro de 2021.

**DÉA MARIA PICANÇO MACHADO**  
Secretária de Administração e Finanças