



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto deste Termo de Referência a Contratação de Pessoa Jurídica especializada na aquisição de gêneros alimentícios para produção de sopa e distribuição de pães destinada aos usuários em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional vinculados ao equipamento social: Cozinha Comunitária, visando atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social, Juventude e Cidadania da Vitória de Santo Antão, Estado de Pernambuco, conforme especificações e quantidades discriminadas neste termo.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 Disciplina o Artigo 6º da Constituição Federal que a alimentação é um direito social, que, por seu turno, se insere no rol dos direitos e garantias fundamentais, sendo considerado de fundamental importância para garantia de todos os outros direitos.

2.2 O direito à alimentação oferece qualidade de vida sadia, permitindo que o titular usufrua de condições que o possibilite o seu bem-estar físico, psíquico e social. É, portanto, uma extensão da garantia ao direito à vida expresso no Artigo 5º da Constituição Federal, e ambos têm como pressuposto necessário uma alimentação saudável, uma vez que sem ela, eles podem ser interrompidos ou violados.

2.3 O objeto em questão será destinado aos usuários em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional vinculados ao equipamento social: Cozinha Comunitária, vinculada à Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania.

2.4 A distribuição diária será realizada na seguinte configuração: total de 400 (quatrocentas) sopas com porções de 200g, ou seja, 80 litros por dia que serão distribuídas de segunda a sexta-feira.

2.5 A distribuição diária será realizada na seguinte configuração: total de 800 (oitocentos) pães – tipo francês – 50 gramas, distribuídos de segunda a sexta-feira.

2.6 Esta aquisição visa também acompanhar as famílias e ou usuários visando sua evolução nutricional e superação das vulnerabilidades sociais.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 Os bens que constituem o objeto em questão serão especificados e estimados na tabela abaixo:

SOPA DE CARNE- 80 LITROS

ITEM	INSUMO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	QUANTIDADE SEMANAL (1x)	QUANTIDADE	QUANTIDADE



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

			DIARI A		MENS AL (4)	ANUA L
01		Macarrão, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, com 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricional.	20 kg	20 kg	80 kg	960 kg
02	Carne bovina c/ osso	CARNE BOVINA - TIPO PALETA, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICOTRANSARENTE, ATOXICO,	12 Kg	12 Kg	48 kg	576 kg
03	Macaxeira	Tubérculos de primeira qualidade, próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar livre da maior parte	12 Kg	12 Kg	48 kg	576 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		possível de terra aderente à casca. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes. Os tubérculos deverão ser entregues logo após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.				
04	Batata Inglesa	LISA, DE PRIMEIRA BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTA, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA,(RACHADURAS,CORTES), TAMANHO E CONFORMACAO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDA, ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA.	12 Kg	12 Kg	48 kg	576 kg
05	Cenoura	De primeira qualidade – constituído por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Os legumes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características organolépticas – Aspecto, cor e sabor próprios. Odor característico. A cenoura deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo	6 kg	6 kg	24 kg	288 kg
06	Tomate	TOMATE MADURO- ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAUDA DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE	6 kg	6 kg	24 kg	288 kg
07	Cebola	O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características	6 kg	6 kg	24 kg	288 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		organolépticas: Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. Cor e sabor próprios; Odor: característico. A cebola deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.				
08	Chuchu	De primeira qualidade, constituída por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra. O chuchu deverá ser entregue logo após a colheita pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	4 kg	4 kg	16 kg	192 kg
09	Pimentão	PIMENTAO - VERDE, EXTRA A, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, (PERFURACOES E CORTES).	2 kg	2 kg	8 kg	96 kg
11	Alho	Alho em pasta -O produto deve ser de boa qualidade, sem sal e sem adição de condimento, A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente com 200g Características organolépticas: Cor e sabor próprios; Odor: característico. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada.	500 g	500 g	2 kg	24 kg
12	Sal	Cloreto de sódio cristalizado adicionado obrigatoriamente de iodo. Tipo 1.Aspecto: cristais com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, não devendo estar pegajoso ou empedrado. - Cor: branco. - Odor e sabor: inodoro e sabor salino-salgado próprio. O teor de iodo deverá ser igual ou	2 kg	2 kg	8 kg	96 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		superior a 20mg por quilograma do produto, até o limite máximo de 60mg de iodo por quilograma do produto, conforme regulamentação do Ministério da Saúde. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. Embalagem primária: O material empregado no acondicionamento do sal terá a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, com peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.				
13	Caldo de Carne	Caldo de Carne em pó: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó	100 g	100 g	400 g	4,8 kg
14	Coentro	A hortalça deve estar intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto, cor e sabor próprios; Odor: característico. O coentro deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	500 g	500 g	2 kg	24 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

15	Cominho	COMINHO EM PÓ – Embalagem de 500G com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA e RDC nº 40 – ANVISA.	1 kg	1 kg	4 kg	48 kg
16	Colorau	O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas- Aspecto: pó fino. - Cor: alaranjada. - Odor: característico. - Sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, contendo 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional.	1 kg	1 kg	4 kg	48 kg
17	Vinagre	Vinagre de álcool obtido pela fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. Cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá	6 L	6 L	24 L	288 L



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		apresentar peso líquido de 500 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 12 unidades adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional				
18	Óleo vegetal	Óleo de soja óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino. Características organolépticas - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C – Cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser garrafa Pet. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 900 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 20 garrafas, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.	4L	4L	16 L	312 L



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega.				
--	--	---	--	--	--	--

SOPA DE FEIJÃO- 80 LITROS

ITEM	INSUMO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE SEMANAL (1x)	QUANTIDADE MENSAL (4)	QUANTIDADE ANUAL
01	Macarrão espaguete	Macarrão, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, com 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricional.	20 kg	40 kg	160 kg	1920 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		Macarrão, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, com 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricional.				
02	Carne bovina c/ osso	CARNE BOVINA - TIPO PALETA, PECA INTEIRA, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,	5 Kg	10 kg	40 kg	480 kg
03	Feijão Preto	o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 26/2013. Características: constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos,	40 Kg	80 kg	320 kg	3840 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termo soldado e resistente, contendo 01 kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indelévels Tubérculos de primeira qualidade, próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes. Os tubérculos deverão ser entregues logo após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.				
04	Batata Inglesa	LISA, DE PRIMEIRA BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTA, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA,(RACHADURAS,CORTES), TAMANHO E CONFORMACAO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDA, ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA. LISA, DE PRIMEIRA BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTA, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA,(RACHADURAS,CORTES), TAMANHO E CONFORMACAO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDA, ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA.	12 Kg	24 kg	96 kg	1152 kg
05	Cenoura	De primeira qualidade – constituído por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Os legumes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	6 kg	12 kg	48 kg	576 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		Características organolépticas – Aspecto, cor e sabor próprios. Odor característico. A cenoura deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo De primeira qualidade – constituído por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Os legumes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características organolépticas – Aspecto, cor e sabor próprios. Odor característico. A cenoura deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo				
06	Tomate	TOMATE MADURO- ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAUDA DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE TOMATE MADURO- ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAUDA DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE	6 kg	12 kg	48 kg	576 kg
07	Cebola	O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. Cor e sabor próprios; Odor: característico. A cebola deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como	6 kg	12 kg	48 kg	576 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. Cor e sabor próprios; Odor: característico. A cebola deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.				
08	Chuchu	De primeira qualidade, constituída por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra. O chuchu deverá ser entregue logo após a colheita pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. De primeira qualidade, constituída por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra. O chuchu deverá ser entregue logo após a colheita pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	4 kg	8 kg	32 kg	384 kg
09	Pimentão	PIMENTAO - VERDE, EXTRA A, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, (PERFURACOES E CORTES).	2 kg	4 kg	16 kg	192 kg
11	Alho	Alho em pasta -O produto deve ser de boa qualidade, sem sal e sem adição de condimento, A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica	500 g	1 kg	4 kg	48 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		transparente, resistente com 200g Características organolépticas: Cor e sabor próprios; Odor: característico. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. Alho em pasta -O produto deve ser de boa qualidade, sem sal e sem adição de condimento, A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente com 200g Características organolépticas: Cor e sabor próprios; Odor: característico. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada.				
12	Sal	Cloreto de sódio cristalizado adicionado obrigatoriamente de iodo. Tipo 1.Aspecto: cristais com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, não devendo estar pegajoso ou empedrado. - Cor: branco. - Odor e sabor: inodoro e sabor salino-salgado próprio. O teor de iodo deverá ser igual ou superior a 20mg por quilograma do produto, até o limite máximo de 60mg de iodo por quilograma do produto, conforme regulamentação do Ministério da Saúde. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. Embalagem primária: O material empregado no acondicionamento do sal terá a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, com peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo	2 kg	4 kg	16 kg	192 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

	da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional. Cloreto de sódio cristalizado adicionado obrigatoriamente de iodo. Tipo 1. Aspecto: cristais com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, não devendo estar pegajoso ou empedrado. - Cor: branco. - Odor e sabor: inodoro e sabor salino-salgado próprio. O teor de iodo deverá ser igual ou superior a 20mg por quilograma do produto, até o limite máximo de 60mg de iodo por quilograma do produto, conforme regulamentação do Ministério da Saúde. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. Embalagem primária: O material empregado no acondicionamento do sal terá a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, com peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para				
--	---	--	--	--	--



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.				
13	Louro	em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Caldo de Carne em pó: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó	10 g	20 g	80 g	960 g
14	Caldo de Carne	Caldo de galinha em pó: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de galinha; em pó A hortalça deve estar intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto, cor e sabor próprios; Odor: característico. O coentro deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	100 g	200 g	800g	9,6 kg
15	Coentro	A hortalça deve estar intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto, cor e sabor próprios; Odor: característico. O coentro deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. COMINHO EM PÓ – Embalagem de 500G com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA e RDC nº 40 – ANVISA.	500 g	1 kg	4 kg	48 kg
16	Cominho	COMINHO EM PÓ – Embalagem de 500G com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA e RDC nº 40 – ANVISA. O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas- Aspecto: pó fino. - Cor:	1 kg	2 kg	8 kg	96 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		alaranjada. - Odor: característico. - Sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, contendo 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional.				
17	Colorau	O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas- Aspecto: pó fino. - Cor: alaranjada. - Odor: característico. - Sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, contendo 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à	1 kg	2 kg	8 kg	96 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional. Vinagre de álcool obtido pela fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. Cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 12 unidades adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional				
18	Vinagre	Vinagre de álcool obtido pela fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. Cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data	6 L	12 L	48 L	576 L



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

	de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 12 unidades adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional Óleo de soja óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino. Características organolépticas - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C – Cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser garrafa Pet. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 900 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 20 garrafas, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária				
--	--	--	--	--	--



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega.				
	Óleo vegetal	Óleo de soja óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino. Características organolépticas - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C – Cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser garrafa Pet. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 900 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 20 garrafas, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega.	4L	8L	32 L	384 L

CANJA- 80 L



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

ITEM	INSUMO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE SEMANAL (1x)	QUANTIDADE MENSAL (4)	QUANTIDADE ANUAL
01	Arroz	Arroz parboilizado tipo I, beneficiado, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, terrosos, e detritos animais. Aspecto grão longo fino, cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada contendo 30kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação Nutricional.	10 kg	20 kg	80 kg	960 kg
02	Dorso de Frango	FRANGO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES, PESCOCO E VISCERAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.	12 Kg	24 kg	96 kg	1152 kg
04	Batata Inglesa	LISA, DE PRIMEIRA BOA QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDA, ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA.	12 Kg	24 kg	96 kg	1152 kg
05	Cenoura	De primeira qualidade – constituído por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Os legumes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da	6 kg	12 kg	48 kg	576 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características organolépticas – Aspecto, cor e sabor próprios. Odor característico. A cenoura deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo				
06	Tomate	TOMATE MADURO- ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAUDA DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE	6 kg	12 kg	48 kg	576 kg
07	Cebola	O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. Cor e sabor próprios; Odor: característico. A cebola deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	6 kg	12 kg	48 kg	576 kg
08	Chuchu	De primeira qualidade, constituída por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra. O chuchu deverá ser entregue logo após a colheita pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	4 kg	8 kg	32 kg	384 kg
09	Pimentão	PIMENTAO - VERDE, EXTRA A, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, (PERFURACOES E CORTES).	2 kg	4 kg	16 kg	192 kg
10	Alho	Alho em pasta -O produto deve ser de boa qualidade, sem sal e sem adição de condimento, A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente com 200g	500 g	1 kg	4 kg	48 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		Características organolépticas: Cor e sabor próprios; Odor: característico. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada.				
11	Sal	Cloreto de sódio cristalizado adicionado obrigatoriamente de iodo. Tipo 1. Aspecto: cristais com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, não devendo estar pegajoso ou empedrado. - Cor: branco. - Odor e sabor: inodoro e sabor salino-salgado próprio. O teor de iodo deverá ser igual ou superior a 20mg por quilograma do produto, até o limite máximo de 60mg de iodo por quilograma do produto, conforme regulamentação do Ministério da Saúde. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. Embalagem primária: O material empregado no acondicionamento do sal terá a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, com peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.	2 kg	4 kg	16 kg	192 kg
13	Caldo de Galinha	Caldo de Carne em pó: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó	100 g	200 g	800g	9,6 kg



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

14	Coentro	A hortalíça deve estar intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto, cor e sabor próprios; Odor: característico. O coentro deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	500 g	1 kg	4 kg	48 kg
16	Colorau	O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas- Aspecto: pó fino. - Cor: alaranjada. - Odor: característico. - Sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, contendo 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional.	1 kg	2 kg	8 kg	96 kg
17	Vinagre	Vinagre de álcool obtido pela fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. Cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 12 unidades adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa,	6 L	12 L	48 L	576 L



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

		resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional				
18	Óleo vegetal	Óleo de soja óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino. Características organolépticas - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C – Cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser garrafa Pet. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 900 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 20 garrafas, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega.	4L	8 L	32 L	384 L



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

PÃES – TIPO FRANCÊS

ITEM	INSUMO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DIARIA	QUANTIDADE SEMANAL (1x)	QUANTIDADE MENSAL (4)	QUANTIDADE ANUAL
01	Pães -Tipo Francês – 50 gramas	EM TAMANHO DE APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE, PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL, E AGUA, QUE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. PRODUZIDO COM MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, MOFOS E BOLORES. FABRICADO NO MESMO DIA DA ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO COM AS QUALIDADES SOLICITADAS E COM ANTECEDÊNCIA. EMBALADO EM SACOLAS PLASTICAS ESPECÍFICAS, CONTENDO 10 UNIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DA PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM.	800 unidades	4.000 unidades	16000 unidades	192.000 unidades

4. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E VALORES ADMITIDOS:

4.1 Os bens que constituem o objeto em questão serão especificados e estimados na tabela descrita abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
1	ALHO IN NATURA Alho em pasta -O produto deve ser de boa qualidade, sem sal e sem adição de condimento, A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente com 200g Características organolépticas: Cor e sabor próprios; Odor: característico. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada	KG	240	R\$ 24,03	R\$ 5.767,20



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

2	ARROZ Arroz parboilizado tipo I, beneficiado, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, terrosos, e detritos animais. Aspecto grão longo fino, cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada contendo 30kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação Nutricional	KG	10464	R\$ 5,32	R\$ 55.668,48
3	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTA, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA,(RACHADURAS,CORTES), TAMANHO E CONFORMACAO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDA, ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA	KG	3888	R\$ 5,96	R\$ 23.172,48
4	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTA, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA,(RACHADURAS,CORTES), TAMANHO E CONFORMACAO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDA, ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA	KG	11664	R\$ 5,96	R\$ 69.517,44
5	CALDO DE CARNE Caldo de Carne em pó: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó	KG	1440	R\$ 7,90	R\$ 11.376,00
6	CALDO DE FRANGO Caldo de Carne em pó: Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó	KG	960	R\$ 6,87	R\$ 6.595,20
7	CARNE BOVINA COM OSSO CARNE BOVINA - TIPO PALETA, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICOTRANSARENTE, ATOXICO.	KG	960	R\$ 29,49	R\$ 28.310,40



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

8	CARNE BOVINA COM OSSO CARNE BOVINA - TIPO PALETA, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICOTRANSARENTE, ATOXICO.	KG	2880	R\$ 29,49	R\$ 84.931,20
9	CEBOLA O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. Cor e sabor próprios; Odor: característico. A cebola deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	KG	10704	R\$ 6,74	R\$ 72.144,96
10	CENOURA De primeira qualidade – constituído por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Os legumes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características organolépticas – Aspecto, cor e sabor próprios. Odor característico. A cenoura deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo	KG	4176	R\$ 5,51	R\$ 23.009,76
11	CENOURA De primeira qualidade – constituído por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Os legumes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características organolépticas – Aspecto, cor e sabor próprios. Odor característico. A cenoura deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo	KG	12528	R\$ 5,51	R\$ 69.029,28



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

12	CHUCHU De primeira qualidade, constituída por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra. O chuchu deverá ser entregue logo após a colheita pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo	KG	3600	R\$ 6,44	R\$ 23.184,00
13	CHUCHU De primeira qualidade, constituída por legumes suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra. O chuchu deverá ser entregue logo após a colheita pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo	KG	10800	R\$ 6,44	R\$ 69.552,00
14	COENTRO A hortaliça deve estar intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Características organolépticas: Aspecto, cor e sabor próprios; Odor: característico. O coentro deverá ser entregue logo após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	KG	2784	R\$ 12,94	R\$ 36.024,96



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

15	COLORAL 500G O calorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas- Aspecto: pó fino. - Cor: alaranjada. - Odor: característico. - Sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, contendo 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional.	PCT	2400	R\$ 5,91	R\$ 14.184,00
16	COMINHO COMINHO EM PÓ – Embalagem de 500G com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA e RDC nº 40 – ANVISA.	KG	1200	R\$ 25,98	R\$ 31.176,00
17	DORSO DE FRANGO FRANGO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES, PESCOCO E VISCERAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO.	KG	3840	R\$ 11,67	R\$ 44.812,80
18	DORSO DE FRANGO FRANGO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES, PESCOCO E VISCERAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO.	KG	11520	R\$ 11,67	R\$ 134.438,40



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

19	FEIJÃO CARIOCA o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 26/2013. Características: constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico ransparente, termo soldado e resistente, contendo 01 kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indelévels Tubérculos de primeira qualidade, próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes. Os tubérculos deverão ser entregues logo após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.	KG	5424	R\$ 8,33	R\$ 45.181,92
----	---	----	------	----------	---------------



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

20	MACARRÃO 500G - Macarrão, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, com 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricional.	PCT	13920	R\$ 5,31	R\$ 73.915,20
21	MACAXEIRA Tubérculos de primeira qualidade, próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes. Os tubérculos deverão ser entregues logo após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.	KG	960	R\$ 3,65	R\$ 3.504,00



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

22	ÓLEO DE SOJA 900ML - Óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino. Características organolépticas - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C – Cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser garrafa Pet. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 900 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 20 garrafas, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega	ML	2688	R\$ 10,30	R\$ 27.686,40
23	PIMENTÃO PIMENTAO - VERDE, EXTRA A, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, (PERFURACOES E CORTES).	KG	10320	R\$ 3,36	R\$ 34.675,20



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

24	SAL Cloreto de sódio cristalizado adicionado obrigatoriamente de iodo. Tipo 1. Aspecto: cristais com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, não devendo estar pegajoso ou empedrado. - Cor: branco. - Odor e sabor: inodoro e sabor salino-salgado material empregado no acondicionamento do sal terá a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, com peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional. próprio. O teor de iodo deverá ser igual ou superior a 20mg por quilograma do produto, até o limite máximo de 60mg de iodo por quilograma do produto, conforme regulamentação do Ministério da Saúde. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. Embalagem primária	KG	1440	R\$ 2,19	R\$ 3.153,60
25	TOMATE - TOMATE MADURO- ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAUDA DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE	KG	2580	R\$ 9,61	R\$ 24.793,80
26	TOMATE - TOMATE MADURO- ASPECTO GLOBOSO, COR VERMELHA, CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAUDA DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES BOA QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE	KG	7740	R\$ 9,61	R\$ 74.381,40



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

27	VINAGRE 750ML Vinagre de álcool obtido pela fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. Cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 12 unidades adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional	ML	3600	R\$ 4,89	R\$ 17.604,00
28	PÃO – TIPO FRANÇÊS – PESO: 50 GRAMAS - EM TAMANHO DE APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE, PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL, E AGUA, QUE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. PRODUZIDO COM MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, MOFOS E BOLORES. FABRICADO NO MESMO DIA DA ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO COM AS QUALIDADES SOLICITADAS E COM ANTECEDÊNCIA. EMBALADO EM SACOLAS PLASTICAS ESPECÍFICAS, CONTENDO 10 UNIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DA PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM.	UNID	48000	R\$ 0,72	R\$ 34.560,00



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

29	PÃO – TIPO FRANCÊS – PESO: 50 GRAMAS - EM TAMANHO DE APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE, PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, SAL, E AGUA, QUE CARACTERIZA POR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO E MIOLO DE COR BRANCO CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. PRODUZIDO COM MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, MOFOS E BOLORES. FABRICADO NO MESMO DIA DA ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO COM AS QUALIDADES SOLICITADAS E COM ANTECEDÊNCIA. EMBALADO EM SACOLAS PLÁSTICAS ESPECÍFICAS, CONTENDO 10 UNIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DA PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM.	UNID	144000	R\$ 0,72	R\$ 103.680,00
VALOR TOTAL ESTIMADO:					R\$ 1.246.030,08

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 Nos termos do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, a documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á, dentre outras, a comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, e indicação do técnico adequado para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, disciplinando o § 4º que nas licitações para fornecimento de bens, a comprovação de aptidão, quando for o caso, será feita através de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado.

5.2 Para tanto, especificamente neste processo, o licitante deverá apresentar:

- a) Atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para fornecimento do(s) bem(s) descrito(s) neste Termo de Referência.
- a) Certidão de regularidade e quitação das obrigações junto a secretaria da fazenda, municipal, estadual e federal, bem como as certidões trabalhistas.

6. DOS PARTICIPANTES

6.1 Deverá ser contratada pessoa jurídica que desenvolva atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste termo de referência.

6.2 Não poderão participar da licitação ou ser contratadas, direta ou indiretamente:

- a) As pessoas físicas e jurídicas, que não comprovem as características legais, determinadas na Lei 14.133/2021 e Artigo 9º da Lei 8.666/1993;
- b) São impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, nos termos do art. 7º da Lei do Pregão.



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

c) As pessoas físicas e jurídicas suspensas e impedidas de participar de licitações e contratar com a administração pública, bem como as declaradas idôneas, na forma do Artigo 87, incisos III e IV da precitada lei enquanto perdurar a sanção.

7. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.1 Sugere-se como critério de aceitabilidade da proposta o menor valor por item, consoante art. 4º, inc. X, da Lei do Pregão e a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (Acórdãos 2.977/2012, 2695/2013, 48/2013 e 343/2014, todos do Plenário).

8. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADES DOS ALIMENTOS

8.1 O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizados e/ou climatizados e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

8.2 Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou equivalente, para assepsia das verduras no processo de alimentos.

8.3 A norma sanitária deverá ser rigorosamente observada e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser reincidido de pleno direito, adotando as providências cabíveis por parte da secretaria de assistência social, juventude e cidadania.

8.4 A quantidade servida deve ser adequada rigorosamente, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

8.5 Os alimentos devem estar harmonicamente inclusos no recipiente descartável.

8.6 O sabor das sopas é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

8.7 A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

9 . DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1 O fornecedor está sujeito a fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de alimentos não ser de primeira qualidade.

9.2 Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela à secretaria de assistência social, juventude e cidadania, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente.



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

9.3 As despesas decorrentes de frete e transporte dos alimentos para o local designado, e qualquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preço.

9.4 Fica reservado a essa administração, o direito de solicitar amostra para realização de teste que comprovem a qualidade dos alimentos. Para tanto, os alimentos serão submetidos a análises técnicas específicas, e ficam, desde já, ciente o licitante de que os alimentos considerados insatisfatórios em quaisquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituído.

9.5 Se algum alimento apresentar irregularidade, a secretaria de assistência social, juventude e cidadania, enviará para um laboratório de sua escolha, no sentido de elaboração de laudo bromatológico, físico-químico, bacteriológico e microscópico conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. A precitada secretaria o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade dos alimentos diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas suas características contrariem as definidas neste termo, alimentos estes estragados, alterados e/ou adulterados.

9.6 Durante o período da Ata, a secretaria de assistência social, juventude e cidadania poderá requerer do município sede do licitante, informações relacionadas ao alvará de funcionamento, bem como atestados de vistoria realizados pela vigilância sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

9.7 A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este termo de referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição dele constatado no seu recebimento a inconformidade com as especificações contidas neste termo.

9.8 Recebido os objetos, a qualquer tempo durante o seu consumo vier ser constatado discrepância com as especificações este termo, será realizada a imediata notificação da licitante/contratada para efetuar a substituição dele.

9.9 Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização da precitada secretaria, todas as prescrições que por circunstância da lei devem ser acatadas.

9.10 A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste termo/certame, cumprir obrigatoriamente todas as disposições legais pertinentes.

9.11 No tocante aos alimentos discriminados neste certame, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

10. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

10.1 O objeto desta licitação será entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, no local e horário indicados, correndo por conta exclusiva desta proponente os custos de entrega;

10.2 - A quantidade solicitada deverá ser entregue no máximo de 2 (duas) horas antes do horário pré-estabelecido entre as partes;

10.3. - Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada;

11. DA APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA

11.1 Após a declaração de vencedora representantes capacitados da Administração Pública, no prazo de 5 (cinco) dias corridos, realizará diligência na sede da licitante, no sentido de observar e verificar a capacidade da empresa com relação a higiene e composição dos alimentos, emitindo um parecer técnico pela secretaria demandante.

11.2 A licitante vencedora deverá no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, encaminhar 01(uma) amostra completa de cada produto ora licitado, para avaliação de sua qualidade, momento em que será emitido um parecer técnico pela secretaria demandante.

11.3 No caso de não haver entrega da amostra e ser declarado o local de manuseio dos alimentos como incompatível com as normas da vigilância sanitária a empresa será inabilitada.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 As despesas decorrentes desta contratação serão suportadas com recursos da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Gestora: 2 - Fundo Municipal de Assistência Social Vitória de Santo Antão

Órgão Orçamentário: 40000 - SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, JUVENTUDE E CIDADANIA

Unidade Orçamentária: 40002 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Função: 8 - Assistência Social

Subfunção: 244 - Assistência Comunitária

Programa: 952 - GESTÃO DO SUAS

Ação: 2.98 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES VINCULADAS AO PROGRAMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – SAN

Despesa 3.3.90.30.00 Material de Consumo

13. VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1 As entregas dos produtos deverão ser feitas PARCELADAMENTE, conforme necessidade e prévia solicitação.

13.2 A vigência contratual será definida no respectivo instrumento.



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

14. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- a) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto deste termo;
- b) Efetuar os pagamentos devidos, conforme condições estabelecidas;
- c) Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados ao município;
- d) Atestar notas fiscais correspondentes após o recebimento dos itens comprados;
- e) Receber e fiscalizar os produtos entregues, verificando a sua correspondência com as especificações prescritas no edital, atestando sua conformidade;
- f) Designar formalmente um servidor da unidade gestora para acompanhar e fiscalizar a execução da autorização de fornecimento ou instrumentos equivalentes;
- g) Notificar formalmente quaisquer irregularidades encontradas na entrega dos itens.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 15.1 Entregar os alimentos nas datas e horários, conforme condições descritas na ordem de fornecimento;
- 15.2 Respeitar e cumprir com os prazos de entrega dos itens comprados, observando os períodos de fornecimento e quantidades;
- 15.3 Arcar com todas as despesas diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para o município;
- 15.4 Fornecer amostra do produto quando solicitado, para laudo técnico de utilização;
- 15.5 Manter durante a vigência do contrato toda regularidade apresentada no Processo licitatório;
- 15.6 Responder por qualquer dano ou prejuízo causado ao CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual;
- 15.7 A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitada, a documentação relativa à comprovação do adimplemento de suas obrigações trabalhistas, inclusive contribuições previdenciárias e depósitos do FGTS, para com seus empregados;
- 15.8 Reparar/substituir, total ou parcialmente, às suas expensas, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas o objeto do Contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes de execução irregular;
- 15.9 Entregar e cancelar pedidos sempre que solicitado pelo Contratante;



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos produtos entregues, em um prazo de 30 (trinta) dias corridos contados a partir da entrega da nota fiscal devidamente atestada pelo Gestor do Contrato.

16.2 Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA cuja situação esteja irregular ou enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade;

16.3 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva do CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira, devida pelos órgãos entre o prazo referido no Termo de Referência e o correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

<u>Sigla</u>	<u>Significado / Descrição</u>
EM	Encargos Moratórios.
N	Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.
VP	Valor da parcela a ser paga.
TX	Percentual da taxa anual = 6%
I	Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado: $I = \frac{(TX/100)}{365} = \frac{(6/100)}{365} = 0,0001644$

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 O(A) CONTRATADO(A) deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, sujeitando-se às sanções constantes dos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 e do art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

17.2 Pela inobservância dos prazos estipulados Neste Termo de Referência, o(a) CONTRATADO(A) ficará sujeito(a) à sanção de advertência, além de multa correspondente a 1% (um por cento) ao dia do valor total dos itens solicitados.

17.3 O atraso, para efeito de cálculo da multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

17.4 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo(a) CONTRATANTE.

17.5 O valor da multa poderá ser descontado do crédito existente em favor do(a) CONTRATADO(A).

17.6 Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na execução do objeto advier de caso fortuito ou de força maior.

17.7 Em caso de inexecução dolosa do objeto deste Termo de Referência, má-fé, conduta atentatória à Administração Pública, o(a) CONTRATADO(A) estará sujeito(a) às seguintes sanções:

a) impedimento de licitar e contratar com a Administração nas hipóteses e prazos definidos em lei;

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar nas hipóteses e prazos previstos em lei.

17.8 Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

17.9 Da aplicação de qualquer penalidade caberá recurso, conforme art. 109 da Lei nº 8.666/1993.

17.10 Em caso de pregão, o recurso será cabível na forma do art. 4º, inciso XVIII, da Lei correspondente.

17.11 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados ao(à) CONTRATADO(A) o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa.

17.12 As sanções de advertência, suspensão temporária de participação de licitação e impedimento de contratar com a administração e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas juntamente com a imposição de multa, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

17.13 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é sanção de competência exclusiva da autoridade máxima do órgão CONTRATANTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo conferido em lei, contado da data da intimação.

18. DAS CAUSAS DE RESCISÃO

18.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

- I - não cumprimento cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

18.2 O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

- I - supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido em lei;
- II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- III - repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- IV - atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- V - não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

19. CONTROLE DA EXECUÇÃO

19.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência ao Secretário.

19.2 O representante da Administração deverá possuir a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.



PREFEITURA DA CIDADE DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

Secretaria de Assistência Social, Juventude e Cidadania

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

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

20. SUBCONTRATAÇÃO

20.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

21. DO FORO

20.1 Fica estabelecido o foro da comarca de Vitória de Santo Antão/PE para dirimir eventuais questões oriundas do presente Termo de Referência, prevalecendo sobre qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Vitória de Santo Antão, 07 de março de 2023.

José Adherval de Barros

Secretário Municipal de Assistência Social, Juventude e Cidadania