



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA

DA NECESSIDADE: Justifica-se esta aquisição para diversificação do fornecimento de alimentação aos alunos da rede municipal de ensino, visando a melhoria da qualidade nutricional e também saúde dos mesmos. Buscamos garantir o direito à alimentação no âmbito escolar, esta Secretaria prevendo o período de retorno das aulas presenciais em 2022, busca planejar, organizar, orientar e avaliar seus processos de aquisição e distribuição dos alimentos amparando-se nas diretrizes definidas pelo RDC/CD/FNDE Nº 06/2020. Por considerar que é um dever do estado e um direito do cidadão, é imprescindível oferecer aos alunos uma alimentação adequada, em quantidade e qualidade compatíveis com as necessidades e a cultura local, para promover a segurança alimentar e nutricional. Sendo assim faz-se necessário a aquisição dos gêneros alimentícios para as escolas e creches da rede municipal de ensino.

1.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA LICITAÇÃO: O objeto licitado, caracteriza-se como de natureza comum, tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão com base no Menor Preço por Item, de acordo com o Art. 45 §1º inciso I da Lei no 8.666/93 e Art. 4º inciso X da Lei 10.520/02, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

2. DO OBJETO

2.1. AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO ANO LETIVO DE 2022 DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS- SE, conforme as especificações mínimas, quantitativas e demais condições constantes neste Termo, descritos na forma abaixo:

TABELA “A” – EXCLUSIVA PARA ME/EPP/MEI

Com base nos termos da Lei Complementar 123/2006 e posteriores alterações e esclarecida pelo Decreto Federal 8.572 de 13 de novembro de 2015, os itens abaixo listados são destinados EXCLUSIVAMENTE a empresas enquadradas como ME (MICRO EMPRESA), EPP (EMPRESA DE PEQUENO PORTE) e MEI (MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL).

Item	Código	Produto/Serviço	Unid	Qtde	Unitário (Estimado)	Total (Estimado)
1	28334	ACHOCOLATADO EM PÓ 400 G - MISTURA DE CACAU, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, SAL, AROMATIZANTES ACHOCOLATADO EM PÓ 400 G CARACTERÍSTICAS GERAIS É A PORÇÃO EM PÓ PROVENIENTE DA MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, SAL,	UND	3.300,0000	5,1000	16.830,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. SUA FÓRMULA DEVE APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM SUA EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES QUANTO AO VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATO E SÓDIO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - MARROM ODOR - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE DE 400G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM ATÉ 50 PACOTES DE 200G A 1000G, FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
2	28335	<p>AÇÚCAR CRISTAL 1KG - SACAROSE OBTIDA DE CANA-DE-AÇÚCAR POR PROCESSO INDUSTRIAL</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR POR PROCESSO INDUSTRIAL ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE SOB A FORMA DE CRISTAIS IRREGULARES, DE COLORAÇÃO UNIFORME. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR COR - PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - DOCE CARACTERÍSTICO FÍSICO - QUÍMICAS SACAROSE: MÍNIMO 99,3% RESÍDUO MINERAL FIXO: MÁXIMO 0,15% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DA CANA DE AÇÚCAR: PRESENÇA ELEMENTOS HISTOLÓGICOS E AMIDOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR</p>	KG	4.000,0000	3,2200	12.880,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL, COM PESO LÍQUIDO DE 01KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO, BEM FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 20 A 30 KG, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE EMPACOTAMENTO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.				
3	28338	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, 1KG CARACTERÍSTICAS GERAIS ALIMENTO OBTIDO DE GRÃOS SADIOS DE ARROZ. A CLASSE PODE SER LONGO FINO, MÉDIO E CURTO. NÃO É PERMITIDA A MISTURA DE CLASSES. PRODUTO CLASSIFICADO CONFORME OS PADRÕES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIA INSETOS VIVOS: AUSÊNCIA UMIDADE: MÁXIMO 14% MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05% GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30% DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50% SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	KG	13.000,000 0	5,1600	67.080,00
4	28342	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400G	PCT	15.000,000 0	4,9600	74.400,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS BISCOITO É O ALIMENTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, FERMENTADAS OU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MARGARINA, EXTRATO DE MALTE, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30G) VALOR ENERGÉTICO: 130 A 140 KCAL CARBOIDRATOS: 15 A 25G PROTEÍNAS: 2 A 3 G GORDURAS TOTAIS: 4 A 5 G GORDURAS SATURADAS: 1,5 A 2 G GORDURAS TRANS: NÃO CONTÉM FIBRA ALIMENTAR: 0,5 A 1 G CÁLCIO: 7 A 9 MG FERRO: 1,2 A 1,5 MG SÓDIO: 150 A 180 MG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS: AUSÊNCIA. EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500G, COM EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM ATÉ 20 PACOTES DE 400 A 500G, FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: “CONTÉM GLÚTEN”. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
6	30891	<p>CARNE BOVINA DE 1ª TIPO MOÍDA CARNE BOVINA DE 1ª TIPO MOÍDA CONGELADA 500G</p>	KG	4.100,0000	11,8600	48.626,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É A PORÇÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DO CORTE APROPRIADO DE CARÇAÇAS BOVINAS, ORIUNDAS DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - VERMELHA ODOR - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTES DE 500G, EMBALADO A VÁCUO, FECHADOS EM FILME DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 10 A 20 KG. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS), DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS ISOTÉRMICOS, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
7	28350	<p>COMINHO 100G* COMINHO 100G</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR – PRÓPRIA, ODOR – PRÓPRIO, SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSENCIAS DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA NORMA VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). EMBALAGENS PRIMÁRIAS: POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 100G DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO DE 1KG A 20 KG. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; CASO APRESENTE GLÚTEN EM SUA COMPOSIÇÃO DEVERÁ APRESENTAR DESCRITO NO RÓTULO. TRANSPORTE</p>	UND	1.500,0000	1,6300	2.445,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.				
8	28349	COLORÍFICO 100G* CARACTERÍSTICAS GERAIS COLORÍFICO É O PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ (BIXA ORELLANA) OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU ADICIONADO OU NÃO DE SAL E DE ÓLEOS COMESTÍVEIS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - MARROM ODOR – PRÓPRIO, SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSENCIAS DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA NORMA VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). EMBALAGENS PRIMÁRIAS: POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 100G DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO DE 1 KG A 20 KG. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; CASO APRESENTE GLÚTEN EM SUA COMPOSIÇÃO DEVERÁ APRESENTAR DESCRITO NO RÓTULO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	UND	1.500,0000	0,9100	1.365,00
9	28351	EXTRATO DE TOMATE 340G CARACTERÍSTICAS GERAIS EXTRATO DE TOMATE É O PRODUTO RESULTANTE DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE FRUTOS MADUROS E SÃOS DO TOMATEIRO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ APRESENTAR APENAS POLPA DE TOMATE HAVENDO A TOLERADA A ADIÇÃO DE ATÉ 1% DE AÇÚCAR E DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - MASSA MOLE COR - VERMELHA ODOR - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO ANÁLISES MÍNIMAS EXTRATO SECO, DEDUZIDO CLORETO DE SÓDIO: MÍNIMO 18% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA VARIAÇÃO DE PH: 3,5 E 4,0. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS	UND	4.600,0000	6,9100	31.786,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA. ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DA POLPA DE TOMATE: PRESENÇA AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACHÊS COM PESO LÍQUIDO DE 395G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA CONTENDO ATÉ 24 EMBALAGENS TETRA PAK, FECHADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>				
10	28352	<p>FARINHA DE AVEIA 200G</p> <p>FARINHA DE AVEIA 200G</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LIPÍDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: FLOCOS FINO COR: PRÓPRIO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;</p>	PCT	4.000,0000	4,7200	18.880,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA				
11	28674	FLOCOS DE MILHO 500 GRAMAS	KG	16.000,000 0	2,8300	45.280,00
12	30895	FÓRMULA LACTEA INFANTIL 1º SEMESTRE 400G EM PÓ FÓRMULA LACTEA INFANTIL 1º SEMESTRE 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EM PÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIOTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ COR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES. DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;	LA	400,0000	31,7000	12.680,00
13	28353	FÓRMULA LACTEA INFANTIL 2º SEMESTRE 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EM PÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU	LA	800,0000	19,3800	15.504,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIOTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO.</p> <p>ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ COR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES. DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;</p>				
15	28356	<p>LEITE DE COCO 500ML*</p> <p>LEITE DE COCO 500ML</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS 1. LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, REDUZIDO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 15% P/P) E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS P/ A FABRICAÇÃO, EMBALAGEM DE VIDRO COM 500 ML, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE VEDAÇÃO E ISENTA DE CONTAMINAÇÃO DE QUALQUER TIPO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 01 ANO A 2 ANOS, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.</p>	UND	1.200,0000	11,1700	13.404,00
17	28362	<p>ÓLEO VEGETAL 900ML</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ÓLEO COMESTÍVEL OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSOS DE EXTRAÇÃO E REFINO, ISENTO DE MISTURAS DE OUTROS ÓLEOS OU OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. O ÓLEO VEGETAL PODERÁ SER DE SOJA OU GIRASSOL. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25 OC</p>	UND	2.400,0000	11,4100	27.384,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>COR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICO SABOR: CARACTERÍSTICO VALOR NUTRICIONAL (P/ 13 ML / 1 COLHER DE SOPA) VALOR ENERGÉTICO: 105 A 108 KCAL CARBOIDRATO: 0G PROTEÍNA: 0G GORDURAS TOTAIS: 10 A 12G GORDURAS SATURADAS: 0,8 A 2G GORDURAS MONOINSATURADAS: 3 A 7,5G GORDURAS POLINSATURADAS: 3,5 A 7G GORDURAS TRANS: NÃO CONTÉM COLESTEROL: 0 MG FIBRA: 0G SÓDIO: 0MG VITAMINA E: 2,5 A 4 MG CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS ÍNDICE DE SAPONIFICAÇÃO: 189 A 195 RANCIDEZ: NEGATIVA ÍNDICE DE PERÓXIDO MEQ / KG: MÁXIMO 10 EMBALAGENS PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA (PET) COM VOLUME LÍQUIDO DE 900 ML. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA, CONTENDO 20 GARRAFAS DE 900 ML, FECHADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 9 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
18	28337	<p>PREPARO PARA MINGAU SABOR BANANA AMIDO DE MILHO FORTIFICADO MAIS SAIS 200G.</p> <p>DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS SABOR BANANA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ FINO COR: CREME AMARELADO CHEIRO: INODORO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU</p>	UND	4.000,0000	7,1200	28.480,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL): PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS).</p> <p>EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 400 A 1000G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.</p> <p>SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 1 PACOTE DE 400G A 1000G, FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.</p> <p>ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;</p> <p>PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.</p> <p>TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
19	28363	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNES BRANCAS- 500G</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS OBTIDA POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA. DEVE APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO – PRÓPRIO</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS).</p> <p>EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO 500 G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.</p> <p>SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.</p> <p>ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS), DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN".</p> <p>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>TRANSPORTE</p>	PCT	4.000,0000	4,2900	17.160,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.				
20	28364	<p>SAL REFINADO IODADO 1 KG</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE SOB A FORMA DE CRISTAIS BRANCOS COM GRANULAÇÃO UNIFORME, PRÓPRIA, DEVENDO TER SABOR SALINO - SALGADO PRÓPRIO, SER CONSTITUÍDO DE CLORETO DE SÓDIO E ADICIONADO IODATO DE POTÁSSIO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO COM PESO LÍQUIDO DE 20 A 30 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	KG	1.100,0000	1,9200	2.112,00
21	28366	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ TER SIDO PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA REGULAMENTAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CORANTES E CONSERVADORES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - LÍQUIDO LÍMPIDO E SEM DEPÓSITO. AROMA - CARACTERÍSTICO ACÉTICO. CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - ÁCIDO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS ACIDEZ VOLÁTIL EM G/100ML: MÍNIMA 4,0% P/V ÁLCOOL EM VOLUME A 20°C: MÁXIMO 1% GL RESÍDUO MINERAL FIXO À 550°C: 0,1% P/V PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSÊNCIA DE FERMENTAÇÃO, LEVEDURAS OU BACTÉRIAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: GARRAFAS PLÁSTICAS, FECHADAS HERMETICAMENTE POR TAMPA PLÁSTICA, CONTENDO DE 500 ML A 1L. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA CONTENDO DE 12 A 24 UNIDADES DE 500 ML A 1L, FECHADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM</p>	UND	1.100,0000	2,4800	2.728,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.				
22	23598	ADOÇANTE DIETETICO LIQUIDO 100 ML	UND	160,0000	5,2200	835,20
23	90875	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G NÃO CONTÉM GLUTÉN CARACTERÍSTICAS GERAIS CAFÉ TORRADO E MOÍDO; NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM: 250G; EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC; VALIDADE 90 DIAS APÓS O EMPACOTAMENTO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR-PRÓPIA SABOR-PRÓPRIO CHEIRO-PRÓPRIO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). PRAZO DE VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	UND	300,0000	5,7400	1.722,00
24	90876	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200GRAMAS CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G GORDURAS TRANS: AUSENTE FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE	PCT	800,0000	27,2800	21.824,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>CÁLCIO: 900 A 1415 MG SÓDIO: 250 A 420 MG VITAMINA A: 680 A 1.010 MG VITAMINA D: 5,0 A 8,7 MG AMIDO: AUSÊNCIA PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200 GRAMAS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 2. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
25	90877	<p>ARROZ POLIDO BRANCO TIPO 1, PESO 1KG</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS ARROZ É O GRÃO ORIUNDO DA GRAMÍNEA ORYZA SATIVA L. EM GERAL, PARA FINS COMERCIAIS, DESCASCADO E POLIDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIA INSETOS VIVOS: AUSÊNCIA UMIDADE: MÁXIMO 15% MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05% GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30% DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50% SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA</p>	KG	4.000,0000	3,6900	14.760,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO				
--	--	--	--	--	--	--

TABELA "B" – COTA PRINCIPAL

2.3. Com base nos termos da Lei Complementar 123/2006 e posteriores alterações e esclarecida pelo Decreto Federal 8.572 de 13 de novembro de 2015, os itens abaixo são destinados a toda e qualquer empresa inclusive as EMPRESAS DE GRANDE PORTE.

5	30892	CORTE DE CARNE BOVINA, PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, SEM SEBO, SEM APONEVROSE, SEM OSSO, CORTE TIPO PATINHO. CORTE DE CARNE BOVINA, PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, SEM SEBO, SEM APONEVROSE, SEM OSSO, CORTE TIPO PATINHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS É A PORÇÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DO CORTE APROPRIADO, ORIUNDA DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - VERMELHA ODOR - PRÓPRIO SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). EMBALAGENS PRIMÁRIA: EMBALADAS A VÁCUO EM FILME DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE COM PESO DE 01 A 03 KG, CONSTANDO O SIF. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 10 A 30 KG. PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 08 MESES A CONTAR DA DATA DO EMPACOTAMENTO. ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO	KG	6.400,0000	31,2200	199.808,00
---	-------	--	----	------------	---------	------------



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS ISOTÉRMICOS, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.				
14	28355	FRANGO CONGELADO CORTE TIPO COXA E SOBRECOXA* FRANGO CONGELADO CORTE TIPO COXA E SOBRECOXA CARACTERÍSTICAS GERAIS PARTE DA AVE ABATIDA (COXA E SOBRECOXA) EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM IDADE APROXIMADA DE OITO SEMANAS, APRESENTANDO PELE COMPLETA E AUSÊNCIA DE: PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, PARTES FALTOSAS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME, EVISCERAÇÃO COMPLETA, ESCALDAMENTO NORMAL E GORDURA NÃO RANÇOSA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER PRESENÇA DE CRISTAIS DE GELO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA. EMBALAGENS PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACO DE POLIETILENO LEITOSO, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. NÃO DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM A PRESENÇA DE AR E CRISTAIS DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR UNIFORME AO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 30 KG. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS ISOTÉRMICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA.	KG	8.300,0000	10,5800	87.814,00
16	28357	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO 200G *	PCT	33.000,0000	5,9700	197.010,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, D E FERRO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G GORDURAS TRANS: AUSENTE FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE CÁLCIO: 900 A 1015 MG SÓDIO: 340 A 520 MG VITAMINA A: 690 A 1.010 MG VITAMINA D: 5,8 A 8,7 MG AMIDO: AUSÊNCIA PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSENÇA</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO N° 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p> <p>EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
26	90878	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SÊMOLA 500G	PCT	16.600,0000	5,2700	87.482,00
		<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE SÊMOLA DE</p>				



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

		<p>TRIGO, ÁGUA, CONTENDO VITAMINA A, COMPLEXO B E FERRO ADICIONADO OU NÃO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E SUBMETIDAS A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO (LISO BRILHANTE) COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICA UMIDADE: MÁXIMO DE 13% RESÍDUO MINERAL FIXO EM BASE SECA: MÁXIMO 1% ACIDEZ, EM ML DE SOL N: MÁXIMO 5% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO N° 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA. AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DE GRÃO DE TRIGO: PRESENÇA AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS A 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE HERMETICAMENTE FECHADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA OU CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIAS A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 20 KG. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN". PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO</p>				
27	90879	<p>FRANGO CONGELADO CORTE TIPO PEITO SEM OSSO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS PARTE DA AVE SEMI- PROCESSADO, PEITO COM OSSO, EM PEÇA, SEM TEMPERO, ABATIDA EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM IDADE APROXIMADA DE OITO SEMANAS, APRESENTANDO PELE COMPLETA E AUSÊNCIA DE: PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, PARTES FALTOSAS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME, EVISCERAÇÃO COMPLETA, ESCALDAMENTO NORMAL E GORDURA NÃO RANÇOSA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER PRESENÇA DE CRISTAIS DE GELO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, D E FERRO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS.</p>	KG	7.100,0000	18,9800	134.758,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

	<p>COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G GORDURAS TRANS: AUSENTE FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE CÁLCIO: 900 A 1015 MG SÓDIO: 340 A 520 MG VITAMINA A: 690 A 1.010 MG VITAMINA D: 5,8 A 8,7 MG AMIDO: AUSÊNCIA PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200 GRAMAS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
--	---	--	--	--	--

Valor total estimado: R\$ 1.185.037,20 (UM MILHÃO CENTO E OITENTA E CINCO MIL TRINTA E SETE REAIS E VINTE CENTAVOS)

3. DAS OBRIGAÇÕES:

3.1. DO FORNECEDOR

3.1.1. Manter, durante toda a vigência do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem à mesma, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;

3.1.2. Entregar os produtos no órgão solicitado pelo Município de acordo especificação marca e preço registrados e na forma prevista, observando a forma – embalagens – de entrega .

3.1.3. Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Município;



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS**

3.1.4. Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes;

3.1.5. Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas durante o fornecimento;

3.1.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município;

3.1.7. Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros termos de autorização que se façam necessários à execução do fornecimento;

3.1.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com o Município, sem prévia e expressa anuência.

3.1.9. Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Município.

3.2. DO ORGÃO

3.2.1. Notificar o fornecedor contratado quanto à requisição do produto mediante o envio da nota de empenho, a ser repassada via e-mail ou retirada pessoalmente pelo fornecedor sendo que a nota de empenho repassada ao fornecedor poderá equivaler a uma ordem de fornecimento;

3.2.2. Permitir ao pessoal do fornecedor o acesso ao local da entrega do objeto, desde que observadas as normas de segurança;

3.2.3. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do material;

3.2.4. Efetuar os pagamentos devidos observadas as condições estabelecidas;

3.2.5. Receber os produtos entregues pela CONTRATADA, desde que estejam em conformidade com as especificações registradas.

3.2.6. Devolver com a devida justificativa, qualquer produto entregue fora dos padrões e normas constantes do Edital e seus anexos.

3.2.7. Estabelecer os cronogramas de entrega em observância ao disposto nas obrigações do Fornecedor (Item 3.1. deste Termo).

4. DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1. Todo produto cotado de origem animal cotado, deverá conter o selo do SIF.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

4.2. Não serão aceitas embalagens amassadas, oxidadas, com vazamento ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

4.3. Os produtos que foram submetidos a algum tipo de processamento, deverão estar embalados e rotulados.

4.4. A rotulagem dos produtos, inclusive a nutricional, deverá seguir a legislação específica em vigor.

4.5. A proponente vencedora é responsável pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos ofertados.

4.6. No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas neste Termo, bem como os produtos de origem animal deverá conter o selo do SIF.

4.7. No caso de alteração dos produtos, após a entrega dos mesmos, a proponente vencedora deverá fazer a reposição dos mesmos, salvo nos casos em que sua causa seja, comprovadamente, por motivos de acondicionamento realizado pela Secretaria de Educação deste município.

4.8. O prazo de validade dos produtos deverá ser de 06 (seis) meses a contar da data de fabricação que não deverá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

4.9. A proponente deverá constar em sua proposta a marca das mercadorias propostas e seguir, rigorosamente, as especificações constantes na Tabela de Itens deste Termo.

4.10. Em hipótese alguma serão aceitos os itens em desacordo com as condições pactuadas, ficando ao encargo da contratada o controle de qualidade do fornecimento de sua responsabilidade, bem como, a repetição de procedimentos as suas próprias custas para correção de falhas, visando à apresentação da qualidade.

4.11 O Prazo para entrega de todos os produtos que compões o objeto deste Termo será de 10 (dez) dias corridos, contados da data de ciência do Pedido formal emitido e entregue Pela Secretaria de Educação deste município.

4.12. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o(s) produtos, cuja qualidade, finalidade, eficácia procedência e eficiência, apresentem qualquer nível de desatendimento ao fim a que se presta, ou suspeita em relação a sua procedência, ou ainda, aquele em que se verificarem vícios, defeitos de fabricação, violação, transporte inadequado, incorreções ou falhas resultantes do fornecimento e fabricação.

4.13. Os produtos deverão ser entregues, seguindo rigorosamente as seguintes determinações e cronograma:

4.14. Os produtos que possuem estabilidade quanto ao estoque em temperatura ambiente (Não Perecíveis), deverão apresentar-se com embalagens íntegras no momento da entrega, de acordo com as especificações em edital e sem alterações visíveis que prejudiquem as suas características próprias. Em caso de ocorrência de qualquer alteração, a mercadoria será recusada. O prazo



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

máximo de entrega dos gêneros alimentícios é de 10 dias corridos a partir da data de envio do pedido e deverão ser entregues na Sede da Secretaria Municipal de Educação do município de Simão Dias-SE. Todos os produtos devem conter data de fabricação; prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento do produto; informações nutricionais gravadas na embalagem e lote.

4.15. Os gêneros do tipo Perecíveis Congelados devem ser entregues acondicionados em caixas de papelão lacradas ou monoblocos quando necessário. As carnes congeladas não deverão conter sinais de descongelamento, cristais de gelo ou água dentro das embalagens. O fornecedor deverá entregar a mercadoria em transporte fechado e refrigerado quando necessário. Em caso de ocorrência de qualquer alteração, a mercadoria será recusada.

4.16. Os produtos que necessitam de refrigeração deverão ser inspecionados quanto a sua qualidade no momento da entrega, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Em caso de ocorrência de qualquer inadequação nas características dos produtos, a mercadoria será recusada.

4.17. Em hipótese alguma serão aceitos os itens em desacordo com as condições pactuadas, ficando ao encargo da contratada o controle de qualidade do fornecimento de sua responsabilidade, bem como, a repetição de procedimentos as suas próprias custas para correção de falhas, visando à apresentação da qualidade.

5. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

5.1. Nos termos do artigo 67, § 1o, da Lei no 8.666/1993, a Administração designará um gestor da Ata, para acompanhar e fiscalizar o fornecimento, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

5.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

5.3. Da mesma forma, a adjudicatária, querendo, poderá indicar um preposto para, se aceito pelo MUNICÍPIO, representá-la na execução do contrato.

5.4. Nos termos da Lei no 8.666/1993, o contrato assinado, acompanhado da referida nota de empenho e juntamente com a ordem de fornecimento, constituirá documento de autorização para o fornecimento objeto desta licitação.

5.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela adjudicatária, sem ônus para a Administração.

6. DAS DISPOSIÇÕES:

6.1. O Município reserva-se o direito de notificar a empresa contratada a respeito do fornecimento, mesmo que por algum motivo tenha sido adjudicado equivocadamente, se esse não estiver de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS

6.2. A licitante fica obrigada o fornecimento objeto deste Termo de Referência de acordo com as especificações solicitadas, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da CONTRATANTE e/ou ORGÃO LICITANTE;

Simão Dias- SE, 14 de janeiro de 2022.

Ângela Santos Siqueira
Secretária Municipal de Educação