



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

TERMO DE REFERÊNCIA

CENTRAL MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO "ENGENHEIRA KÁTIA TORNELLI"

Responsável pela Elaboração do TR: Aline Piai Paro Gharibian

Contato: (017) 3341 -3618

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO de Gêneros Alimentícios nos termos da tabela proposta no ETP (Estudo Técnico Preliminar), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento com as qualidade mínima de apresentação no descritivo abaixo:

ESPECIFICAÇÃO
Arroz agulhinha Tipo 1. Conter o termo "Grãos Nobres", quebra inferior a 10%, procedência nacional, grãos íntegros, com a característica "não precisa lavar nem escolher" (ou termo similar), cor própria, isento de odor, mofo ou outros, embalado em pacotes de 5Kg com identificação do produto, data de validade, data do empacotamento máxima de 30 dias.
Feijão Carioca. Tipo 1, natural, primeira qualidade, limpos, secos, grãos inteiros, apresentar data do empacotamento recente, declarar marcar e data de validade. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, pacotes de 1Kg.
Açúcar cristal. Obtida da cana de açúcar. Com aspecto, cor, cheiro próprios. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, conteúdo peso líquido de 5 Kg. Embalagem secundária: fardo papel multifoliado, resistente, totalmente fechado, conteúdo 30 Kg. Validade mínima 06 meses.
Óleo de soja refinado. Alimento obtido por prensagem mecânica e ou por solventes do grão de soja, isento de mistura de outros óleos ou matérias estranhas ao produto, com apresentação, aspecto, odor, sabor e cor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: tipo "pet", atóxica, íntegra, sem sinais de amassamento, resistente com volume de 900 ml. Validade mínima 06 meses e não superior a 30 dias da entrega do produto.
Macarrão Tipo Parafuso. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo peso líquido de 500 g. Validade mínima de 03 meses.



Macarrão Tipo Padre Nosso. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo **peso líquido de 500 g.** Validade mínima de 03 meses.

Macarrão Tipo Argolinha. Ingredientes: sêmola de trigo e farinha de trigo, enriquecidas com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 03 meses.

Sal Refinado. Iodado, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rocha. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo **peso líquido de 01 Kg.** Validade mínima de 06 meses.

Salsicha Hot Dog. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e derivados), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será aceito embalagem com rachaduras na superfície, nem furos, cristais de gelo, pois demonstram descongelamento e recongelamento respectivamente. Cada gomo deverá pesar 50 gramas, **em pacote de 3 a 5Kg.** O produto deverá estar congelado e embalado a vácuo em embalagem atóxica, transparente, fechado por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, O produto deverá estar de acordo com a legislação. Validade mínima de 06 meses.

Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Patinho Moído IQF. Carne bovina proveniente de corte denominado Patinho, processado na forma moída, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmento de ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Duro em Cubos IQF. Carne Bovina proveniente de corte denominado Coxão Duro, processado na forma em Cubos; isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.



Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Mole em Tiras IQF. Carne Bovina proveniente de corte denominado Coxão Mole, processado na forma em Tiras; isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. Peso da embalagem: 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

Coxa e Sobrecoxa de Frango. O produto deverá estar congelado (com seu interior atingindo a temperatura de - 12° C ou inferior), com os ossos e pele manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF/ SISP. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Os pacotes devem **conter de 1 Kg a 2 Kg.** O fornecimento deverá estar de acordo com a Portaria CVS 5 e com o Decreto nº 12486/78 - NTA 03. Resoluções RDC nº 359 e 360.

Queijo Mussarela: Queijo processado pasteurizado sabor mussarela. fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso, marca registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria nº 356 de 04/09/1997 - MAPA entre outras. Embalado em plástico inviolável. Íntegro, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. O produto não poderá ter data de fabricação anterior á 20 dias da entrega do produto. O produto deverá ter registro no SIF/ SISP.

Peito de Frango com Legumes - Cubos IQF Carne de Frango, proveniente de corte denominado Peito, processado na forma de cubos com adição de legumes (Cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) na proporção 70/30, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. Peso da embalagem: 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

Almôndega 100% Bovina IQF: Carne bovina proveniente de pedaços, aparas e /ou refíles obtidos através de cortes Dianteiro, Traseiro e P.A, processado na forma de Almôndega, Oval (crua), **pesando aproximadamente 20g à 50g**, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.



Peito de Frango sem pele e sem osso (Cubos IQF): Carne de frango, proveniente do corte denominado Peito, processado na forma em Tiras, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmento de ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

Fígado Bovino em Tiras: Miúdo Bovino, proveniente de corte denominado Fígado, processado na forma de tiras, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

Ovos De Galinha: branco, extra e grandes, contendo obrigatoriamente selo de inspeção (SIF ou SISP ou SIM). Embalados primariamente com papel filme ou embalagem atóxica própria para alimento na quantidade de 1 dúzia. Conter etiqueta de identificação, procedência e prazo máximo de consumo (validade). Embalados secundariamente em embalagens de papelão ou outro material próprio para alimentos, na quantidade de até 30 dúzias por caixa. Produto isento de rachaduras, trincados sujidades e matérias estranhas. Não exalar odores incompatíveis com o produto.

Maçã Nacional Gala/ Fuji Extra: Categoria 1, oriunda de plantas sadias, destinados ao consumo **"in natura"**, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e /ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho uniforme, **com peso variável entre 130 e 150 gramas. Deverá se apresentar em caixas de papelão, bandejada, padronizada com peso total de 18Kg.**



Tomate: Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue.

Banana nanica: Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho médio e uniforme.

Banana maçã: Oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho médio e uniforme.

Abobrinha Menina ou Brasileira: Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.



Vagem: Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.

Chuchu: Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

Abóbora Cabotia: Legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

Cenoura: Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

Limão Tahiti: Extra, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada



produto entregue. Tamanho médio e uniforme.

Laranja Pera: Oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho uniforme, de aproximadamente 200 gramas.

Mandioquinha Salsa / Aipim: Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

Maracujá Azedo Extra: Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. **Tamanho uniforme.**



Beterraba: Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

Mamão Formosa: Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho uniforme, de **aproximadamente 1,5Kg.**

Alface Crespa: Fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isentas de sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto, livre de resíduos, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Abacaxi Pérola: Extra, Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. **Peso unitário da fruta de 1,5 kg à 2 kg.**



Goiaba Vermelha: Extra, Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. **Peso unitário da fruta de 100 gramas à 300 gramas.**

Alho: Nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grandes, uniformes, firmes, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. **Embalagem em caixas contendo o peso de 10 Kg.**

Cebola: Tipo extra, em sacos de 20 kg: classificação média, sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniforme no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.

Batata Ágata, Ou Mona Lisa: Beneficiada, lisa, extra. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes á casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem: as embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos. **Entregue em sacos de Nylon com 25 Kg.**

Ervilha fresca congelada.

Sem sódio e conservantes.

Embalagem plástica :1 Kg a 2Kg

Milho Verde congelado.

Sem sódio e conservantes.

Embalagem plástica :1 Kg a 2Kg



<p>Extrato de tomate. CONCENTRADO Ingredientes: Tomate, ISENTO DE PELES E SEMENTES. Sem glúten e sem conservantes. Embalagem em sachê. Peso líquido drenado de aproximadamente <u>2 Kg.</u></p>
<p>Creme de leite. Ingredientes: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Sem glúten. <u>Embalagem: Tetra pack.</u> Peso líquido drenado: 200g. Validade mínima de 3 meses.</p>
<p>Leite integral longa vida. Composição: Leite integral e estabilizante. Aspecto físico: líquido. Embalagem primária: caixa tetra Pack. Conteúdo: 1 litro. Validade mínima de 4 meses. Deve apresentar registro no SIF.</p>
<p>Leite Zero Lactose: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem primária: caixa tetra Pack. Aspecto físico: líquido. Conteúdo: 1 litro. Validade mínima de 4 meses. Deve apresentar registro no SIF.</p>
<p>Manteiga Extra Produto gorduroso obtido exclusivamente pela obtenção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Conter creme pasteurizado do leite de vaca. Características sensorias: consistência sólida a temperatura de 20 graus celcius, lisa, uniforme, untosa com distribuição uniforme de água. Apresentar cor branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Apresentar sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Embalagem primaria: potes com tampa de 500 gramas, de material atóxico. Conter informações da legislação de rotulagem e rotulagem nutricional. Conter obrigatoriamente selo SIF, SISP. Transporte: veículo autorizado para produtos de origem animal, com equipamento que mantenha a temperatura determinada pela legislação vigente.</p>
<p>Vinagre de vinho tinto. Ingredientes: Fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante P. V. Acidez 4%. Não contém glúten. Embalagem contendo 750 ml.</p>
<p>Fubá de milho. Simples, obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, cor amarela, fabricado a partir da matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasitas, com aspectos, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço. Não pode conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossolado, íntegro. Embalagem contendo 1 Kg.</p>
<p>Farinha de mandioca biju. Grupo seca, subgrupo bijusada, classe amarela, tipo único. Embalagem contendo 500g.</p>
<p>Amido de milho. Ingredientes: Amido. Não contém glúten. Embalagem 500g.</p>



Bolacha de leite. Embalagem plástica de aproximadamente 350 á 400 gramas, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal, açúcar e amido de milho. Composição Nutricional em 30 gramas: mínimo de 124 Kcal, mínimo de 17 gramas de CHO e mínimo de 2 gramas de proteína.

Bolacha de água e sal. Embalagem plástica de aproximadamente 350 á 400 gramas, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal e sal. Composição nutricional em 30 gramas: mínimo de 120 Kcal.

Bolacha de maisena. Embalagem plástica de aproximadamente 350 á 400 gramas, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal, açúcar e amido de milho. Composição Nutricional em 30 gramas: mínimo de 124 Kcal, mínimo de 17 gramas de CHO e mínimo de 2 gramas de proteína.

Trigo para Quibe. Validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 500g.

PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR, ZERO GLÚTEN, ZERO LACTOSE: Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó lecitinado, polidextrose (fibra alimentar), colágeno, vitaminas e minerais:(minerais: ferro, zinco e selênio); vitaminas: b1, b2, b6, b12, A, C, e E), edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio; aromatizante e antiuementante: dióxido de silício; não conter glúten, não conter lactose; alérgicos: pode conter derivados de leite e de soja.
Embalagem: potes de 210 Gramas.

MISTURA PARA O PREPARO DE CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS - 43% CACAU

Ingredientes: Açúcar orgânico, cacau em pó, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Rendimento: um quilo do produto deverá render aproximadamente 50 porções de 200ml (per capita: 20g). Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir relatório de ensaio oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio).
Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes.
Validade: doze meses a partir da data de fabricação.



Muffin orgânico sabor banana. Ingredientes: Farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal orgânico, leite integral, orgânico, purê de banana orgânico, gordura vegetal orgânica, amido de milho, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, estabilizantes goma guar e goma chantana, antioxidante ácido cítrico. Contém glúten. Validade: 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de polipropileno biorientado 20 micra transparente x polipropileno biorientado 30 micra perolado, com peso líquido de 40g cada. Embalagem secundária: produtos acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 48 unidades.

Muffin orgânico sabor chocolate. Ingredientes: Farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal orgânico, leite integral, orgânico, purê de banana orgânico, gordura vegetal orgânica, amido de milho, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, estabilizantes goma guar e goma chantana, antioxidante ácido cítrico. Contém glúten. Validade: 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de polipropileno biorientado 20 micra transparente x polipropileno biorientado 30 micra perolado, com peso líquido de 40g cada. Embalagem secundária: produtos acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 48 unidades.

Bolinho Sabor Chocolate Zero Adição de Açúcar, Glúten e Lactose: Ingredientes: Mix sem glúten (farinha de arroz, amido modificado, farinha integral de soja não transgênica, fécula de mandioca), óleo vegetal (soja e palma), ovo em pó, gotas de chocolate amargo, fibra solúvel polidextrose, cacau em pó, edulcorantes maltitol e glicosídeos de esteviol, umectantes sorbitol e glicerol, emulsificantes mono e diglicerídeos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos e goma xantana, fermento químico pirofosfato dissódico e bicarbonato de sódio, conservantes propionato de cálcio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e aromas. Não conter Glúten, Lactose e Açúcar. **Embalagem primária com peso de 40 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada contendo 10 unidades.**



Mistura para o Preparo de Arroz Doce com Coco – Reduzido em Açúcares:

Ingredientes: Açúcar orgânico, arroz branco, leite em pó integral, amido, soro de leite em pó, coco seco ralado, sal e aromatizante. Conter informação de GLÚTEN. O produto deverá ser de fácil preparo e acrescido apenas de água. Rendimento: aproximadamente 26 porções de 120 gramas. Validade: prazo de validade do produto de seis meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/ PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 Kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio); atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. As informações a respeito do produto devem ser claras, precisas e indelével. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12 Kg, ou fardos de papel Kraft multifoliado contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10 Kg.

Purê de Batatas – Mistura para preparo de Purê de Batatas. Ingredientes: batata em flocos desidratada, maltodextrina, leite em pó integral, sal, gordura de palma, cebola e alho desidratados em pó, e corante extrato de urucum. Conter informação de Glúten. O produto deverá ser de fácil preparo e acrescido apenas de água. Rendimento: aproximadamente 30 porções de 150 gramas. Validade: prazo de validade do produto de 06 meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/ PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 Kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio); atendendo aos requisitos da Norma NBR ISSO / IEC 17025. As informações a respeito do produto devem ser claras, precisas e indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 08 unidades, totalizando um peso líquido de 08 Kg, ou fardos de papel Kraft multifoliado contendo 08 unidades, totalizando um peso líquido de 08 Kg.

Farinha de Trigo tipo 1: Enriquecida com ferro e ácido fólico. **Pacotes de 25kg.**

Melhorador/ Reforçador de Farinha: Produto para panificação que possibilite o método direto, retardo e longa fermentação; corrija a oscilação na qualidade da farinha e flexibilize processos artesanais e industriais. **Embalagem de 500 g. Validade do produto: superior a 120 dias.**

Fermento Biológico Fresco: Massa sal, refrigerado. **Embalagem contendo 500g.** Validade de 45 dias após a data de fabricação.



Creme Vegetal Vegano: INGREDIENTES: Água, óleo vegetal, gordura vegetal, sal, cloreto de potássio, vitamina A (1500UC|100g), estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoleico, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, antioxidante EDTA cálcio dissódico, corante natural de urucum e aroma idêntico ao natural de manteiga. **NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LEITE, VEGANO, ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.** Embalagem primária: potes com tampa de 200 gramas, de material atóxico. Conter informações da legislação de rotulagem e rotulagem nutricional. Conter obrigatoriamente selo SIF, SISP. Transporte: veículo autorizado para produtos de origem animal, com equipamento que mantenha a temperatura determinada pela legislação vigente.

Macarrão Sem Glúten: INGREDIENTES: Farinha de arroz / Milho. Isento de Glúten. **Embalagem: 500 gramas.**

Biscoito de Arroz Integral: INGREDIENTES: Arroz Integral e sal. Sem Glúten. **Embalagem de 80gramas / 150 gramas.**

Leite de Soja: INGREDIENTES: Água, grão de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, Ácido Fólico, D, B12), aromatizantes, estabilizantes, citrato de sódio, goma gelana, e goma xantana, emulsificante lecitina de soja, e edulcorante sucralose. Isento de Glúten, isento de lactose. **Embalagem: 01 Litro.**

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 4586/2022.

1.3. Os gêneros alimentícios desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante deste termo. Execução e manutenção das atividades rotineiras da Central Municipal de Alimentação "Engenheira Katia Tornelli".

1.4. As quantidades constantes da tabela proposta no ETP (Estudo Técnico Preliminar) são estimativas com base na quantidade de alunos da rede municipal e estadual de ensino.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 08 meses, prorrogável conforme a Lei nº 14.133, de 2021

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos **Gêneros Alimentícios** é indispensável à execução da alimentação da rede municipal e estadual de ensino, proporcionando assim uma alimentação saudável e adequada, atendendo as diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), justifica-se a compra onde os itens são de suma importância para realização da alimentação escolar. A presente aquisição está incluída no Plano Plurianual do Município de Colina para o ano de (2025), na relação de despesa de gêneros alimentícios. Sem a presente aquisição as atividades desenvolvidas poderão ser prejudicadas em razão da constante necessidade de



garantir a oferta da alimentação saudável e adequada às faixas etárias e ao estado de saúde dos escolares.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. Os gêneros alimentícios, fornecidos deveram atender exatamente as especificações detalhadas na solicitação de compras e no ETP (Estudo Técnico Preliminar);

3.3. Deve-se realizar o cumprimento das normas que estão sujeitas a atividade de produção e fornecimento, e para que seja contratado, existem requisitos mínimos para sua execução.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. As licitantes deverão cotar todo o quantitativo descrito neste Termo de Referência, não se admitindo a oferta de preços diferenciados ou em quantitativo inferior ao estabelecido para o certame.

4.2. Não será admitida a apresentação de proposta com preços diferenciados para o mesmo item/lote.

4.3. Poderá ser admitido o registro de mais de um fornecedor, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

4.4. É vedada a participação do órgão licitante em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

4.5. Os preços registrados poderão ser alterados para fins de reajuste contratual, observando-se o índice oficial estabelecido neste Termo de Referência, ou para fins de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da lei.

Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega e local a ser entregue



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

5.2. A entrega dos alimentos será fornecida semanalmente sendo: de segunda – feira recebimento de alimentos não perecíveis, de terça-feira e quinta – feira alimentos perecíveis, sendo necessária a entrega no horário das 06:00 às 11:00 horas.

5.3. Os gêneros alimentícios do presente Processo serão recebidos pelo requisitante após emissão da nota de autorização de fornecimento emitida pela Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli”, em conformidade com o edital.

5.4. A administração rejeitará, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com os termos do edital e seus anexos.

5.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no seguinte endereço:

5.5.1 – Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli” localizado na Av. Coronel Antenor Junqueira Franco, 164, Centro.

5.6. A CONTRATADA fica obrigada a manter a validade dos produtos exigida no Edital e seus anexos, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis, além de ser obrigado a reparar os prejuízos que causar a Prefeitura ou a terceiros decorrentes destes eventos (validade).

Os alimentos deverão estar com data de validade vigente conforme o termo de referência.

5.7. Durante o período de validade dos produtos, a CONTRATADA deverá arcar com os custos concernentes a substituições em decorrência de transporte, embalagem e outros, os quais devem ser realizados no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados da notificação da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli”.

6. CRITÉRIOS E DE PAGAMENTO

6.1. Os gêneros alimentícios serão recebidos de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.2. Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Liquidação

6.3. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

6.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado



providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

Forma de pagamento

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

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

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

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

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade pregão eletrônico, sob a forma menor preço, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço (**por lote**).

Exigências de habilitação

7.1. HABILITAÇÃO JURIDICA

7.1.2.- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

7.1.3.- Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações;

7.1.4.- Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis;

7.1.5.- Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

7.2.- REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA



7.2.1.- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

7.2.2.- Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial da Sede do Licitante para comprovação de enquadramento de Micro Empresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI).

7.2.3.- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal e Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

7.2.4.- Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal que deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa dos Tributos Mobiliários (ISS) relativos ao domicílio ou sede do proponente e em nome do mesmo.

7.2.5.- Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual que deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado em que estiver situado o licitante ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

7.2.6.- Prova de regularidade, **em plena validade**, para com a Fazenda Federal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

7.2.7. - Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

7.2.8.- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452 de 1º de maio de 1943.



7.3. - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a **60 (sessenta) dias**, contados da data de apresentação da proposta;

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.798.721,60; (três milhões, setecentos e noventa e oito mil, setecentos e vinte e um reais e sessenta centavos); conforme levantamento de mercado apresentado no estudo técnico preliminar

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município Colina SP.

Colina (SP) 19 de dezembro de 2024.

Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli”

Aline Piai Paro Gharibian
Engenheira de Alimentos
CREA: 5061769839