



## TERMO DE REFERÊNCIA

Secretaria Solicitante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

### 1 –DO OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES

1.1 –O presente termo de referência tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL, EM CUMPRIMENTO A DEMANDA DE MERENDA ESCOLAR NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO, EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO DA FORTALEZA, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento, sendo:

Item	Descrição	UND	QTD
1	ABACAXI PEROLA GRAUDO, POUPA AMARELA, SEPARADO POR LOTES HOMOGÊNEOS, SUB GRUPO COLORIDO, CLASSE 03(PESANDO 1,8 A 2,0 QUILOS), SEM REBENTO, DEFEITOS GRAVES, SEMCOROA MÚLTIPLA, DANIFICADAS, TORTAS OU DEFORMADAS, CATEGORIAS EXTRA, PESANDO EMMÉDIA 22 QUILOS POR DUZIA.	UN	100
2	AÇAFRÃO - tempero, cor amarela, puro, sem resíduos ou sujidades. Embalagens de 1 kg ou 100 gramas. As embalagens devem conter informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.	KG	100
3	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO, COM VITAMINAS, PÓ HOMOGÊNEO, NÃO CONTEM GLUTEN.INGREDIENTES AÇUCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, VITAMINAS, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE, ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE MINIMA DE SEIS MESES, SEMELHANTES AS MARCAS TODDY, NESCAU E CHOCO VILMA	UN	500
4	AÇUCAR TIPO CRISTAL, CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE. LIVRE DE FERMENTAÇÃOISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. COM APARÊNCIA, COR, CHEIRO PRÓPRIODO TIPO DEAÇÚCAR. VALIDADE DE 12 MESES. PACOTE 5 KG	PC	800
5	ALFACE -FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES E DOS VENTOS FORTES; SEREM COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO E APRESENTADAS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DE ESPÉCIE E VARIEDADE; ESTAREM LIVRES DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DE MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADES EXTERNAS ANORMAIS, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; AUSÊNCIA DESUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UN	200
6	ALHO CABEÇA, SEM DEFEITOS GRAVES, (PODRIDÃO, MURCHOS E COM AUSÊNCIA DEPEDÚCULO OU DEFORMADOS) CATEGORIA EXTRA.	KG	150
7	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMINALACIO EXTRAIDO DO MILHO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	PC	200
8	ARROZ LONGO FINO COM NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS INTEIROS, MEDINDO APROXIMADAMENTE 6MM APÓS POLIMENTO. BENEFICIADO, AGULHINHA TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO; ISENTO DE MOFO, E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: TRANSPARENTE INCOLOR, DE PLÁSTICO ATÓXICO, EM PACOTES DE 5 KG. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. SEMELHANTE AS MARCAS: COCAL, PATOSUL, VASCONCELOS.  ATE 25% PARA ME.	PC	625
9	ARROZ LONGO FINO COM NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS INTEIROS, MEDINDO	PC	1875



	APROXIMADAMENTE 6MM APÓS POLIMENTO. BENEFICIADO, AGULHINHA TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO; ISENTO DE MOFO, E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: TRANSPARENTE INCOLOR, DE PLÁSTICO ATÓXICO, EM PACOTES DE 5 KG. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. SEMELHANTE AS MARCAS: COCAL, PATOSUL, VASCONCELOS.		
10	BANANA PRATA, DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCASSÃS, SEMRUPTURAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS.	KG	1500
11	BATATA DOCE LAVADA, DE 1ª QUALIDADE, DE CASCA ROSADA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDAS.	KG	500
12	BATATA PALHA - PRODUZIDA COM BATATAS DE ALTA QUALIDADE, SEM CONSERVANTES, COLESTEROL E 0% DE GORDURA TRANS, SEQUINHA E CROCANTE. EMBALAGENS CONTENDO 1KG. MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE	PC	200
13	BATATA, TIPO INGLESA, LAVADAS OU ESCOVADAS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO ÚMIDA, SECA, CORAÇÃO OCO OU NEGRO), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRAS, DESPROVIDAS DE ODOUO SAVOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRES DE SUBSTANCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINÁRIO EM COZIMENTO.	KG	1000
14	BISCOITO DE POLVILHO AZEDO TRADICIONAL, BISCOITOS CROCANTES, ÍNTEGROS, QUE NÃO ESTEJAM MUITO TORRADOS - EMBALAGEM 150G	UN	3000
15	BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA - PRODUZIDAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. SEM CORANTE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DE DETRITOS E ANIMAIS E VEGETAIS. TENDO EM SUA COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO E AMÔNIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESTABILIZANTE DIACETIL TARTARATO DE MONO E DIGLICERÍDEOS E AROMATIZANTES. EMBALAGEM ÚNICA, EM CAIXAS DE 1,5KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. SABORES: LEITE E COCO.	CX	2000
16	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER, PRODUZIDAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS ELIMPAS. SEM CORANTE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DE DETRITOS E ANIMAIS E VEGETAIS. TENDO EM SUA COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: FARINHA DETRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SALREFINADO, SORO DE LEITE E SAL ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA E FERMENTO QUÍMICO. BOLACHAS CROCANTES, ÍNTEGRAS, QUE NÃO ESTEJAM MUITO TORRADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, EM PACOTES DE 350GRS, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS.	PC	1000
17	CACAU EM PO, MINIMO DE 70% CACAU, ALCALINIZADO 100%, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. NAO CONTEM GLUTEN. ISENTO DE ACUCAR. EMBALAGEM: 200G. VALIDADE: DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEMELHANTE: NESTLE, GAROTO, DR. OETKER	UN	400
18	CAFE - APRESENTAÇÃO: TORRADO E MOIDO, IDENTIFICAÇÃO (1): 100% DA ESPÉCIE ARABICA ORIGEM ÚNICA OU BLENDADOS, PERFIL SABOR: BEBIDA MOLE OU DURA, AROMA: SUAVE OU INTENSO, CORPO: ENCORPADO, MOAGEM: MÉDIA A FINA, TORRA: MÁXIMA ATÉ O PONTO ACHOCOLATADO, SISTEMA AGTRON, SABOR: SUAVE OU INTENSO. PACOTE COM 500 GRAMAS. COM SELADE PUREZA E QUALIDADE ABIC E/OU LAUDO EQUIVALENTE EMITIDO POR LABORATÓRIO	PC	800



	CRENCIADO PELA REBLAS/ANVISA.		
19	CANJICA BRANCA, TIPO 01, DESPELICULADA, PRODUTO PROVENIENTE DE GRÃOS SADIOS DE MILHO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO DANIFICADOS POR INSETOS OU FUNGOS. EMBALAGEM: EMBALADOS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO, DEVE CONTER FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. PRODUTO EM PACOTES DE 500G	PC	60
20	CARA SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHOS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS ).	KG	500
21	CARNE BOVINA TIPO ACEM, PEÇA CONGELADA (CUBOS OU PEÇA) DE 2ª, CUBOS DE TAMANHOS PADRONIZADOS E UNIFORMES, APROXIMADAMENTE 3X3 CM., DEVENDO SER ENTREGUES EM PACOTES DE 1KG. CARNE MAGRA E NO MÁXIMO COM 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 60 DIAS DA DATA DE EMBALAGEM. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS. DEVE SER ENTREGUE CONGELADA (-10°C)	KG	2500
22	Carne Suína - tipo LOMBO sem cabeça - peça congelada (cubos), de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte sem extensão, atingindo partes não cotadas, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagem plástica atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser entregues em pacotes de 1 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. DEVE SER ENTREGUE CONGELADA (-10°C)	KG	1800
23	CEBOLA categoria extra, sem defeitos graves (talos grossos, brotados, podres, mofados ou manchas negras).	KG	350
24	CENOURA SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO OMBROS VERDES OU ROXO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, PODRIDÃO SECA, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS).	KG	500
25	COCO RALADO ALIMENTO COMPOSTO DE POUÇA DE COCO, PARCIALMENTE DESENGORDURADO, COM CONSERVANTE INS (223). EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS OU METALIZADOS DE 100GR CADA. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	PC	80
26	CREME DE CANJICA MOIDO ARTESANALMENTE EM MOINHOS DE PEDRA, EMBALAGENS DE PLÁSTICO CONTENDO 1KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	PC	160
27	CREME DE LEITE PRODUTO EM CAIXA DE 200G, CONTENDO CREME DE LEITE, ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO E NÃO CONTENDO GLÚTEN. DEVEM CONTER VALORES DE REFERÊNCIAS COMO: VALOR ENERGÉTICO 38 KCAL: CARBOIDRATOS 0 G; PROTEÍNAS G: GORDURAS TOTAIS 3,8G; GORDURAS SATURADAS 2,4 G: GORDURA TRANS NÃO CONTÉM; FIBRA ALIMENTAR 0 G; VALIDADE DE 1 ANO APÓS FABRICAÇÃO.	CX	800
28	ESSENCIA DE BAUNILHA DE 30ML. CARACTERÍSTICAS: FRASCO CONTENDO	UN	10



	INFORMACOES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTERIO DA SAUDE, DATA DA FABRICACAOE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.		
29	EXTRATO DE TOMATE PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, SELECIONADOS SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. EMBALAGENS EM LATAS DE 850GRS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA 100GRS. VALOR ENERGÉTICO 67 KCAL, CARBOIDRATO 14GRS, PROTEÍNAS 3G, GORDURAS TOTAIS 0,15GRS E FIBRA ALIMENTAR 3,0 GRs. APRESENTAR AMOSTRAEM EMBALAGEM MÍNIMA DEVENDO SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO A SER ENTREGUE. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE SEISMESES. SEMELHANTE AS MARCAS: ELEFANTE, QUERO, PREDILECTA.	UN	1200
30	FARINHA DE MANDIOCA - GRUPO: SECA; SUBGRUPO: FINA; CLASSE: AMARELA; TIPO 1; ISENTA DE: MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ODORES ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE; EMBALAGEM DE 1KG.	KG	250
31	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALAGEM COM 01 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	KG	800
32	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - EMBALAGEM DE 1 KG, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TRADICIONAL COM GLÚTEN. VALORES MÉDIOS EM PORÇÃO DE 50G 180 KCAL, 38GRDE CARBOIDRATOS, 5 GR DE PROTEÍNAS, 0,5 DE GORDURAS TOTAIS, 1 GR DE FIBRA ALIMENTAR, 2,1 MG DE FERRO, 75 MG DE ÁCIDO FÓLICO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	KG	550
33	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, PACOTE DE 1 KG, CARIOQUINHA, CONSTANDO NO MÍNIMO 90% DE GRÃO NA COR CARACTERÍSTICA, LIMPOS E SECOS. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES. SEMELHANTE AS MARCAS: FUFU LEGAL, PATUREBA, COCAL.	KG	2000
34	FERMENTO QUIMICO LATAS ÍNTEGRAS. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM CONTENDO 250G DO PRODUTO.	UN	120
35	FILE DE FRANGO COM ESPESSURA MÉDIA, EM CORTES UNIFORMES E PADRONIZADOS DE APROXIMADAMENTE 150G CADA, SEM PELE, SEM OSSO, DEVERÁ SER ENTREGUE A NO MÁXIMO 4°C. ENTREGAR EMBALAGENS DE 01KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: PH: ENTRE 6,0 E 6,4(ÁCIDO). DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952, PUBLICADO NO D.O.U., DE 07/07/1952, SEÇÃO I, PÁGINA 10785 RIISPOA. AMÔNIA: NEGATIVO; H2S: NEGATIVO; RANCIDEZ: NEGATIVO. TEOR DE ÁGUA MÁXIMO: 6%. TOXICOLÓGICO: NITRITO: AUSÊNCIA E NITRATO: AUSÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 60 DIAS DA DATA DE EMBALAGEM. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICOATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO POR TERMOSOLDAGEM. DEVEM CONSTAR NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA COMERCIAL DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM: (NOME (RAZÃO SOCIAL) DO FABRICANTE OU PRODUTOR OUFRACIONADOR OU TITULAR (PROPRIETÁRIO) DA MARCA, ENDEREÇO COMPLETO, PAÍS DE ORIGEM E MUNICÍPIO), CNPJ, CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO FEDERAL, A EXPRESSÃO: "REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SISP OU SIF/DIPOA SOB Nº ___/___", DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE (CÓDIGO CHAVE PRECEDIDO DA LETRA "L" OUDATA DE FABRICAÇÃO, EMBALAGEM OU PRAZO DE VALIDADE), MODO DE DESCONGELAMENTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. TODAS AS INFORMAÇÕES IMPRESSAS NA EMBALAGEM DEVEM ESTAR DISPOSTAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEIS E ESTARDE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA	KG	3000



	Nº 22/2005 RESOLUÇÕES RDC 359 E RDC 360, DE 23/12/2003 ANVISA.		
36	<p>FILE DE FRANGO COM ESPESSURA MÉDIA, EM CORTES UNIFORMES E PADRONIZADOS DE APROXIMADAMENTE 150G CADA, SEM PELE, SEM OSSO, DEVERÁ SER ENTREGUE A NO MÁXIMO 4ºC. ENTREGAR EMBALAGENS DE 01KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: PH: ENTRE 6,0 E 6,4(ÁCIDO). DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952, PUBLICADO NO D.O.U., DE 07/07/1952, SEÇÃO I, PÁGINA 10785 RIISPOA. AMÔNIA: NEGATIVO; H2S: NEGATIVO; RANCIDEZ: NEGATIVO.TEOR DE ÁGUA MÁXIMO: 6%. TOXICOLÓGICO: NITRITO: AUSÊNCIA E NITRATO: AUSÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 60 DIAS DA DATA DE EMBALAGEM. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICOATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO POR TERMOSOLDAGEM. DEVEM CONSTAR NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DE VENDA E MARCA COMERCIAL DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM: (NOME (RAZÃO SOCIAL) DO FABRICANTE OU PRODUTOR OUFRACIONADOR OU TITULAR (PROPRIETÁRIO) DA MARCA, ENDEREÇO COMPLETO, PAÍS DE ORIGEM E MUNICÍPIO), CNPJ, CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO FEDERAL, A EXPRESSÃO: "REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SISP OU SIF/DIPOA SOB Nº___/___", DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE (CÓDIGO CHAVE PRECEDIDO DA LETRA "L" OUDATA DE FABRICAÇÃO, EMBALAGEM OU PRAZO DE VALIDADE), MODO DE DESCONGELAMENTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. TODAS AS INFORMAÇÕES IMPRESSAS NAEMBALAGEM DEVEM ESTAR DISPOSTAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEIS E ESTARDE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22/2005 RESOLUÇÕES RDC 359 E RDC 360, DE 23/12/2003 ANVISA.</p> <p>DESTINADO ATÉ 25% PARA ME OU EPP</p>	KG	1000
37	FUBA EM PACOTES DE 1 KG. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOS SELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. NA EMBALAGEM DEVE CONTER FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	PC	250
38	IOGURTE 150G - PRODUTO NOS SABORES: MORANGO OU COCO. LEITE PASTEURIZADO, AÇUCAR, POLPAS DE FRUTAS, PERMITIDA A ADIÇÃO DE ADITIVOS. O IOGURTE DEVE APRESENTAR-SECOM ASPECTOS PRÓPIOS, COR E SABOR, LIVRES DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE. ROLUTAGEM EM SACOS PLASTICOS ATOXICOS DE 150 GRAMAS, CONTENDO NOME ECOMPOSIÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MINIMA DE 06 MESES.	UN	2000
39	LARANJA PERA RIO, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO, CATEGORIA EXTRA.	KG	500
40	LEITE BEBIDA DE SOJA, FABRICADA A PARTIR DA MATÉRIA PRIMA GRÃO DE SOJA DE QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZODE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM TETRA PACK ORIGINAL DE FÁBRICA. DE 1 LITRO.	UN	300
41	LEITE CONDENSADO ACONDICIONADO EM CAIXAS, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, PESANDO 395 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 MESES.	UN	60
42	LEITE DE CABRA EM PO, INTEGRAL, ENRIQUECIDO COM ACIDO FOLICO -	UN	50



	EMBALAGEM COM 400 GRAMAS, VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES		
43	LEITE DE VACA, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE CORBRANCA OPACA, ESTERELIZADO (PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO CONSISTE BASICAMENTENO TRATAMENTO DO LEITE A UMA TEMPERATURA DE 130º A 1500 C, POR 2 A 4 SEGUNDOS EDEPOIS RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 320 C). EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM TETRA PACK ORIGINAL DE FÁBRICA. DE1 LITRO. SEMELHANTE AS MARCAS: JUSSARA, CEMIL, ITALAC.  DESTINADO ATÉ 25% PARA MEOU EPP	UN	3750
44	LEITE DE VACA, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, ESTERELIZADO (PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO CONSISTE BASICAMENTE NO TRATAMENTO DO LEITE A UMA TEMPERATURA DE 130º A 1500 C, POR 2 A 4 SEGUNDOS E DEPOIS RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 320 C). EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM TETRA PACK ORIGINAL DE FÁBRICA. DE 1 LITRO. SEMELHANTE AS MARCAS: JUSSARA, CEMIL, ITALAC.	UN	11250
45	LEITE ZERO LACTOSE, TIPO SEMIDESTINADO OU DESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES TRIFOSFATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO E MONOFOSFATO DE SODIO, DISFOSFATO DE SODIO. PRODUTO 0% DE LACTOSE, NÃO CONTENDO GLUTEN. EMBALAGEM PRIMARIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM: TETRA PACK ORIGINAL DE FABRICA - 1 LITRO	UN	500
46	LIMÃO TAHITI, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO, CATEGORIA EXTRA.	KG	100
47	MAÇÃ TIPO GALLA, CATEGORIA EXTRA, COR VERMELHA, ISENTAS DE CORTIÇAS, LESOES CICATRIZADAS, MACHAS, DANOS MECÂNICOS, RACHADURAS OU LESOES ABERTAS, CAIXA DE PAPELÃO.	KG	1200
48	MACARRAO PADRE NOSSO COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL OU ESPECIAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE EM PACOTES COM 500 G DEVENDO CONTER A COMPOSIÇÃO BÁSICA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	PC	1000
49	MACARRAO TIPO ESPAGUETE LONGO, COM OVOS E COM COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL OU ESPECIAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE EM PACOTES COM 1 KG DEVENDO CONTER A COMPOSIÇÃO BÁSICA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	PC	1200
50	MANDIOCA DESCASCADA, CONGELADA, 1ª QUALIDADE, PORTE MÉDIO A GRANDE, SEM FUNGOS, RACHADURAS OU SUJIDADES - EMBALAGENS CONTENDO: 1KG	KG	500
51	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, INDUSTRIALIZADA, OBTIDA DE PRODUTOS ISENTOS DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, HOMOGÊNEA, DE CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADA EM BALDE PLÁSTICA ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA EM EMBALAGENS DE 500G.	UN	500
52	MELANCIA - SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS,	KG	300



	QUEIMADA DO SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS)		
53	MILHO DE PIPOCA, CLASSE AMARELO TIPO 1, EMBALAGEM DE 500 GRS.	UN	100
54	MILHO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESCASCADO, MACIO, ENVOLVIDO POR PLÁSTICO TRANSPARENTE E EM BANDEJA DE ISOPOR PARA GARANTIR A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO.	BA	250
55	MUCILON DE MILHO, EMBALAGENS DE 600G CONTENDO 500GR DE ALIMENTO A BASE DE FLOCOS DE CEREAIS DE ARROZ, PRÉ COZIDO, ADICIONADO DE VITAMINAS E SAIS MINERAIS, ONDE A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR: O PESO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRONO SIF, MODO DE PREPARO, PRAZO DE VALIDADE COM DATA DE FABRICAÇÃO, CONDIÇÕES FÍSICAS INALTERADAS, SEM AMASSADOS E OXIDAÇÃO.	UN	30
56	ÓLEO DE SOJA - REFINADO, OBTIDO DE UM ÚNICO VEGETAL, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIAR, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, TIPO 1, QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. EMBALAGENS CONTENDO 900 ML, ESTAS DEVEM ESTAR ISENTAS DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UN	2500
57	OVOS FRESCOS EXTRA, BRANCO, EXTRA, SUPERFÍCIE POUCO POROSA, RESISTENTE, FORMATOCARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, TAMANHO UNIFORME. ÍNTEGROS, SEM RACHADURAS. EMBALADOS EM CARTELAS CONTENDO 1 DÚZIA CADA, COM PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO.	DZ	800
58	PAO DE SAL (KILO), Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em sacode polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. Cada unidade com 50g.  DESTINADO ATÉ 25% PARA ME OU EPP	KG	800
59	PAO DE SAL (KILO), Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em sacode polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. Cada unidade com 50g.	KG	2400
60	POLPA DE FRUTAS NATURAIS - SABORES COMO: MANGA, MORANGO, GOIABA E MARACUJÁ - PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS, PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA, OBTIDO DE FRUTAS POLPOSAS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DIVERSOS SABORES EM EMBALAGEM ÍNTEGRA COM APROXIMADAMENTE 1KG. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	500
61	POLVILHO - ORIGEM: MANDIOCA, TIPO: DOCE, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MINIMA DE SEIS MESES, DEVENDO CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MINIMA DE 1 ANO.	KG	1000
62	QUEIJO - TIPO: MINAS, FRESCO, ORIGEM: LEITE DE VACA - FABRICADO COM LEITE EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS E COM POUCO SAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA COM APROXIMADAMENTE 1,5KG. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	KG	1000
63	REPOLHO, GRUPO VERDE (BRANCO) OU ROXO, COM FORMATO DA CABEÇA REDONDO, FOLHAS LISAS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, RACHADURAS, DANOS PROFUNDOS), SEM MANCHAS, DANOS SUPERFICIAL, SUBSTANCIAS ESTRANHAS OU PRESENÇA DE ORGANISMOS VIVOS, CATEGORIA EXTRA.	KG	100



64	SAL DE COZINHA 1 KG	UN	200
65	SUCO DE CAJU, ÁGUA POTÁVEL, SUCO CONCENTRADO DE CAJU, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CAJU, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA E CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 1 LITRO, HERMETICAMENTE FECHADA. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	UN	2000
66	SUCO DE UVA, ÁGUA POTÁVEL, SUCO CONCENTRADO DE UVA, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE UVA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA E CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 1 LITRO, HERMETICAMENTE FECHADA. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	UN	2000
67	TEMPERO COMPLETO, ALHO E CEBOLA - COM E SEM PIMENTA - EM EMBALAGEM PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E DEVENDO CONTER INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGENS DE 500G. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES.	UN	300
68	TOMATE PAULISTA GRUPO OBLONGO, SEM DEFEITOS (PODRIDÃO E PODRIDÃO APICAL, PASSADO, QUEIMADO, DANOS PROFUNDOS OU POR GEADAS, DEFORMADOS, MANCHADOS, IMATUROS OU OCADO).	KG	400
69	VAGEM TIPO MANTEIGA, TAMANHOS E FORMATOS HOMOGÊNEOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TENRAS, SEM QUEIMADURAS, MURCHAS, DEFORMADAS, IMATURAS OU TORTAS, CATEGORIA EXTRA.	KG	100
70	VINAGRE, PRODUZIDO DA FERMENTAÇÃO DO VINHO BRANCO OU TINTO. PRODUTO TRANSLÚCIDO E DE COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 750 ML, DEVIDAMENTE ROTULADOS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA ENTREGA.	UN	20

## 2 – DOS LOTES

2.1 - Do agrupamento de itens em lotes: Licitação menor preço por item.

## 3 – DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 - A referida aquisição encontra-se prevista no Plano de Contratação Anual do Município. Cumpre destacar que a presente aquisição é de interesse público, pois tem como finalidade atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação nas atividades escolares da rede municipal de ensino. O principal objetivo da merenda escolar é proporcionar aos alunos uma refeição balanceada, segura e nutricionalmente adequada. A merenda escolar tem também o intuito de complementar à alimentação dos alunos.

## 4 – DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

4.1 - Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

## 5 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO



## 5.1. Requisitos de Habilitação:

5.1.1. Contrato social em vigor, na sua íntegra ou devidamente consolidado ou documento equivalente. (Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva);

5.1.3. Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

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

5.1.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.1.8. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor;

5.1.9. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

5.1.10. Atestado de Capacidade Técnica da Empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória de objeto similar ao da presente contratação.

## 6 – DOS CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

6.1 - O preço deverá ser fixo, em reais, equivalente ao de mercado.

6.2 - Deverão estar incluídas, no preço do material, todas as despesas sem quaisquer ônus para a administração pública, tais como frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

## 7 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

7.1 - **Da amostra: Não será exigido.**

## 8 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

### 8.1. Prazo de Entrega:

8.1.1. Até 10 (dez) dias contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente pelo titular da Secretaria Requisitante ou preposto formalmente designado.

8.1.2. Devidamente justificado e antes de finalizado o prazo de entrega, o fornecedor do produto poderá solicitar prorrogação da entrega, ficando a cargo da área demandante aceitar a solicitação, desde que não haja prejuízo para a Secretaria Requisitante.



## 8.2. Do Local e Horário de Entrega:

8.2.1. Os produtos deverão ser entregues no endereço determinado pela fiscalização.

8.2.2. Os produtos deverão ser entregues no horário de 07h00min às 11h00min e 12h00min às 16h00min.

## 8.3. Condições de recebimento:

8.3.1. Os produtos serão recebidos:

8.3.1.1. Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, oportunidade em que se observarão apenas as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva nota de empenho;

8.3.1.2. Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, que deverá acontecer em até 02 (dois) dias, contados a partir do recebimento provisório.

8.3.2. O descarregamento dos itens ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão-de-obra necessária.

8.3.3 - Caberá ao responsável receber e conferir a qualidade, quantidade, validade e integridade das embalagens para, posteriormente, atestar as notas fiscais. Contudo, o atestamento da qualidade do que foi entregue poderá ser submetido a uma análise mais criteriosa, caso for necessário.

8.3.4 - Os produtos fornecidos deverão atender às exigências de qualidade de acordo com os padrões estabelecidos pelos órgãos de controle e legislação vigente.

8.3.5 - A entrega dos produtos fora das especificações contidas neste Termo de Referência, com avarias em suas embalagens ou no próprio produto, decorrente do transporte ou com defeitos de fabricação, gera a obrigação da contratada de, por sua conta, recolher os mesmos e providenciar a devida substituição, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da comunicação oficial à empresa.

8.3.6 - Reserva-se à Prefeitura o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste termo, podendo aplicar as sanções cabíveis à contratada.

8.3.7 - O representante da PMCF anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8.3.8. O recebimento/aprovação dos produtos não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do produto ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se a Administração as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

## 8.4. Cronograma físico-financeiro:

8.4.1. Não se aplica.

## 9 – DO PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias após a entrega**, acompanhado da Nota Fiscal correspondente e após carimbo e assinatura do(s) responsável(is) pelo cumprimento do estágio de liquidação da despesa.



9.1.1 - A Nota Fiscal Eletrônica - NF-e - deverá ser enviada através de arquivo eletrônico ao e-mail: <almoxarifado@cruzeirodafortaleza.mg.gov.br>, todavia, as mercadorias serão encaminhadas juntamente com o DANFE - Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica.

9.2 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser automaticamente descontadas do pagamento a que fizer jus ao licitante vencedor.

9.3 - A Nota Fiscal só será liberada quando o objeto deste Termo de Referência estiver em total conformidade com as especificações.

9.4 - Caso não ocorra o pagamento na data prevista no subitem 10.1 por culpa do MUNICÍPIO, o valor será corrigido pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE.

9.5 - Como condições para a continuidade do contrato, a contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação, inclusive será confirmada a situação de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União).

9.6 - Caso a contratada tenha o recolhimento dos encargos relativos ao FGTS centralizado, o documento comprobatório de autorização para a centralização dos recolhimentos deverá ser apresentado à Administração Pública.

9.7 - Quando a empresa contratada não apresentar situação regular no ato da emissão da Nota de Empenho ou recusar-se a retirar a mesma injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observando-se o disposto no subitem anterior.

9.8 - Não será concedida antecipação de pagamento de créditos.

## 10 –DO CONTRATO

### 10.1 – Do instrumento contratual:

10.1.1 - O licitante vencedor será convocado para assinar a competente Ata de Registro de Preços na Secretaria requisitante, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.

10.1.2 - O instrumento contratual será encaminhado ao adjudicatário somente se houver motivo relevante, devidamente justificado e às suas expensas.

10.1.3 - O não atendimento à convocação para a assinatura do Termo de Contrato no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, conforme previsto no artigo 90 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.1.4 - O prazo para a assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.

10.1.5 - Havendo recusa do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido, é facultado a esta Administração Pública convocar os licitantes remanescentes para fazê-lo em igual prazo e condições, respeitada a ordem de classificação.

10.1.6 - A Ata tem vigência por 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

10.1.7 - Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reequilibrados (Reequilíbrio Econômico Financeiro), observado o disposto nos artigos 124 a 136 da Lei nº 14.133/2021.



## 11 – PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA

11.1. Atendendo às exigências contidas no artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado pela autoridade competente, agente para acompanhar a compra, como representante da Administração.

11.1.1 - Gestor e Fiscal:

Gestor: **Patrícia Alves de Oliveira**

Fiscal: **Paulo César Moreira de Souza**

11.1.1.1 – O presente Termo de Referência acompanha Declaração de Nomeação de Gestor e Fiscal do Contrato, sendo que o ordenador da despesa deverá manter atualizado o nome do responsável pela fiscalização da execução da entrega, do gestor e do fiscal do contrato

11.1.1.1.1 - A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados.

11.1.1.1.2 - A atualização, caso seja necessária, será realizada por meio de apostilamento.

11.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

11.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

11.4. O CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da CONTRATADA.

11.5. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, que possibilite a aplicação das sanções previstas neste instrumento, deverão ser observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.

11.6. As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas ao Gestor para adoção das medidas pertinentes.

11.6.1. Caberá ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

## 12 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - A despesa referente a essa aquisição/fornecimento será empenhada na seguinte dotação orçamentária, ou sua correspondente ao exercício:

- 171 02.008.002.12.306.0003.2.0033.3.3.90.30 (MANUTENÇÃO DE ALIM. ESCOLAR – ENSINO FUNDAMENTAL);
- 172 02.008.002.12.306.0003.2.0034.3.3.90.30 (MANUTENÇÃO DE ALIM. ESCOLAR – CRECHE);
- 173 02.008.002.12.306.0003.2.0035.3.3.90.30 (MANUTENÇÃO DE ALIM. ESCOLAR – EJA);
- 174 02.008.002.12.306.0003.2.0107.3.3.90.30 (MANUTENÇÃO DE ALIM. ESCOLAR – EJA);
- 536 02.008.002.12.306.0003.2.0110.3.3.90.30 (MANUTENÇÃO DE ALIM. ESCOLAR – APAE).

## 13 – DA GARANTIA

13.1. **Garantia do produto: fabricante, garantia legal ou garantia convencional**



13.1.1. Garantia legal estabelecida pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC) de (30 dias - produtos não-duráveis); (90 dias - produtos duráveis) a partir da data de recebimento do produto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial ou exigida na especificação.

#### **14 – DA SUBCONTRATAÇÃO**

14.1. Para a subcontratação será exigida prévia autorização do CONTRATANTE, precedida das justificativas quanto aos motivos, natureza e extensão do objeto subcontratado;

14.2. A responsabilidade total pela execução dos serviços contratados, no caso de subcontratação continuará sempre a cargo da CONTRATADA, seja qual for à forma, o volume ou a natureza da subcontratação.

#### **15 – OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

##### **15.1. Da Contratada:**

15.1.1. Fornecer os produtos nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento.

15.1.2. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento.

15.1.3. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado.

15.1.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

15.1.5. Assegurar ao CONTRATANTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.

15.1.6. Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos materiais, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais.

15.1.7. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

15.1.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.

15.1.9. Não transferir para o CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

15.1.10. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.1.11. Manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do objeto contratado.

15.1.12. Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da entrega ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização.

15.1.13 - Executar a entrega do objeto deste Termo de Referência em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência e segurança.



15.1.14 - Manter à frente pessoa qualificada para representá-la junto à fiscalização.

15.1.15 - Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar a entrega.

15.1.16 - Cientificar o MUNICÍPIO do andamento da entrega, quando for o caso.

#### 15.2. Da Contratante:

15.2.1. Acompanhar e fiscalizar a entrega por meio de preposto designado pelo titular da **Secretaria Requisitante**, atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

15.2.2. Rejeitar, no todo ou em parte os itens entregues, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta de preços da CONTRATADA.

15.2.4. Notificar a CONTRATADA no caso de irregularidades encontradas na entrega dos itens solicitados.

15.2.5. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

15.2.6. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.

15.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

15.2.8 - Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução da entrega, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do que foi executado.

15.2.9. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares.

15.2.10. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

15.2.11. Permitir o acesso do pessoal do contratado ao local de execução da entrega.

15.2.12 - Efetuar o pagamento na forma e prazo previsto neste Termo de Referência.

15.2.13 - Comunicar o licitante contratado qualquer modificação que ocorrer, como a quantidade a ser entregue ou eventual mudança de endereço.

15.2.14 - Promover a fiscalização e conferência dos materiais entregues pelo contratado e atestar os documentos fiscais pertinentes, podendo sustar, recusar, mandar refazer ou desfazer qualquer procedimento que não esteja de acordo com os termos deste Termo de Referência.



## 16 – DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

16.1. O custo estimado da contratação será apurado em momento diverso pelo **Núcleo De Pesquisa Mercadológica (Departamento de Compras)** e oportunamente anexado ao processo.

Cruzeiro da Fortaleza/MG, 20 de dezembro de 2023.

Termo de Referência elaborado por:

- Patrícia Alves de Oliveira – Matrícula 7784 - Supervisora da Seção de Merenda Escolar

Aprovado por

Sirlene Maria de Melo Silva  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**