

ANEXO 1 – TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar, agricultura familiar, a lista com descrição dos mesmos e o levantamento de preços realizados aos estabelecimentos comerciais e sites de bancos de preços.

2. Item	Descrição	Unid.	Quant.	Mediana	Reunião	Valor total
1	ABACATE: maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, com características íntegras e de boa qualidade.	Kg	150	R\$ 6,69	R\$ 7,50	R\$ 1.125,00
2	ABÓBORA CABOTIA: maturação adequada para consumo, com características íntegras e de boa qualidade.	Kg	450	R\$ 3,49	R\$ 6,00	R\$ 2.700,00
3	ABÓBORA COMUM: de primeira qualidade, cor variável, de esverdeada à laranja, apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para consumo.	Kg	156	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 936,00
4	ABOBORA ITALIANA: maturação adequada para consumo, com características íntegras e de boa qualidade.	Kg	120	R\$ 7,99	7,99	R\$ 958,80
5	ALFACE: lisa ou crespa com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas com coloração e tamanho mínimo de 200g.	Unid	990	R\$ 4,00	4,00	R\$ 3.960,00
6	ALHO: coloração branca ou roxa, em cabeça, tamanho médio, bem formado, com coloração própria, livres de danos mecânicos ou manchas, perfuração de pragas e/ou doenças, estar em	Kg	48	R\$ 30,00	R\$ 42,00	R\$ 2.016,00

	perfeitas condições de conservação e maturação, isento de substâncias terrosas ou corpos estranhos na superfície externa.					
7	BATATA DOCE: tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, com casca sã, sem rupturas.	Kg	364	R\$ 4,20	R\$ 6,30	R\$ 2.293,20
8	BATATA INGLESA: tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	Kg	740	R\$ 7,84	R\$ 7,84	R\$ 5.801,60
9	BANANA: caturra, tamanho médio, semimadura, graúda, em penca, aroma e sabor da espécie.	Kg	2547	R\$ 5,60	R\$ 5,60	R\$ 14.263,20
10	BANANA: prata, tamanho médio, semimadura, graúda, em penca, aroma e sabor da espécie.	Kg	1566	R\$ 6,59	R\$ 6,59	R\$ 10.319,94
11	BANANA <u>ORGÂNICA</u> , tipo prata - o produto deverá estar num ponto de maturação ideal (nem verde ou maduro demais), de 1ª qualidade e ter padrão no tamanho (médio), não deverão estar partes estragadas, amassadas ou abertas, embalado em embalagens apropriadas para alimentos, sem mofo, atóxicas, garantindo proteção ao alimento.	Kg	660	R\$ 7,99	R\$ 7,99	R\$ 5.273,40
12	BERGAMOTA: sabor adocicado natural da fruta, encorpada, firme, sem amolecimento.	Kg	600	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 3.600,00
13	BETERRABA: tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, com casca sã, sem rupturas.	Kg	500	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00
14	BRÓCOLIS: hortaliça limpa, fresca, inflorescência bem desenvolvida e íntegra, sem	Unid	160	R\$ 5,50	R\$ 8,00	R\$ 1.280,00

	ramas, floração e fungos (escuros), partes amareladas ou amassadas. Embalagens de no mínimo 250g/unidade.					
15	CEBOLA: tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, sem réstia, casca sã.	Kg	1260	R\$ 5,20	5,20	R\$ 6.552,00
16	CENOURA: fresca de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa.	Kg	605	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 4.235,00
17	CHUCHU: tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade.	Kg	128	R\$ 4,50	4,50	R\$ 576,00
18	COUVE FLOR: hortaliça limpa, fresca, inflorescência bem desenvolvida e íntegra, sem ramas, floração e fungos (escuros), partes amareladas ou amassadas. Embalagens de no mínimo 250g/unidade.	Unid	160	R\$ 7,00	7,00	R\$ 1.120,00
19	COUVE: EM FOLHA, fresca, firme com coloração verde e tamanho uniformes (médio), típicos da variedade, o maço pesando o mínimo de 150g, com, no mínimo, 7 folhas.	Unid. Maço	588	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 2.940,00
20	ERVILHA VAGEM: ervilhas devem ter vagens limpas, cheias, firmes, de cor verde-clara, textura característica, existência de razoável uniformidade de tamanho e formato.	Kg	20	R\$ 40,00	40,00	R\$ 800,00
21	ESPINAFRE: fresco, firme com coloração e tamanho mínimo de 150g o maço.	Unid. Maço	80	R\$ 5,00	5,00	R\$ 400,00
22	LARANJA: <u>tipo do céu</u> , fresca, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar casca murcha.	Kg	520	R\$ 5,49	R\$ 7,10	R\$ 3.692,00

23	LARANJA: <u>tipo pera</u> , firme, apresentando grau de maturação que permita manipulação, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar casca murcha.	Kg	1960	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 11.760,00
24	LARANJA: <u>tipo umbigo</u> , fresca, apresentando grau de maturação que permita manipulação, transporte, conservação adequada para consumo.	Kg	520	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 3.640,00
25	LIMÃO: frutos de tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem danificações físicas e/ou sem perfurações na casca, fresco, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	100	R\$ 4,99	R\$ 4,90	R\$ 490,00
26	MAÇÃ: nacional fuji, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e consistente, sem rachaduras	Kg	312	R\$ 13,00	R\$ 13,00	R\$ 4.056,00
27	MAÇÃ: nacional gala, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e consistente, sem rachaduras.	Kg	1800	R\$ 9,99	R\$ 9,99	R\$ 17.982,00
28	MAMÃO: formosa, gráudo, semimaduro, firme e sem rachaduras, grau de maturação que permita a manipulação e conservação adequada para consumo.	Kg	304	R\$ 11,74	R\$ 11,74	R\$ 3.568,96
29	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA: com característica íntegra e de boa qualidade, limpa, descascada, embalada à vácuo em porções de 500g a 1 kg e congelada.	Kg	120	R\$ 10,65	R\$ 10,65	R\$ 1.278,00

30	MANDIOCA: in natura, com características íntegras e de boa qualidade.	Kg	490	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 2.940,00
31	MARACUJÁ: geralmente arredondado, com casca espessa de coloração verde, amarelada, alaranjada ou com manchas verde-claras, em grau médio de amadurecimento, firme, sem machucados.	Kg	20	R\$ 11,99	11,99	R\$ 239,80
32	MEL: de abelha natural puro, sem conservantes e aditivos. Apresentando rótulo com procedência, data de fabricação, lote, prazo de validade e número de registro do órgão fiscalizador na embalagem.	Kg	25	R\$ 41,50	41,50	R\$ 1.037,50
33	MELANCIA: de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com maturação normal, deve estar íntegra, isenta de sujidades e objetos estranhos, livre de rachaduras, partes amareladas ou estragadas, deve apresentar casca firme e verde. Será pedido conforme época.	Kg	560	R\$ 2,50	2,50	R\$ 1.400,00
34	MELÃO COMUM: “tipo gaúcho”, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas apresentando grau de maturação que permita manipulação, transporte, conservação adequada para consumo. Será pedido conforme época.	Kg	160	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 1.280,00
35	MILHO: verde, tenro e fresco de primeira qualidade, com maturação adequada, em apresentação de kit com 3 (três) espigas. Será pedido conforme época.	Kit	180	R\$ 6,00	6,00	R\$ 1.080,00

36	MORANGO: in natura, de primeira qualidade, de colheita recente, com coloração típica da variedade, firme, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação, sem machucados ou perfurações, bem acondicionados em bandejas ou embalagens apropriadas. Será pedido conforme época.	Kg	100	R\$ 35,00	35,00	R\$ 3.500,00
37	MOSTARDA: com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas e tamanho mínimo do maço de 150g.	Unid. Maço	20	R\$ 3,50	3,50	R\$ 70,00
38	OVOS DE GALINHA: ovos de galinha caipira, vermelhos, tipo 1, grandes, frescos, sem rachaduras e limpos. Embalagem com data e validade e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.	Dúzia	1170	R\$ 12,50	12,50	R\$ 14.625,00
39	PIMENTÃO VERDE: de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, de colheita recente. Livre de sujidades.	Kg	50	R\$ 8,00	R\$ 13,00	R\$ 650,00
40	REPOLHO: branco ou roxo, liso, fresco, de primeira, limpo, de tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	240	R\$ 3,50	R\$ 5,00	R\$ 1.200,00
41	RÚCULA: com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas e no mínimo de 150g o maço.	Unid. Maço	60	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 300,00
42	TEMPERO VERDE: maço de tamanho médio, contendo	Unid. Maço	1008	R\$ 4,00	4,00	R\$ 4.032,00

	salsinha, em maior quantidade, e cebolinha verde, em menor quantidade, com características íntegras e de boa qualidade para consumo, mínimo de 100g o maço.					
43	TOMATE: tamanho médio, firme, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão ou passado, sem rupturas e de boa qualidade para consumo.	Kg	300	R\$ 8,50	R\$ 11,90	R\$ 3.570,00
44	VAGEM: deve ser in natura, fresca, de primeira qualidade, com formato alongado, textura tenra e cor verde uniforme, livre de manchas ou envelhecidas.	Kg	20	R\$ 14,99	14,99	R\$ 299,80
45	AÇÚCAR MASCADO: 100% natural, integral, não refinado, de coloração marrom a dourada, sabor e aroma característicos, isento de quaisquer aditivos químicos, sujidades, parasitas ou detritos. Embalagem plástica transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, de 500g ou 1 kg, contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, lote e validade, em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA" Produto com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Kg	24	R\$ 12,70	12,70	R\$ 304,80
46	ARROZ BRANCO: agulhinha, tipo 1, beneficiado, longo e fino, grãos inteiros, acondicionado em embalagem plástica	Unid	500	R\$ 25,99	25,99	R\$ 12.995,00

	transparente lacrada e atóxica, com rótulo que indique os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, <u>pacotes de 05 kg</u> , validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.					
47	DOCE/GELÉIA DE FRUTAS <u>ORGÂNICA</u> , diversos sabores. Acondicionada em recipiente pote de polietileno, acetato ou vidro transparente. Produto isento de conservantes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso e fabricante. Validade mínima de 2 meses no momento da entrega. Peso mínimo por unidade: 200g.	Unid	25	R\$ 16,99	16,99	R\$ 424,75
48	EXTRATO DE TOMATE: simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa do tomate. Preparado com frutos maduros e selecionados, sem sementes, corante e conservantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagens alimentícias seguras, intactas, lacradas, sem amassados ou vazamentos. Embalagem deve conter identificação clara com: nome do produto, lista de ingredientes, marca, lote, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. Com registro no ministério da agricultura.	Kg	50	R\$ 24,96	24,96	R\$ 1.248,00

49	EXTRATO DE TOMATE <u>ORGÂNICO</u> , obtido exclusivamente de tomates frescos e maduros provenientes de cultivo orgânico certificado, sem agrotóxicos e sem ingredientes transgênicos. Produto concentrado, cor vermelha intensa, sabor e odor característicos, textura homogênea, livre de peles, sementes em excesso, sujidades ou qualquer corpo estranho. Isento de conservantes, corantes, espessantes e aditivos químicos não permitidos. Embalado em recipientes próprios para alimentos (vidro, sachê ou lata), lacrados, íntegros e devidamente identificados com: nome do produto, lote, ingredientes, data de fabricação, validade, informações nutricionais e selo de certificação orgânica . Validade mínima de 6 meses após a entrega. Peso por unidade mínimo de 200g. Transporte e armazenamento em condições higiênico-sanitárias adequadas.	Unid	20	R\$ 43,98	43,98	R\$ 879,60
50	FARINHA DE MILHO: média, acondicionado em embalagem plástica atóxica, de 01 kg, com rótulo que indique os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega.	Kg	150	R\$ 5,49	5,49	R\$ 823,50
51	FARINHA DE TRIGO: especial, em embalagem de	Kg	120	R\$ 5,99	5,99	R\$ 718,80

	01 kg, com rótulo: dados de identificação, procedência e informações nutricionais, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega.					
52	FEIJÃO PRETO: tipo 1, primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 01 kg, com rótulo que indique os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega.	Kg	840	R\$ 7,85	7,78	6594
53	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Ingredientes: leite integral. Embalagem primária aluminizada ou lata de até 1kg. Deve constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	Kg	600	R\$ 43,80	43,80	R\$ 26.280,00
54	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL: processado pelo sistema UHT, embalagem de 1 litro, teor de gordura de no mínimo 3%. Deve constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e data de validade mínima de 03 meses, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	Litro	3240	R\$ 6,49	6,49	R\$ 21.027,60
55	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL <u>ZERO LACTOSE</u> : processado pelo sistema UHT, embalagem de 1 litro, teor de gordura de no mínimo 3%. Deve constar na	Litro	72	R\$ 6,99	6,99	R\$ 503,28

	embalagem o número do lote, data de fabricação e data de validade mínima de 03 meses, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.					
56	LENTILHA: grãos com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso igual ou superior a 400g. Identificado com o registro no órgão competente, rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	50	R\$ 18,12	18,12	R\$ 906,00
57	MACARRÃO: tipo parafuso, embalagem de 500 gramas ou 1kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação, impressos na embalagem com validade mínima de 06 meses.	Kg	840	R\$ 8,99	R\$ 8,99	R\$ 7.551,60
58	SUCO DE BERGAMOTA INTEGRAL: sem açúcar, sem conservantes, não fermentado. Embalagem atóxica de 1 a 1,5 litro.	Litro	60	R\$ 18,00	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
59	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: sem açúcar, sem conservantes, não fermentado. Embalagem atóxica de 1 a 1,5 litro.	Litro	80	R\$ 16,00	R\$ 16,00	R\$ 1.280,00
60	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL: sem açúcar, sem conservantes, não fermentado. Embalagem atóxica de 1 a 1,5 litro.	Litro	120	R\$ 14,50	R\$ 14,50	R\$ 1.740,00
61	SUCO DE UVA INTEGRAL: sem açúcar, sem conservantes, não	Litro	336	R\$ 14,50	R\$ 14,50	R\$ 4.872,00

	fermentado. Embalagem atóxica de 1 a 1,5 litro.					
62	SUCO DE UVA INTEGRAL <u>ORGÂNICO</u> , sem adição de açúcar, pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante e com selo de certificação orgânica . Produto com validade mínima de 5 meses no momento da entrega.	Litro	40	R\$ 21,89	R\$ 21,89	R\$ 875,60
63	SUCO INTEGRAL MISTO DE FRUTAS: 100% natural, bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, ausência de corantes e aromas artificiais, embalagem atóxica, com capacidade de 1 a 1,5 litro.	Litro	504	R\$ 15,10	R\$ 15,10	R\$ 7.610,40
64	BISCOITO DOCE CASEIRO: produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve obrigatoriamente conter rótulo com descrições do produto tais como: nome do	Kg	50	R\$ 33,20	33,20	R\$ 1.660,00

	produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses.					
65	BISCOITO SALGADO ARTESANAL: sem adição de açúcar, isenta de gordura trans, com consistência macia, sabor e aroma característico. Será rejeitado se mal cozido ou queimado, excessivamente quebradiço ou duro, com presença de umidade e parasitas. Deverá ser entregue acondicionada em embalagem de material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, lista de ingredientes e tabela nutricional, data de fabricação e validade.	Kg	50	R\$ 21,90	21,90	R\$ 1.095,00
66	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO: Ingredientes: polvilho, gordura vegetal e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter açúcar, gordura trans, conservantes, corantes e aromatizantes artificiais. <u>Ser isento de glúten e leite.</u> Características: cor, odor, sabor e textura característicos, apresentar formato de argola ou palitos pequenos. Embalagem primária: pacote de 50 a 150 gramas. O produto deverá	Kg	25	R\$ 98,75	98,75	R\$ 2.468,75

	estar de acordo com as legislações de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.					
67	IOGURTE: integral com <u>polpa de fruta</u> , sabores variados, deverá ser composto por leite integral pasteurizado, polpa de fruta, açúcar e fermento lácteo, sem adição de qualquer tipo de aditivo químico, sabor a definir. Refrigerado entre 1°C até 10°C, validade impressa no rótulo, embalados em garrafas de polietileno leitoso, não tóxico, tampa com sistema de rosca e lacre, de 01 ou 02 litros. Devidamente rotulado com informações do produto, informações nutricionais, ingredientes, peso, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 8 dias a partir da entrega.	Litro	2261	R\$ 14,79	14,79	R\$ 33.440,19
68	IOGURTE: <u>natural integral</u> , deverá ser composto apenas por leite integral pasteurizado e fermento lácteo. Refrigerado entre 1°C até 10°C, validade impressa no rótulo, embalados em garrafas de polietileno leitoso, não tóxico, tampa com sistema de rosca e lacre, de 01 ou 02 litros.	Litro	651	R\$ 17,75	17,75	R\$ 11.555,25

	Devidamente rotulado com informações do produto, informações nutricionais, ingredientes, peso, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 8 dias a partir da entrega.					
69	PÃO CASEIRO: produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, deve ser de boa qualidade, macio, casca de cor dourada e homogênea. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial, unidades de aproximadamente 500 gramas, deve apresentar-se novo, macio e bem assado isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalados em plástico transparente, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e deverá conter o nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade e ingredientes, de acordo com a legislação vigente.	Kg	50	R\$ 15,99	15,99	R\$ 799,50
70	PÃO SOVADO PARA CACHORRO QUENTE, <u>sem açúcar</u> : produzido de forma artesanal, novo, unidade de aproximadamente 50 gramas. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente. Na embalagem devem constar as especificações do produto,	Kg	50	R\$ 14,94	14,94	R\$ 747,00

	informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. com rótulo contendo informação nutricional e data de fabricação e validade.					
71	CARNE BOVINA MOÍDA: de 2ª qualidade, não deve apresentar inervações e gorduras em excesso, congelada, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	640	R\$ 37,99	37,99	R\$ 24.313,60
72	CARNE BOVINA PICADA: de 2ª qualidade, sem osso, picada em pedaços miúdos (cubos ou tiras), não deve apresentar inervações e gorduras em excesso, congelada, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	480	R\$ 49,90	49,90	R\$ 23.952,00

	Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.					
73	<u>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA</u> , sem osso e sem pele congelado, acondicionados em embalagem plástica, transparente, atóxica, resistente, com peso médio de 1 kg, contendo no rótulo: registro, nome, endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Ter registro de inspeção (serviço de inspeção estadual e/ou federal) no SIF ou CISPOA ou SIM. Com data de validade de no mínimo 03 meses a contar da data de entrega.	Kg	1100	R\$ 22,28	22,28	R\$ 24.508,00
74	<u>CARNE DE FRANGO FILÉZINHO SASSAMI</u> , sem osso e sem pele, congelado, acondicionados em embalagem plástica, transparente, atóxica, resistente, com peso médio de 1 kg, contendo no rótulo: registro, nome, endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de	Kg	850	R\$ 24,70	24,70	R\$ 20.995,00

	fabricação e validade. Ter registro de inspeção (serviço de inspeção estadual e/ou federal) no SIF ou CISPOA ou SIM. Com data de validade de no mínimo 03 meses a contar da data de entrega.					
75	CARNE DE FRANGO: peito, sem osso, congelado, em embalagem de até 02 kg, contendo peso e data de validade de no mínimo 20 dias. Ter registro de inspeção (serviço de inspeção estadual e/ou federal) no SIF ou CISPOA ou SIM. Com data de validade de no mínimo 03 meses a contar da data de entrega.	Kg	850	R\$ 24,59	24,59	R\$ 20.901,50
76	CARNE DE SUÍNO MOÍDA: congelado, com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	240	R\$ 29,90	29,90	R\$ 7.176,00
77	CARNE SUÍNA PICADA: cortado em cubos in natura, sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, com aspecto, cor e cheiro	Kg	640	R\$ 29,90	29,90	R\$ 19.136,00

	característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.					
78	LEITE TIPO A: integral, pasteurizado, refrigerado a menos de 7°C, homogeneizado, embalado em garrafa de polietileno leitoso, não tóxico, tampa com sistema de rosca e lacre, de 01 ou 02 litros, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade, registro no Ministério da Agricultura/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Contendo como ingrediente somente leite.	Litro	504	R\$ 7,47	7,47	R\$ 3.764,88

- 2.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 2.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a partir da data de assinatura do mesmo ou até o término das quantidades estabelecidas.

- 2.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

- 3.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026.

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

- 5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 5.2. Não haverá exigência da garantia da contratação, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 6.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 dias, contados da entrega do empenho.
- 6.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, os fornecedores deverão comunicar às respectivas razões com pelo menos 05 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 6.3. As mercadorias deverão ser entregues conforme cronogramas de entrega, elaborado pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação.
- 6.4. No caso de produtos não perecíveis, o prazo de validade não pode ser inferior a 03 meses, com a data de entrega o mais próximo da data de fabricação.

- 6.5. A validade dos produtos, no momento da entrega, deve corresponder a no mínimo 70% do prazo estipulado na embalagem, como por exemplo: um produto com validade de 10 meses deverá ser entregue com, no mínimo, 07 meses de validade restante.
- 6.6. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)
- 6.7. Deverá ser disponibilizado a amostras (exceto frutas, verduras e legumes), no máximo 05 itens de determinado gênero alimentício, para análise sensorial e aprovação da equipe de nutrição. Essa etapa deve ser anterior a assinatura dos contratos, sendo as marcas que foram aprovadas, citadas nos mesmos. Isso evita que seja adquirido um produto com preço superior e qualidade inferior ao solicitado. Firma-se por parte do fornecedor ganhador o compromisso de entregar somente aquele produto que foi aprovado na análise.
- 6.8. Os produtos cotados deverão atender às normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, inclusive quanto às embalagens e rótulos, na forma da legislação em vigor.
- 6.9. Não serão aceitos produtos fora do prazo de validade, sem as descrições acima, com as embalagens rompidas e/ou amassadas, com más condições de higiene.
- 6.10. As entregas dos gêneros perecíveis deverão ser realizadas diretamente nas escolas e edifícios destinados pelo cronograma de entrega, exceto as do interior que serão na secretaria.
- 6.11. Os gêneros alimentícios deverão ser cuidadosamente selecionados e embalados, principalmente quando se tratar dos hortifrutigranjeiros (frutas, verduras e ovos). As embalagens deverão ser conforme estabelecido pelas nutricionistas. Os responsáveis pela manipulação da alimentação escolar estão autorizados a não aceitar produtos que não cumpram as exigências, de acordo com a descrição deste edital, devendo o mesmo ser repostado. (Exemplo: bananas muito verdes, embalagens rasgadas, ovos quebrados, entre outros).
- 6.12. A entrega de frutas e vegetais deverá ser feita em caixas de polietileno vazadas, quando necessário, e manter-se em boas condições de higiene, ou seja, limpas semanalmente. Não sendo permitido o transporte de hortifrutigranjeiros em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão, isopor ou polietileno atóxico.
- 6.13. Os gêneros alimentícios de características congeladas ou refrigerados deverão ser transportados de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

- 6.14. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), em bom estado de conservação e obedecendo as normas da Vigilância Sanitária para o transporte de alimentos.
- 6.15. A qualquer momento da vigência deste processo, poderá ser solicitado, pela Secretaria, que os produtos sejam verificados/vistoriados antes de serem distribuídos, podendo ser rejeitados caso não obedeçam aos padrões já mencionados no presente Edital, devendo o mesmo ser repostado.
- 6.16. Os gêneros alimentícios não perecíveis destinados para Alimentação, que consta nesse edital, devem ser entregues na Secretária Municipal de Educação, Rua João Brasil, 690 Centro, pelo turno da manhã das 07h30 às 12h. O mesmo critério segue para os alimentos perecíveis, destinados às escolas da zona rural.
- 6.17. Da mesma forma, tanto os alimentos perecíveis e não perecíveis, podem vir a ser entregues diretamente nas escolas de acordo com os cronogramas e planilhas de controle das entregas, fornecidas pelas nutricionistas. Na escola, tanto diretoras quanto manipuladores de alimentos, estão devidamente treinadas e orientadas quanto às normas e técnicas de qualidade, e a seguir as exigências do edital, bem como possuem autonomia de não receber e não assinar o que não estiver em conformidade. Devendo entrar em contato com as nutricionistas, sempre que surgirem dúvidas.
- 6.18. As mercadorias cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos após a solicitação via e-mail e/ou contato telefônico pela secretaria, de acordo com o(s) respectivo(s) empenho(s).
- 6.19. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**
- 6.20. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.21. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.22. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.23. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

- 6.24. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o fornecedor contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.25. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 6.26. Para o papel de fiscal técnico do contrato fica de responsável as servidoras Cristiane Agnes, Letícia Malheiros Kersting e Veridiana Pereira Figueiró.
- 6.27. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração
- 6.27.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.27.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.27.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.27.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.27.5. O fiscal técnico do contrato deverá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 6.28. Para o papel de fiscal administrativo do contrato fica de responsável a servidora Diana Moor Bonotto
- 6.29. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.29.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.30. Para o papel de fiscal administrativo do contrato fica de responsável a Secretária Municipal de Educação Sandra Beatriz Martins da Silva.

6.30.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.30.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.30.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.30.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.30.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.31. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.32. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

- 7.1. As mercadorias serão recebidas provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo 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.
- 7.2. As mercadorias poderão ser rejeitadas, 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 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.8. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) O prazo de validade;
 - b) data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - d) o período respectivo de execução do contrato;
 - e) o valor a pagar; e
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.9. 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;
- 7.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.12. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 7.16. O pagamento será efetuado no **prazo de até 30 (trinta) dias** contados do recebimento definitivo.
- 7.17. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA-E** de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.18. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.19. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.20. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.20.1. 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.
- 7.21. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CHAMAMENTO PÚBLICO.

Exigências de habilitação

- 8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

- 8.3. Os agricultores familiares podem participar desta Chamada pública como fornecedores da alimentação escolar nas seguintes condições:
- 8.4. - Grupos formais: detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP Jurídica) – Cooperativas e Associação de Agricultores familiares devidamente formalizadas.
- 8.5. - Grupos informais: grupos de agricultores familiares detentores de declaração de aptidão ao PRONAF (DAP Física), que se articulam para apresentar o projeto de venda.
- 8.6. - Fornecedores individuais: agricultores familiares detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP Física) e não organizado em grupo.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 451.344,58** (quatrocentos e cinquenta e um mil, trezentos e quarenta e quatro reais com cinquenta e oito centavos), conforme custos unitários a postos na tabela acima.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal.
- 10.2. No caso de contratação plurianual, a dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Rosário do Sul/RS, 29 de junho de 2025.

Gabriel Ribeiro Marconatto
Setor de Orçamento

Sandra Beatriz Martins da Silva
Secretária Educação
Portaria nº 007/2025