



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios, destinados à composição da Merenda Escolar das Unidades Municipais de Ensino Público do Município de Granjeiro/CE.

2 - JUSTIFICATIVAS

2.1 - DA AQUISIÇÃO

2.1.1 - A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados na rede pública ensino municipal, garantindo melhoria no rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre faixas etárias.

2.2 - DA DIVISÃO POR LOTES

2.2.1 - Quanto à composição do lote, temos que os itens foram unificados em "LOTE" em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, ou seja, estão divididos pela semelhança dos produtos, observando-se, inclusive as regras mercadológicas para a aquisição dos produtos, de modo a não prejudicar a concorrência entre os participantes, mantendo a competitividade necessária à disputa.

2.2.2 - No objeto em tela, caso fosse adotado o critério de julgamento por item, poderia se gerar um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a(s) Secretaria(s) solicitante(s) não conta(m) com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos. Desta feita, optamos pelo critério de julgamento "Menor Preço por Lote", contudo, havendo a divisão, como já mencionado, com base na semelhança dos produtos unificados em seus respectivos lotes, assim como a divisão em um maior número de lotes possíveis, o que assegura uma maior amplitude na concorrência e uma maior segurança e exatidão no fornecimento dos produtos, os quais, em virtude da sua similaridade e necessidade da Administração, com esta composição de lotes, serão fornecidos por um mesmo fornecedor, evitando-se, de tal forma, atrasos na entrega, entregas parciais com a ausência de alguns dos itens, e solução de continuidade nas funções primordiais desta Administração Pública, ocasionada pela não integralidade dos produtos imprescindíveis ao atendimento do Interesse Público, com relação aos itens componentes do respectivo lote.

2.2.3 - No que diz respeito ao Princípio da Economicidade e em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a Administração Pública e encarece o contrato final, uma vez que os licitantes possuirão uma margem de negociação bem maior por estarem comercializando uma maior parcela (Lote) do objeto licitado. Dessa forma, na divisão por lote do objeto em tela, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração Pública.

3 - ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS

3.1 - A empresa a ser contratada, deverá fornecer os produtos conforme descrição na planilha abaixo:

M. S. M. M.



Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Açúcar, tipo cristal, branco. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc nº. 271 de 22/09/05 - Anvisa). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº. 123 de 13/05/04 Anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Prazo validade mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	KG	4000	5,53	
2	Alho triturado, acondicionado em embalagem primária, tipo pote de 400 a 500g. Características: alho selecionado, sem sal. 100% natural. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	POTE	1000	8,03	8.030,00
3	Arroz beneficiado, tipo agulhinha/branco, subgrupo polido, classe longo fino, qualidade tipo 1. Com registro no ministério da agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacote de 1 kg. Embalagem sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade.	KG	2500	5,38	13.450,00
4	Arroz beneficiado, tipo parboilizado, subgrupo polido, classe longo fino, qualidade tipo 1. Com registro no ministério da agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacote de 1 kg. Embalagem sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade.	KG	3500	5,90	20.650,00
5	Aveia beneficiada, classe branca, apresentação em flocos finos 100%, presença de glúten, aveia em flocos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, sem aditivos ou conservantes. Acondicionada em embalagens primária de 170g, pacote plástico, atóxica, resistente e	PCT	600	6,83	4.098,00

M. S. Lima



	hermeticamente vedada\, com identifica�o do produto\, prazo de validade e peso líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente\, com abas superiores e inferiores lacradas. Prazo de validade de 6 meses a contar a partir da data de entrega.				
6	Bebida láctea fermentada com polpa de frutas sabor: morango ou flocos, consistência cremosa, sabor característico da fruta, parcialmente de Acondicionada em saco plástico de 1 litro, at�xica, estéril e fechada � vácuo. Informa�es nutricionais, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIE- DIPOA. Com prazo de validade mínimo de 30 dias, a partir da de entrega	UND	4000	9,58	38.320,00
7	Biscoito\, apresenta�o: quadrado\, classifica�o: salgado\, tipo: cream cracker. Isento de gordura trans. Empacotado em plástico at�xico\, termosselado\, isento de bolores\, substâncias nocivas\, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 350-400g. Embalagem primária declarando a marca\, peso l�quido\, nome e endereço do fabricante\, prazo de validade e lote\, número de registro no órgão competente. Embalagem íntegra, sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.	PCT	2000	6,18	12.360,00
8	Biscoito\, apresenta�o redondo\, classifica�o doce\, características adicionais sem recheio\, tipo maria\, livre de gordura trans.\. Empacotado em plástico at�xico\, termosselado\, isento de bolores\, substâncias nocivas\, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 350-400g. Embalagem primária declarando a marca\, peso l�quido\, nome e endereço do fabricante\, prazo de validade e lote\, número de registro no órgão competente. Embalagem íntegra, sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.	PCT	1800	6,11	10.998,00
9	Biscoito\, classifica�o doce\, características adicionais sem recheio\, tipo rosquinha\, sabor leite\, livre de gordura trans.\. Empacotado em plástico at�xico\, termosselado\, isento de bolores\, substâncias nocivas\, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 350-400g. Embalagem primária declarando a marca\, peso l�quido\,	PCT	1600	6,56	10.496,00

M. Lima



	nome e endereço do fabricante\, prazo de validade e lote\, número de registro no órgão competente. Embalagem íntegra, sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.				
10	Biscoito\, características adicionais sem recheio\, tipo maisena\, livre de gordura trans.\. Empacotado em plástico atóxico\, termosselado\, isento de bolores\, substâncias nocivas\, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 350-400g. Embalagem primária declarando a marca\, peso líquido\, nome e endereço do fabricante\, prazo de validade e lote\, número de registro no órgão competente. Embalagem íntegra, sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.	PCT	1500	6,36	9.540,00
11	Café: tradicional, torrado e moído, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500 gramas, pacotes tipo standing pack, totalmente selada, sem micro furos.	PCT	800	9,12	7.296,00
12	Chocolate\, tipo preto\, apresentação pó\, sabor tradicional\, chocolate em pó solúvel\, fino e homogêneo\, umidade máxima de 3% n.p.\, ingredientes: açúcar\, cacau em pó (32%) e aromatizante, podendo ser o cacau parcialmente desengordurado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação\, procedência\, informações nutricionais\, número de lote\, quantidade do produto\, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem de 200g. Embalagem sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PCT	3000	4,94	14.820,00
13	Creme de leite: UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra pak de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	650	4,13	2.684,50

Assinatura



14	<p>Extrato de tomate concentrado\, de primeira qualidade. Ingredientes: tomate, ou tomate\, sal e açúcar. Produto preparado com frutos escolhidos\, maduros\, sãos\, sem pele e sementes\, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio na porção de 30g. Isento de fermentação\, processamento defeituoso\, sujidades\, parasitas\, larvas\, detritos animais e vegetais. Deve apresentar consistência de massa mole\, cor vermelha\, cheiro e sabor característicos do produto. Apresentação em embalagem de 340 gramas\, podendo ser: sache de saco plástico laminado ou caixa cartonada. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA. Prazo de validade de 12 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p>	UND	2500	5,23	13.075,00
15	<p>Farinha de milho\, apresentação: flocos milho\, tipo: amarela\, características adicionais: degerminado/ macerado/ socado/ peneirado\ aspecto físico: levemente torrada. Apresentação: empacotada, embalagem de 500g\, tipo: extra\, prazo validade: 6 meses a partir da data de entrega\, aspecto físico: pó granulado</p>	PCT	5000	3,60	18.000,00
16	<p>Feijão carioca\, tipo 01 - pacote 1 kg\, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%\, isento de material terroso\, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não poderá ter perda superior a 10% na catação. Macio e de fácil cozimento\, com bom rendimento. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos\, limpos\, não violados\, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência\, informação nutricional\, número do lote\, data de validade. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	1000	10,39	10.390,00
17	<p>Feijão PRETO\, tipo 01 - pacote 1 kg\, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%\, isento de material terroso\, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não poderá ter perda superior a 10% na catação. Macio e de fácil cozimento\, com bom rendimento. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos\, limpos\, não violados\, resistentes que garantam a</p>	KG	500	9,40	4.700,00

Handwritten signature



	integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.				
18	Leite em pó, origem de vaca, teor de gordura integral, sem adição de açúcar. Poderá ser adicionado de lecitina de soja como emulsificante. Enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem primária de alumínio, em pacote de 200g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. Identificação de órgão de inspeção sanitária. Validade não inferior a 180 dias na data da entrega.	PCT	5500	8,06	44.330,00
19	Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento UHT, tipo restrição zero lactose, leite longa vida sem lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Não deve conter adição de açúcar e derivados. Ingredientes básicos: leite integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico, enzima lactase e poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	UND	300	9,45	2.835,00
20	Louro em folha - desidratado, em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Em embalagem de polietileno transparente de 100 g. Com data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	PCT	400	4,06	1.624,00

Assinatura



21	Macarrão, tipo espaguete, comum e longo, com ou sem ovos. Massa alimentícia de s�mola, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de gorduras trans. Tempo de cozimento de 5 a 11 min, conforme especifica�es de g�neros alimentícios. Embalagem primária plástica de 400g a 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabrica�o e validade expressas na embalagem. Validade não inferior a 180 dias na data da entrega.	PCT	3000	5,13	15.390,00
22	Macarrão, tipo ninho, com ou sem ovos. Massa alimentícia de s�mola, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de gorduras trans. Tempo de cozimento de 5 a 11 min, conforme especifica�es de g�neros alimentícios. Embalagem primária plástica de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabrica�o e validade expressas na embalagem. Validade não inferior a 180 dias na data da entrega.	PCT	1600	4,70	7.520,00
23	Margarina vegetal, com óleo interestificado, com no máximo 65% de lipídios e com adi�o de sal. Acondicionada em embalagem de 500g, confeccionada em material plástico original de fábrica, contendo no corpo da embalagem especifica�es dos ingredientes, informa�es do fabricante e data de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	500	8,14	4.070,00
24	Milho verde em sachê, cozido a vapor imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua altera�o. Ingredientes: milho verde e �gua. Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. Livre de fermenta�o, isento de matéria terrosas, de parasitos e detritos animais e vegetais. Sach�s com peso drenado de 170g gramas. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	UND	800	4,60	3.680,00

Assinatura



25	Milho para pipoca - de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, termoselado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	PCT	600	4,62	2.772,00
26	Óleo vegetal comestível, tipo 1, puro, espécie vegetal soja, refinado tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900 ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Prazo de validade deverá ser de no mínimo 180 dias a contar da data da entrega.	UND	1000	8,43	8.430,00
27	Pão tipo hot dog, à base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar cristal, sal e gordura vegetal. Matéria prima de boa qualidade. Isento de gordura trans. Empacotado em plástico atóxico, embalagem íntegra, sem rupturas termoselado, isento de bolores, substâncias nocivas, fragmentos estranhos, umidade, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 400-500g, contendo unidades de 50-55g. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação, prazo de validade e lote, número de registro no órgão competente e valor nutricional. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.	PCT	7000	9,21	64.470,00
28	Proteína texturizada de soja, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação flocos, aspecto físico: desidratada, sabor frango ou carne, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades. Deve estar de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem primária plástica de 400g a 450g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que	PCT	1500	7,42	11.130,00

Handwritten signature



	venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. Validade não inferior a 180 dias na data da entrega. sem colesterol.				
29	Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, teor máximo de sódio: 390 mg/g, aditivos: iodo/prussiato. Acidez: 7,2 ph. Embalagem primária plástica de 1kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade não inferior a 6 meses a contar da data de entrega.	KG	500	1,72	860,00
30	Peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestível, sardinha em conserva: sardinhas ao próprio suco/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal/, sem adição de molho de tomate e outros ingredientes. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 120g a 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade não inferior a 180 dias a contar da data da entrega.	UND	5000	5,04	25.200,00
31	Vinagre tipo: neutro, acidez: 4,0%, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido, tipo: vinagre branco, isentos de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidade, material terroso e detritos de animais e vegetal, acondicionado em frasco plástico 500ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	500	3,37	1.685,00
32	Ovo, origem galinha, grupo branco, classe A, tipo médio, variação de peso entre 50 e 55 g, casca lisa, pouco porosa, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem de polietileno ou papelão de material descartável totalmente fechadas que preserve a integridade e qualidade do produto. Contendo 30 unidades. Ovo de galinha - limpos, íntegros, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme. Deve conter rotulagem, data de fabricação, validade e selo de inspeção. A embalagem	BANDEJ A	1500	22,79	34.185,00

Handwritten signature



	deverá conter externamente os dados de identificação e procedência\, número do lote\, data da embalagem\, data da validade\, condições de armazenamento\, quantidade do produto\, número de registro no ministério de agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Rotulagem: deve atender a legislação vigente				
33	Carne bovina congelada\, apresentação moída\, tipo: magra de primeira qualidade\, estado de conservação: congelada, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. Embalagem primária em plástico atóxico à vácuo contendo 500g, inviolada, sem sinais de recongelamento / com aspecto firme\, cor vermelho vivo\, com odor característico\, sem escurecimento ou manchas esverdeadas\, cheiro e sabor próprio\, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter registro de inspeção sanitária. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas e íntegras. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto.	PCT	6000	7,53	45.180,00
34	Carne bovina congelada\, tipo corte acém ou músculo\, de primeira qualidade\, apresentação congelada em cubos\, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C\, processamento sem osso\, estado de conservação congelado(a)\, com no máximo 3% de água\, 10% de gordura e 3% aponevroses\, cor própria sem manchas esverdeadas\, cheiro e sabor próprio\, com ausência de parasitas e larvas\, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo\, em saco plástico transparente e atóxico\, flexível e resistente\, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg\, acondicionados em caixas lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto\, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Deve conter registro de inspeção sanitária. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto.	KG	2000	33,88	67.760,00

M. L. L. L.



35	<p>Carne de ave, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C, processamento sem pele, sem osso, carne de frango - peito de frango, in natura, congelada. Com teor total máximo de água conforme determinado pela in 32/2010 do mapa. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente contendo 1 kg, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Registro de inspeção sanitária. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas e íntegras. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto.</p>	KG	3000	18,50	55.500,00
36	<p>Frango - inteiro, sem pés, pescoço e vísceras. Apresentação inteiro, estado de conservação congelado, temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C, processamento sem pele, sem osso, carne de frango - peito de frango, in natura, congelada. Com teor total máximo de água conforme determinado pela in 32/2010 do mapa. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente contendo até 5 kg, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Registro de inspeção sanitária. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas e íntegras. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto</p>	KG	2500	13,37	33.425,00

Assinatura



37	<p>Carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C, processamento com pele, com osso, com teor máximo total de água conforme determinado pela in 32/2010 do mapa. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente contendo 1 kg, com rotulagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Registro de inspeção sanitária. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas e íntegras. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto.</p>	KG	3000	16,43	49.290,00
38	<p>Linguiça fresca de carne de frango pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se com gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Acondicionada em embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.</p>	KG	500	23,02	11.510,00
39	<p>Linguiça tipo toscana, preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, LIMPO, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Acondicionada em embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter</p>	KG	700	22,51	15.757,00

M. Z. Almeida



	externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF				
40	Carne suína - tipo lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Limpo, acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes. Acondicionada em embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.	KG	1800	22,48	40.464,00
41	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou de transporte, de colheita recente. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	800	7,36	5.888,00
42	Legume in natura, tipo abóbora. Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou de transporte, de colheita recente. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	300	5,20	1.560,00
43	Alface crespa fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	500	23,03	11.515,00

Assinatura



44	Legume in natura\, tipo batata inglesa, batata in natura\, espécie inglesa\, lavada e lisa. De primeira qualidade; tamanho grande; casca lisa\, livre de fungos\, sem indícios de germinação\, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos. Acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	1800	8,33	14.994,00
45	Legume in natura\, tipo beterraba\, espécie comum, beterraba - lisa\, com polpa intacta e limpa\, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos\, sem rachaduras ou cortes na casca\, não apresentando manchas\, machucados\, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas.	KG	600	7,35	4.410,00
46	Legume in natura\, de primeira qualidade, tipo cenoura, cenoura - lisa\, com polpa intacta e limpa\, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos\, sem rachaduras ou cortes na casca\, não apresentando manchas\, machucaduras\, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	1200	8,39	10.068,00
47	Legume in natura\, de primeira qualidade, tipo cebola branca, cebola - lisa\, com polpa intacta e limpa\, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos\, sem rachaduras ou cortes na casca\, não apresentando manchas\, machucaduras\, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Reposição do produto: no caso de partes muito	KG	800	9,19	7.352,00

M. S. Silva



	estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).				
48	Legume in natura\, de primeira qualidade, tipo chuchu\, com polpa intacta e limpa\, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos\, sem rachaduras ou cortes na casca\, não apresentando manchas\, machucaduras\, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	400	4,76	1.904,00
49	Fruta\, tipo goiaba vermelha\, apresentação natural, de primeira qualidade\, frescas e sãs. No ponto de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Intacta\, com todas as partes comestíveis aproveitáveis\, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados\, apodrecidos e/ou bolores\, livre de sujidades\, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes muitoestragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	1200	7,29	8.748,00
50	Fruta in natura, de primeira qualidade, tipo laranja, espécie pera, características adicionais: apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados\, apodrecidos e/ou bolores\, livre de sujidades\, parasitas e larvas.	UND	3000	4,51	13.530,00
51	Maçã in natura, de primeira qualidade, espécie nacional, tamanho adequado, com casca firme, sem perfurações, livre de fungos, lagartas ou outros insetos contaminantes, íntegros, maturação natural, ausência de: mofo, manchas, partes murchas, amassadas e sinais de apodrecimento. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	1200	8,22	9.864,00

Assinatura



52	Fruta\, tipo melancia vermelha\, de primeira qualidade, apresentação natural, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação\, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isentos de sujidades\, parasitos e larvas, melancia\, fresca\, de primeira qualidade e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis\, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos\, livre de sujidades\, parasitas e larvas. Acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde\, murcho e/ou danificado).	KG	2500	4,83	12.075,00
53	Tomate in natura, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação\, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	1000	9,52	9.520,00
54	Legume in natura, de primeira qualidade, tipo pimentão, espécie verde. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve estar apresentando manchas\, machucaduras\, bolores\, sujidades\, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas\, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	300	10,11	3.033,00

Mesma



55	Pepino in natura, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	400	7,00	2.800,00
56	Repolho in natura, de primeira qualidade, tipo liso, verde ou roxo. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve estar apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou danificado).	KG	500	7,82	3.910,00
Total Geral:					889.265,50

3.2 - O valor máximo admitido para esta aquisição é de R\$ 889.265,50 (oitocentos e oitenta e noive mil duzentos e sessenta e cinco reais e cinquenta centavos), de acordo com pesquisas de preços realizadas pelo Município de Granjeiro, no site Portal de Licitações dos Municípios do Estado do Ceará (licitacoes.tce.ce.gov.br).

4 - PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1 – O(s) futuro(s) Contrato(s) a ser(em) firmado(s) terá(ão) vigência até 31/12/2024, a contar da data de sua assinatura, ou enquanto decorrer o fornecimento dos produtos dentro da vigência do(s) mesmo(s).

5 – DA ENTREGA DOS PRODUTOS E RECEBIMENTO

5.1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria/Fundo competente, devendo os mesmos ser entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

5.2 - Os produtos deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra/Serviço.

M. S. M. M.



5.3 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

5.4 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos deverão estar todos em embalagens fechadas.

5.5 - Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos.

5.6 - O recebimento dos produtos será efetuado nos seguintes termos:

5.6.1 - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

5.6.2 - Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e conseqüentemente aceitação.

6 - DAS AMOSTRAS

6.1 - Fica facultado à(ao) Secretaria /Órgão Municipal Contratante antes da adjudicação do objeto, solicitar amostra de todos produtos referentes aos itens dos lotes, para a competente análise, qual emitira laudo de aprovação ou não dos produtos.

6.1.1 - A amostra deverá ser entregue em até 05 (cinco) dias, a contar da convocação na plataforma eletrônica: www.licitacaogranjeiro.com.br, para ser submetido, previamente ao Controle de Qualidade, onde será emitido Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) do produto apresentado, pelo Técnico designado Pela Secretaria Solicitante, sob pena de preclusão do direito, bem como Licitante/Proponente do processo licitatório, podendo assim o Pregoeiro proceder com a convocação em ordem classificatória dos demais remanescentes, a fim de atendimento ao solicitado.

6.1.2 - As referidas amostras somente serão recebidas na Sede da Secretaria de Educação do Município de Granjeiro/CE, localizada à Rua David Granjeiro, nº 104, Centro – Centro Administrativo Prefeito João Gregório Neto, nos horários de 08h00min até 12h00min, no prazo estabelecido, no caso de não aprovação do produto apresentado através da amostra, a licitante vencedora deverá proceder com a substituição do mesmo, uma única vez, no prazo não superior a 03 (três) dias, para nova análise Secretaria/Órgão Municipal Contratante.

6.1.3 - Se a licitante não proceder com a substituição da amostra anteriormente reprovada, no período previsto no subitem anterior, por uma que seja posteriormente aprovada, esta não poderá ser contratada, podendo o Município convocar a licitante com melhor oferta subsequente, observada a ordem de classificação.

6.2 - A amostra será analisada pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação do Município de Granjeiro/CE, visando a verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas no termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conforme de Preços apresentada.

OBSERVAÇÕES QUANTO AS AMOSTRAS: Serão rejeitadas as amostras que apresentem: Rotulagem em desacordo com a Legislação vigente (Resoluções - RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 e alterações posteriores). Produto em desacordo com as características exigidas nas especificações do produto. Características sensoriais da amostra visivelmente em desacordo com o rótulo da mesma. Não apresentação, dentro do prazo estipulado, de qualquer um dos documentos exigidos e/ou não conformidade de quaisquer um dos documentos apresentados com o exigido no referido item. Não realização do teste de aceitabilidade quando exigido nas especificações do produto, bem como a reprovação do produto em análise sensorial, degustação e/ou teste de aceitabilidade realizados a critério da nutricionista responsável



técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do município), mediante laudo elaborado pela mesma. Não entrega das amostras no prazo estipulado.

6.3 - A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere a amostra, conforme modelo abaixo:

PRODUTO:.....
MARCA:
FORNECEDOR:.....
LOTE:
ITEM:.....

7 - ORIGEM DOS RECURSOS

7.1 - As despesas da contratação correrão por conta de recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE, podendo ser complementado com eventuais recursos do Tesouro Municipal, previstos na seguinte Dotação Orçamentária:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
07	02	12.361.0196.2.028.0000	3.3.90.30.00

8 - DO PAGAMENTO

8.1 - O pagamento dos produtos fornecidos será efetuado pela Administração, mensalmente, obedecidas as requisições, em moeda corrente, conforme o valor apresentado na fatura correspondente e certificado pelo setor competente limitando-se o desembolso máximo em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros do Tesouro Municipal, em prazo não superior a 30 (trinta) dias.

8.2 - O pagamento será efetuado através Transferência Bancária.

9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 - As obrigações da CONTRATANTE são as discriminadas na Minuta Contratual, parte integrante do Edital, independente de sua transcrição.

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 - As obrigações do(a) CONTRATADO(A) são as discriminadas na Minuta Contratual, parte integrante do Edital, independente de sua transcrição

11 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1 - A gestão do futuro contrato será exercida por representante da Administração, formalmente designado pelo ordenador de despesas, para acompanhar a execução do instrumento contratual, com vistas à promoção das medidas necessárias à fiel execução das condições previstas no instrumento contratual.

11.2 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 01 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art.7º da Lei Federal no 14.133, de 01 de abril de 2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição

13 - DO REAJUSTE DOS VALORES

13.1 - Os preços firmados entre os contratantes não serão passíveis de reajustes durante a vigência do contrato administrativo celebrado, resguardado a revisão para manter o equilíbrio econômico financeiro, devidamente fundamentada.

Assinatura



13.2 – Decorrido o período de 12 meses, havendo prorrogação contratual o valor contratado poderá ser reajustado, levando em consideração o Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE ou outro que venha a substituí-lo.

12 - DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 - Este termo de referência, visa atender as exigências legais para o procedimento licitatório na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, constando todas as condições necessárias e suficientes, de acordo com a lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, observados os termos da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006.

12.2 - Reproduza-se fielmente este termo de referência na minuta do edital.

Granjeiro/CE, 12 de Janeiro de 2024.

Maria Iris Meiry Vieira Brito Lima
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Educação