



TERMO DE REFERÊNCIA
Conforme Art. 6º, inciso XXIII da Lei. 14.133/2021

- 1. Definição do Objeto;**
 - 1.1. Incluir sua natureza;
 - 1.2. Quantitativos;
 - 1.3. Prazo do contrato;
 - 1.4. Alteração Contratual;
- 2. Fundamentação da Contratação:**
 - 2.1. ETP correspondente;
- 3. Descrição da Solução como um todo, considerando todo o ciclo de vida do Objeto.**
- 4. Requisitos da Contratação**
- 5. Modelo da Execução do Objeto;**
 - 5.1. Definir como o contrato produzirá seus resultados desde o início até a conclusão;
- 6. Modelo de Gestão do Contrato**
 - 6.1. Como será a execução do contrato;
 - 6.2. Como será a fiscalização.
- 7. Critério de medição e de pagamento;**
- 8. Forma e critérios de seleção do fornecedor;**
- 9. Estimativa do valor da contratação;**
 - 9.1. Preços unitários referenciais;
 - 9.2. Das memória de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte,
 - 9.3. Paramentos utilizados para a obtenção dos preços, cálculos realizados;
- 10. Adequação Orçamentaria.**
 - 10.1. Uma vez definido o objeto que se quer contratar e estimado o seu valor total, é necessário verificar se há orçamento disponível para a contratação. A indisponibilidade orçamentária frente aos valores estimados pode levar o órgão a concluir pela inviabilidade da contratação (1).





1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

1.1. Natureza do Objeto.

O programa de Alimentação Escolar é universal e abrangente, englobando o aspecto da educação nutricional, fornecendo alimentação balanceada com nutrientes adequados a faixa etária escola, condição básica para a manutenção da boa saúde, formando hábitos alimentares saudáveis e propiciando o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar, respeitadas as recomendações nutricionais diárias a todas as faixas etárias atendidas, com vistas a proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar, colaborando para a redução da evasão e repetência e formando bons hábitos alimentares com o estímulo a uma maior socialização.

O objeto do presente termo é buscar no mercado fornecedores que tenham condições de distribuir produtos de primeira qualidade, haja vista que há produtos que se apresentam no mercado como marcas similares aos de primeira qualidade, que no dia a dia não entrega o mínimo esperado no quesito de qualidade, rendimento.

Além do mais é necessário que estes fornecedores tenha uma preocupação especial com os produtos estocáveis que obrigatoriamente devem ser embalados em Embalagem Secundaria de forma a estocagem se torne mais fácil, já a embalagem primaria buscamos aqueles que tem maior volume de disponibilidade no mercado, para evitarmos que um determinado tamanho ou peso, que por sua particularidades é retirada do mercado, causando muito transtorno tanto para o fornecedor quanto para a CEMAL.

Quanto aos fornecedores de frios e embutidos, eles devem fazer com que o produto chegue aqui na Central Municipal de Alimentação em perfeitas condições sanitárias e conservadas em temperatura adequada conforme o produto, é imperioso que estes fornecedores entendam essa demanda é especifica e bastante importante, pois caso contrário a CEMAL não tem como receber produtos fora dos padrões aceitáveis.

De igual maneira são os produtos hortfrutícolas, que precisam chegar a CEMAL frescos, firmes, sobretudo porque os leguminosos, as hortaliças, e as frutas, se estiverem murchos, podres, de aspecto ruim, não podem ser recebidos, porque não podem ser consumidos.

Resolvemos então separar os produtos por classe, sendo eles, estocáveis, frios e embutidos e hortfrutícolas, e nesse sentido é importante que os fornecedores de hortfrutícolas tenham as condições de entregar os produtos dentro das especificações técnicas indispensáveis e nas quantidades solicitadas, sob pena de prejudicar a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino de Florínea-SP, é importante buscar no mercado local ou regional desde que não sejam distantes e consigam entregar na CEMAL no máximo em 24h (vinte e quatro horas) após o pedido.





1.2. QUANTITATIVOS E FORMA DE ENTREGA.

a) Carnes e Frios.

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM
1	400	KG	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA: CONGELADA INDIVIDUALMENTE, PESO UNITÁRIO 25 G, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, SALSA, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DO PRODUTO, CÓDIGO DE BARRAS, COM PESO LÍQUIDO DE 4 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.
2	50	KG	BACON: CONGELADO, COM O MÍNIMO DE GORDURA REGISTRO NO IMA OU SIF EM EMBALAGEM COM FECHAMENTO À VÁCUO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE
3	4000	KG	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM EM CUBOS: PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE



			DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.
4	2000	KG	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM EM TIRAS / ISCAS: PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.
5	3000	KG	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO ACÉM MOÍDO: PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM

			DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.
6	3000	KG	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, COXAO MOLE, EM BIFES, CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA DE -18°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; CADA BIFE PESANDO ENTRE 50 GRAMAS E 70 GRAMAS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.
7	3000	KG	CARNE DE FRANGO CONGELADA PEITO SEM OSSO: CARNE DO PEITO SEM PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.

8	1000	KG	<p>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO: CARNE DA COXA E SOBRECOXA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. EXIGE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p>
9	3000	KG	<p>CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADO: CARNE DA COXINHA DA ASA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. EXIGE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p>

10	2640	KG	<p>CARNE SUÍNO CONGELADA FILEZINHO SEM OSSO EM CUBOS: PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.</p> <p>EXIGE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p>
11	550	KG	<p>HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO: PESO UNITÁRIO 56 G, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, GORDURA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, SAL, ALHO, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, AROMA NATURAL FERMENTADO, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO COEXTRUSADO, ENVELOPADO INDIVIDUALMENTE, PRESOS DOIS A DOIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 90 HAMBÚRGUERES (56 G) POR CAIXA. DIMENSÕES DA CAIXA: 315X215X145MM. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.</p>

12	50	KG	LINGUIÇA CALABRESA FATIADA À VÁCUO: AS FATIAS DEVERÃO TER ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 2 MM EMBALADAS E CONGELADAS. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, SUÍNO, TOUCINHO, AGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE, REALÇADOR DE SABOR E ANTIOXIDANTE. EMBALAGEM COM ETIQUETA INTERNA QUE CONTENHA ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, SIF, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TERMO FORMÁVEL TRANSPARENTE E RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 2,5 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 10 KG.VALIDADE: 3 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.
13	2000	KG	PERNIL SUINO EM CUBOS EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 5 KG. EXIGE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.
14	1000	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS – IQF – CARNE PROVENIENTE DE BOVINOS, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. ACARNE DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM. EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MÁX. 10%, ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, E APONEVROSES, ISENTA DE OSSO E CARTILAGEM, ISENTA DE

			COR ESVERDEADA E AROCHEADA, ACINZENTADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL. VALIDADE: 12 MESES À CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KGS. DEVE APRESENTAR SIM, SIP, SISBI OU SIF. A ROTULAGEM DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05 DEVENDO APRESENTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EXIGE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.
15	300	KG	SALSICHA: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AMIDO, PIMENTA, ALHO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS325), AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS (COM PIMENTA, COENTRO, NOZ MOSCADA E ANTIUMECTANTE: DIÓXIDO DE SÍLCIO (INS551I)) E AROMA DE FUMAÇA, ESTABILIZANTES: TRIOPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS451I) E PIROFOSFATO DE SÓDIO (INS450I), CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO (INS250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316), CORANTES: ÁCIDO CARMÍNICO (INS120) E URUCUM (INS160B); UMA PORÇÃO DEVERÁ CONTER: 118 KCAL, 2,0 GR. DE CARBOIDRATOS, 6,0 GRAMAS DE PROTEÍNAS, 9,5 GRAMAS DE GORDURAS TOTAIS, 2,9 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 714 MG. DE SÓDIO E ISENTA DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATOXICO, RESISTENTE, EMBALADO À VÁCUO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 5 KG.
16	120	KG	ALHO: ALHO EM GRÃO, IN NATURA, LIMPO E DESCASCADO, REFRIGERADO; PRONTO PARA USO. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.
17	400	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO: SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-81, DECRETO 12486. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G.
18	100	UN	IOGURTE: CONTENDO SORO DE LEITE, LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE MORANGO, ESTABILIZANTE, AMIDO MODIFICADO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTES ARTIFICIAIS PONCEAU (4R) E AZUL BRILHANTE), CULTURAS LÁCTEAS, ESTABILIZANTE GELATINA, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO PONCEAU (4R) E/OU CORANTE NATURAL CARMIM

			DE COCHONILHA. UMA PORÇÃO DE 200 GR. DEVARÁ CONTER NO MÁXIMO: 148 KCAL, 28 GR. DE CARBOIDRATOS, 2,8 GR. DE PROTEÍNA, 2,8 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 2,2 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 82 MG. DE SÓDIO, 112 MG. DE CÁLCIO E INSETO DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADA EM PACOTE DE POLIETILENO, DEVENDO ESTAR INTACTA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 850 GR.
19	300	KG	NHOQUE DE BATATA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVO EM PÓ, SAL E ÓLEO. MASSA PRÉ COZIDA. CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.
20	2000	DZ	OVO DE GALINHA: BRANCO; EXTRA; PESANDO NO MINIMO 60 GRAMAS POR UNIDADE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 12 UNIDADES; ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO.
21	250	KG	PÃO DE QUEIJO: CONTENDO POLVILHO, OVO, FÉCULA DE MANDIOCA, LEITE, QUEIJO, ÓLEO E SAL; CONGELADO A -12°C (OU MAIS FRIO); VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE, AO ARMAZENAMENTO E TRANSPARENTE; PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 50 G. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.
22	4000	UN	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
23	4000	UN	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.

24	3000	UN	POLPA DE FRUTA DE LARANJA: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
25	3000	UN	POLPA DE FRUTA DE LIMÃO: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
26	5000	UN	POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
27	7000	UN	POLPA DE FRUTA DE UVA: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G.
28	3500	UN	POLPA DE FRUTA DE MORANGO PASTEURIZADO: NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR
29	2000	UN	POLPA DE FRUTA DE GOIABA PASTEURIZADA: NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR

30	500	UN	POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ PASTEURIZADO: NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR
31	5000	LT	LEITE PASTEURIZADO; INTEGRAL; COM TEOR DE GORDURA MINIMO DE 3,0%; RESFRIADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MAXIMA DE 7,0°C; APRESENTADO COMO LIQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGENEO E ODOR CARACTERISTICO; NAO DEVE APRESENTAR SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO; NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NAO PERMITIDAS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO AO PRODUTO; COM VALIDADE MINIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 76/18, INSTRUCAO NORMATIVA 77/18, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; 1L.
32	100	KG	PRESUNTO: PEÇA, MAGRO, COZIDO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUÍNO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS A CONTAR DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-8 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). (APRESENTAR AMOSTRA).
33	300	KG	QUEIJO MUSSARELA: PEÇA, SUAS CONDIÇÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-364, DE 04/09/97, E NTA-11, DECRETO 12486, DE 20/10/78; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLASTICO INVIOLAVEL, E EMBALADO À VÁCUO. EXIGE APRESENTAR AMOSTRA
34	300	KG	ERVILHA NATURAL CONGELADA: ERVILHA SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, CONGELADA, EMBALADA E ARMAZENADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.

35	300	KG	<p>MILHO VERDE IN NATURA CONGELADO, DEVE CONTER GRÃO INTEIROS, SEM ADIÇÕES DE CONSERVANTES E SAL DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME DE ACORDO COM A COMPOSIÇÃO E TECNOLOGIA EMPREGADA. SABOR E ODORES: PRÓPRIO DO INGREDIENTE, DEVENDO O PRODUTO ESTAR ISENTO DE SABORES E ODORES ESTRANHOS. UNIFORMIDADE: EXISTÊNCIA DE RAZOÁVEL UNIFORMIDADE DE TAMANHO, FORMATO, RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. AUSÊNCIA DE DEFEITOS TAIS COMO, CASCAS, SEMENTES (O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO SEM AS MESMAS), UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS, RESÍDUOS DE VEGETAIS E OUTROS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE MODO A ASSEGURAR A SUA PROTEÇÃO, NÃO DEVENDO O MATERIAL EMPREGADO INTERFERIR DESFAVORAVELMENTE NAS CARACTERÍSTICAS DE SUA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS, PARTES DE INSETOS, FUNGOS, LEVEDURAS, DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS EM QUANTIDADE QUE INDIQUE A UTILIZAÇÃO DE INGREDIENTES EM CONDIÇÕES INSATISFATÓRIAS OU TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO INADEQUADA. O MESMO NÃO DEVERA APRESENTAR MICROORGANISMOS EM DESENVOLVIMENTO SOB CONDIÇÕES NORMAIS DE ARMAZENAMENTO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GERMES PATOGÊNICOS E/OU SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ELABORADAS POR MICRORGANISMOS, EM QUANTIDADE QUE POSSA TORNÁ-LAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÕES QUE O DESCRIVEM. DEVEM SER EMBALADOS EM PACOTES PLÁSTICOS ATOXICOS E RESISTENTES SEM RASURAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</p>
36	100	UN	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL: SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170 GR.</p>



b) Da Forma de Entrega:

Local: Central de Alimentação (cozinha piloto) do município de Florínea - SP

Rua José Alves de Lima, nº 752 – Centro – CEP 19.870-000 – Florínea/SP.

AS Entregas deverão obedecer rigorosamente todos os dias e horários assim definidos:

Dia	Horário
Segunda feira	07h30min as 08h30min
Quarta feira	07h30min as 08h30min
Sexta feira	07h30min as 08h30min

- I. A carne deverá estar congelada, conforme Termo de Referência;
- II. Os produtos refrigerados deverão ser transportados em carro refrigerado, quando a distância da empresa for superior a 03 (três) quilômetros da Central de Alimentação;
- III. O veículo de transporte deverá estar em boas condições de higiene;
- IV. Os produtos deverão estar acompanhados de suas respectivas Notas Fiscais.
- V. O prazo de entrega deverá ser de 03 (três) dias após a data da requisição, observando o que deverá ser entregue na segunda-feira, na quarta-feira e ou na sexta-feira, conforme definido na requisição.

c) Do responsável pelo recebimento dos produtos:

A responsabilidade de recebimento e conferência será realizada pela Nutricionista lotada no Central Municipal de Alimentação (CEMAL), e quando necessário por funcionário designado pela Secretaria da Educação.

1.3.PRAZO DO CONTRATO.

1.3.1. O Contrato terá prazo de vigência pelo período de 12 (dode) meses

1.4.ALTERAÇÃO CONTRATUAL E DOS PREÇOS;

1.4.1. Na forma dos Arts. 124 e 125 da Lei. 14.133/2021.

A alteração contratual se fará caso necessário na forma do Art. 124, alínea “b”:

b) quando for necessária a **modificação do valor contratual** em decorrência de acréscimo ou diminuição **quantitativa** de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

1.4.2. Os preços serão reajustados conforme a tabela IPCA atualizada conforme: <<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>>





- 1.4.3. Haverá alteração dos preços contratados para mais ou para menos, conforme o caso se houver, após a data da apresentação da proposta criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados. Conforme o Art. 134 da Lei. 14.133/2023.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO.

- 2.1. Com base no Estudo Técnico preliminar, e em face as necessidades ali apresentadas é essencial que ele seja observado na íntegra, com isso, a presente aquisição deverá observar as normas e procedimentos contidos na Lei. 17 da Lei 14.133/21, e ainda pelo Decreto Municipal nº 14/2023 que regulamentam a modalidade Pregão Eletrônico e demais normas contidas no Edital e demais normas regulamentares.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COM UM TODO.

- 3.1. ¹A Solução é um conjunto de todos elementos (bens, serviços, e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam a necessidade que gerou a contratação.
- 3.2. Conforme introduzido acima, a solução que entendemos ser adequada é a Contratação pela via do Pregão Eletrônico para Registro de Preços, pois o Município não dispõe de almoxarifado com capacidade de armazenar todos os itens necessários ainda que fossem apenas os estocáveis, quanto as Carnes e os Frios e os hortifrutícolas é ainda mais crítico justamente pela falta de ambiente adequado para armazenagem. A contratação será regida conforme a Lei. 14.133/2021 e no que se refere as quantidades contratadas, entendemos que o acréscimo de 25% previsto em lei, seja suficiente para suprir alguma falta de produto se por ventura houver, prevemos ainda que caso isso aconteça será mais para o final do exercício de 2023.

4. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO.

- 4.1. São os requisitos que a solução contratada deverá atender, incluindo os requisitos mínimos de qualidade, de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa mediante competição (1).

¹ <http://www.tcu.gov.br/arquivosrca/001.003.009.035.htm#Fund746-1>





- 4.1.1. Nesse quesito é necessário que as empresas que se propuserem a fornecer para o Município de Florínea, no que tange ao abastecimento da CEMAL deverão estar juridicamente capazes de demonstrar e manter durante a vigência do contrato as mesmas condições de habilitação seja, jurídica, fiscal, social, trabalhista, e econômico financeira na forma do Art. 62 da Lei.14133/2021.
- 4.2. Pela natureza do Objeto e suas implicações os contratados terão que realizar as entregas no prazo máximo de 3 (dias) corridos, exceto, sábados, domingos e feriados.
- 4.2.1. Para cada atraso nas entregas, a Administração Pública emitira uma advertência contra a empresa inadimplente, e no acúmulo de três advertências será necessário que o fornecedor seja comunicado para declinar do(s) item(s) que estão em atraso, para que assim possa ser chamada outra que queira na forma da lei fornece-lo.

5. MODELO DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

- 5.1. Trata de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos, desde o seu início até o seu encerramento (1)
- 5.2. Para que a execução do objeto seja eficiente e entregue os resultados esperados por esta CEMAL, designaremos um fiscal para este contrato, com funções bem definidas no tocante aos cuidados com o recebimento das mercadorias e quanto a aceitabilidade delas, e no caso dos estocáveis se as embalagens primárias e secundárias estão preservadas ou não, no caso das carnes e frios se chegaram no prazo contratual de três dias, se estão climatizadas e conservadas, se o corte condiz com a entrega se as quantidades e os preços estão de acordo com o contratado e está constando em nota fiscal.
- 5.2.1. No caso de qualquer inconformidade o fiscal fara a notificação da empresa e encaminhará para o Gestor do Contrato, o Senhor Rodrigo da Penha, para que providencias sejam tomadas.

6. CRITÉRIO DE GESTÃO DO CONTRATO.

- 6.1. O contrato será iniciado após a avença ter sido firmada entre as partes, Prefeitura e Fornecedor;
- 6.2. A partir do envio da ordem de fornecimento, o prazo de entrega passará ser contabilizada desde a data do envio até a data do recebimento, havendo





- atraso injustificado ou com justificativas sem comprovação o fiscal do contrato demandara a ocorrência de advertência contra o fornecedor em atraso,
- 6.3. Caso seja necessários ajustes ao contrato, o gestor comunicará a empresa sobre a possibilidade de ajustar;
- 6.4. Caso não haja ajustes a serem feitos o contrato será conduzido até o encerramento.
- 7. CRITÉRIO DE PAGAMENTO.**
- 7.1. O setor requisitante fara o recebimento dos produtos, e mediante a declaração de recebimento da nota fiscal, encaminhará ao setor de compras, para que se faça a liquidação e posteriormente pagamento no prazo de 30 dias.
- 7.2. Só serão aceitas as notas fiscais que mantiverem estrita consonância dos itens recebidos, com as quantidades descrita na própria nota fiscal;
- 7.3. Os pagamentos serão realizados por transação bancária (TRANSFERENCIA, TED, DOC, PIX) exclusivamente em nome da contratada;
- 7.3.1. A tesouraria só fará o pagamento mediante a autorização do gestor de contratos, juntamente com todas as certidões exigidas no início da contratação desde que sejam negativas de débitos ou positiva com efeito de negativas.
- 8. FORMA E CRITERIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**
- 8.1. Os critérios de seleção são o meio de diferenciar as propostas apresentadas e fazer sobressair a proposta mais vantajosa para a Administração, respeitando o princípio da isonomia entre as licitantes (1).
- 8.2. Os fornecedores serão selecionados conforme o critério menor preço por item, e para alguns itens especificados acima, serão exigidas as amostras para comprovação da qualidade.
- 8.3. Serão contratada aquela empresa que apresentar o menor preço compatível com o valor constante dos orçamentos deste termos de referência, os preços que ficarem acima do valor estimado não serão aceitos.
- 9. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO.**
- 9.1. O valor estimado para esta contratação é resultado de pesquisa de mercado, através de mídia especializada, orçamentos enviados por fornecedores locais e regionais, onde unimos todos os itens independente do gênero, são eles:
- 9.2. Valor estimado total estimado: R\$ 990.820,00 (novecentos e noventa mil e oitocentos e vinte reais) conforme APÊNDICE I.





10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA.

- 10.1. Uma vez definido o objeto que se quer contratar e estimado o seu valor total, é necessário verificar se há orçamento disponível para a contratação. A indisponibilidade orçamentária frente aos valores estimados pode levar o órgão a concluir pela inviabilidade da contratação (1).
- 10.2. A modalidade escolhida é o Pregão na forma Eletrônica e trata-se do procedimento auxiliar (ARP) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, com isso as Ordens de Fornecimento serão emitidas sempre que houver dotação orçamentaria para as aquisições.

Alexandra Gomes de Oliveira
Secretária Municipal de Educação

Célia Cristina Malaguti Figueiredo
Coordenadora da CEMAL

Angélica Cristina Ciciliato
Nutricionista

Marcos dos Reis Santos
Presidente da Comissão de Licitação

Florínea/SP, 24 de março de 2023

