

# TERMO DE REFERÊNCIA

I - UNIDADE REQUISITANTE	
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES	
II - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO	
Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.	
III- JUSTIFICATIVA	
A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Rio das Antas, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.	
IV - CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO	
Os produtos deverão ser entregues nas Unidades (Escolas e Creches) que compõem as Regiões Administrativas do Município. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá via e-mail o cronograma de entregas elaborado pela nutricionista. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade: <ul style="list-style-type: none"><li>• Hortifrutigranjeiros – semanalmente conforme cronograma;</li><li>• Carnes – semanalmente e/ou quinzenalmente conforme cronograma;</li><li>• Panificados – semanalmente ou conforme cronograma, podendo ter entregas 02x/semana;</li></ul> Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações. OBS: As hortaliças (alface lisa e crespa, acelga, repolho e tempero verde) foram calculados considerando uma previsão estimativa de consumo. Considerando que a prefeitura apresenta horta municipal para prover estes produtos, não será necessariamente efetivada a compra.	
PRAZO DE ENTREGA	Agosto, setembro e outubro de 2023, em entregas parceladas conforme estabelecido em cronograma.
LOCAL DE ENTREGA	Conforme descrito no cronograma de entregas nos seguintes locais: Escola Municipal Silva Paranhos, Escola Nucleada Municipal Jacinta Nunes, Centro de Educação Infantil Girassol, Centro de Educação Novo Horizonte e Centro de Educação Infantil Ipomeia, Projeto Ser e Aprender.
RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO	Nutricionista Solange Zanetti, CRN10 3018
V- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	
Até 30 dias após a entrega/aceitação da mercadoria e emissão de nota fiscal.	
VI- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino conforme item número IV acima que compõem cada Região Administrativa do Município de Rio das Antas, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SMECE eventuais inconsistências.</li><li>- As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.</li><li>- Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.</li><li>- Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão.</li><li>- Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de <b>01 (um)</b> dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.</li><li>- A contratada deverá emitir relatório bimestral de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado SMECE.</li><li>- Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinente.</li><li>- Os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues obedecendo ao cronograma de entregas, este elaborado pela nutricionista e encaminhado via e-mail, este cronograma poderá sofrer alterações conforme necessidade de ajustes.</li></ul>	
VII – ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADE	

	<b>Especificações/ Descritivo</b>	<b>Und</b>	<b>Qtidade</b>	<b>Valor Unit. Máximo</b>	<b>Valor Total</b>
1.	<u>Acelga</u> . Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	250	4,33	1.082,50
2.	<u>Abóbora Cabotiá</u> , KG in natura, de 1ª qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas ou larvas.	KG	50	2,83	141,50
3.	<u>Abobrinha</u> extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	150	4,26	639,00
4.	<u>Agnoline</u> sabor frango, congelado, embalados em sacos plásticos que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade. Embalagens 400g.	UND	60	14,99	899,40
5.	Alface lisa. Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	140	6,50	910,00
6.	Alface crespa. Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	140	6,50	910,00
7.	<u>Alho</u> nacional extra, solto, in natura, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	20	24,00	480,00
8.	<u>Banana Caturra</u> , características: in natura, tamanho médio de 100g por unidade, em processo de amadurecimento, não batidas, não amassadas e de boa aparência. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira.	KG	2.800	3,96	11.088,00
9.	<u>Batata inglesa</u> especial, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	450	5,13	2.308,50
10.	<u>Batata doce</u> , in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície	KG	70	4,35	304,50

	externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.				
11.	<u>Beterraba</u> . Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	150	3,63	544,50
12.	<u>Carne bovina moída congelada</u> , proveniente de massas musculares esqueléticas de bovinos isenta de tecidos inferiores (ossos, cartilagem, gordura parcial, aponervoses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc) não poderá ser obtida a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS, contendo no máximo 03% de gordura, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, abatidos sob inspeção veterinária e submetida ao processo de inspeção prescritos no riisboa (decreto nº 30.691 de 29/03/1952, mantida sob temperatura de -18°C. Embalagem contendo 1kg.	KG	350	33,95	11.882,50
13.	<u>Carne bovina em cubos congelada</u> , isenta de tecidos inferiores (ossos, cartilagem, gordura parcial, aponervoses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc), proveniente de massas musculares esqueléticas de bovinos contendo no máximo 03% de gordura, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, abatidos sob inspeção veterinária e submetida ao processo de inspeção prescritos no riisboa (decreto nº 30.691 de 29/03/1952, mantida sob temperatura de -18°C. Embalagem contendo 1kg.	KG	180	35,95	6.471,00
14.	<u>Carne suína em cubos</u> , sem osso, sem pele, sem gordura, congelada, de primeira categoria, abatidos sob inspeção veterinária, congelada a -18°C, embalada a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Embalagem contendo 1kg.	KG	200	19,95	3.990,00
15.	Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	200	5,46	1.092,00
16.	Cenoura extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	250	4,06	1.015,00
17.	Chá natural desidratado à granel. Sabores: hortelã, cidreira, camomila, erva doce, capim limão. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser transparente, estar íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem de 100gr.	UND	150	4,30	645,00
18.	Chuchu, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à	KG	150	3,10	465,00

	superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
19.	Doce de frutas sabores sortidos, em pasta, SEM adição de açúcar, mel, melado, adoçantes ou edulcorantes. Embalagem: acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo. Embalagens de 750g. Data de fabricação recente.	KG	20	26,00	520,00
20.	Feijão carioca, de primeira qualidade: feijão novo, tipo 01. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grãos quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno contendo 01 kg do produto, data de validade e informações nutricionais do produto.	KG	30	9,25	277,50
21.	Feijão preto. Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 - m.a. embalagem de 1 kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	300	5,40	1.620,00
22.	Laranja pera, características: in natura, não amassadas, não batidas, não mofadas, que não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira.	KG	1.550	4,00	6.200,00
23.	Maçã fuji. Características: in natura, não amassadas, não batidas, não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Tamanho médio de 80 a 100g cada unidade. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira.	KG	800	8,76	7.008,00
24.	Mandioca descascada, congelada, selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração 12 uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachadura.	KG	70	8,23	576,10
25.	Orégano desidratado à granel. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser transparente, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem de 100gr.	UND	60	3,10	186,00
26.	Ovos de galinha. Tipo vermelho, tamanho grande, procedente de espécies genuínas e sãs, frescos, casca íntegra, sem rachaduras, sem sujidades.	DZ	350	11,20	3.920,00
27.	<u>Pão tipo sanduíche fatiado</u> , apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. EMBALAGEM DE 500G.	UND	375	15,16	5.685,00
28.	<u>Pão integral fatiado</u> , apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça	UND	425	11,23	4.772,75

	fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. EMBALAGEM DE 500G.				
29.	<u>Poncã</u> , características: in natura, não amassadas, não batidas, não mofadas, que não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira.	KG	200	3,73	746,00
30.	Repolho. Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	UND	200	3,26	652,00
31.	Suco de uva integral, sem adição de açúcar, 100% natural, sem conservante, orgânico. Ingrediente: suco de uva integral. Não poderá conter corantes nem conservantes. Não poderá ter adição de açúcar, não poderá ter adição de água. Deverá ser elaborado com uvas cultivadas pelo processo orgânico. O produto deverá ser estável em temperatura ambiente, não necessitando de refrigeração para sua conservação enquanto fechado. Embalagem primária: embalagem de 2 a 3 litros, deverá constar o número do registro no mapa e ter rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade: 6 meses.	L	90	19,33	1.739,70
32.	Tempero verde in natura. Misto salsinha e cebolinha verde. Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso padrão de 1kg por maço.	KG	30	14,03	420,90
33.	Tomate longa vida. Tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	KG	100	5,56	556,00
TOTAL					79.748,35

#### VIII - VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

FRUTOLANDIA COSTA E SILVA – EPP  
F.G. ATACADÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS  
COOPERATIVA DE PEQUENOS AGRICULTORES DE VIDEIRA E IOMERÊ – COPAVIDI  
ZANETTI BRAGHINI COM. DE ALIMENTOS LTDA  
MILTON KUSTER – PRODUTOR INDIVIDUAL  
MARINES KLABUNDE – PRODUTOR INDIVIDUAL

#### IX- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa decorrente da contratação do objeto correrá no exercício de 2023 conforme bloqueio orçamentário.

#### X - PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

AGOSTO, SETEMBRO E OUTUBRO DE 2023

---

**CLAUDETE BARCARO LAZARIS**  
*SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO, CULTURA E  
ESPORTES*

---

**SOLANGE ZANETTI**  
*NUTRICIONISTA CRN10/3018*