

## TERMO DE REFERÊNCIA

### TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE BENS

**Secretaria Solicitante:** Secretaria de Educação - SEMED

#### 1 – DO OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES

- 1.1 – O presente termo de referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, sob a forma de entrega parcelada conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.
- 1.2 – O fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta contratação visa o atendimento ao pacto firmado entre o Município, por meio da Secretaria de Educação e 25 (vinte e cinco) Organizações da Sociedade Civil (OSC) mediante a celebração de Termos de Colaboração.
- 1.3 – As especificações dos gêneros alimentícios são as seguintes:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN.	QNT
1	07.019.0116	AÇÚCAR CRISTAL (PCT C/05 KG) COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA DE AÇÚCAR; COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS; SABOR DOCE; TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% P/P; UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P; SEM FERMENTAÇÃO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO - EMBALAGEM COM 5KG; VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	PCT.	1.550
2	07.019.0273	AMIDO DE MILHO 360G COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO; ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL FECHADO - PACOTE OU CAIXA COM 360 G; DEMAIS CONDIÇÕES	PT.	5.742

		DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
3	07.019.0155	ARROZ AGULHINHA 5KG: BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA, BRANCO, E POLIDO, TIPO: 1 PRODUTO BENEFICIADO; POLIDO; GRÃOS INTEIROS, LONGOS E FINOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; PACOTE DE 5KG. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICAÇÃO.	PCT.	6.202
4	07.019.0303	ATUM RALADO CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL – SACHE 500 GRS. CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERENCIA CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL; FRESCO, LIMPO E EVISCERADO; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE DANIFICAÇÃO NA EMBALAGEM; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E OUTROS CONTAMINANTES; EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME LAMINADO, ALUMINIZADO TIPO POUCH, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, PACOTE DE 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 46/11(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES	SA	6.202
5	07.019.0055	AVEIA FLOCOS FINOS - 500GRS ISENTA DE IMPUREZAS, MOFOS E UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE DE 500G, ATÓXICA, TRANSPARENTE E ACONDICIONADA EM CAIXA PADRÃO, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO	PT	6.202

6	07.032.0003	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - 400G FARINHA DE TRIGO – ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, MELHORADORES DE FARINHA PROTEASE, METABISUFITO DE SÓDIO, ENZIMA XILANASE, CONTÉM GLÚTEN; OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; DE MAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	PT	8.859
7	07.019.0274	BISCOITO MARIA PACOTE 400G BISCOITO DOCE TIPO MARIA; FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA; CONTÉM GLÚTEN; OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; DE MAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PT	7.752
8	07.019.0275	BISCOITO MAISENA PACOTE 400G BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAISENA; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE ROSCA, EXTRATO DE MALTE, SAL, VITAMINAS: B1, B2, B3, B6 E A, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO	PT	7.752

		<p>DE AMÔNIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE CÁLCIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES E MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO.</p> <p>CONTÉM GLÚTEN E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p>		
9	07.032.0035	<p>CACAU EM PÓ SOLÚVEL 30%. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ E AROMATIZANTE. PACOTE DE 1KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ E AROMATIZANTE. PACOTE DE 1KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE</p>	PT	5.168
10	07.005.0002	<p>CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL 500G CONSTITUÍDO DE CAFÉ ATÉ TIPO 3 NA CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA - COB; CONSTITUÍDO DE CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO; 100% ARÁBICA, ISENTO DE GOSTO RIOZONA; COM CERTIFICADO DE QUALIDADE; ISENTO DE GRÃOS FERMENTADOS; IMPUREZA MÁXIMA PERMITIDA DE 1%; UMIDADE 5%; AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALMOFADA DE POLIÉSTER, POLIETILENO OU ATMOSFERA INERTE (SEM VÁCUO); COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM; ROTULAGEM IMPRESSA NO PACOTE, NÃO SENDO TOLERADA A PRESENÇA DE ETIQUETA AUTO ADESIVA COM A DESCRIÇÃO DO PRODUTO;</p>	KG	2.067

		DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
11	07.008.0009	CHÁ MATE CAIXA 350G CHÁ MATE; PRODUTO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DO EXTRATO DE MATE. AÇÚCAR, EXTRATO DE MATE, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTI-UMECTANTE (DIÓXIDO DE SILÍCIO), ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO) E AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL.	CX	2.953
12	07.019.0278	EXTRATO DE TOMATE - SACHÊ 350G CONCENTRADO COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO; PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADES FERMENTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACHÊ COM 350G - COM ENVASAMENTO À VÁCUO DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	SA	23.625
13	07.019.0028	FARINHA DE MANDIOCA COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA; ESCURA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 07 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO - PACOTE COM 500G; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	PCT	8.269
14	07.019.0206	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CODIGO COMPRAS NET: 460263 COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: OBTIDA DO TRIGO MOÍDO, LIMPO E DESGERMINADO; COR BRANCA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS; PÓ UNIFORME, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS; VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO;	PCT	10.336

		EMBALAGEM PRIMÁRIA:ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO - PACOTE COM 1000 G; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
15	07.019.0224	FEIJÃO CARIOCA 1KG, TIPO: TIPO 1 LEGUMINOSA. CODIGO COMPRAS NET: 464553 COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS; CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15 %; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO - PACOTE DE 1KG; VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA. SIF E OUTRAS)	PCT	15.504
16	07.019.0225	FEIJÃO PRETO. LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1. CODIGO COMPRAS NET: 464552 FEIJÃO PRETO TIPO 1, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	PCT	7.752
17	07.019.0207	FERMENTO QUIMICO EM PO 200G, TIPO: QUÍMICO, APRESENTAÇÃO: PÓ CODIGO COMPRAS NET: 459586 FERMENTO QUÍMICO, 250 GRAMAS; COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: TIPO EM PÓ FINO E HOMOGÊNEO; COMPOSTO DE PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO; BICARBONATO DE SÓDIO; FOSFATO MONOCÁLCIO; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; PODERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM:	POT	827

		LATAS POTES PLÁSTICOS OU PACOTES METALIZADOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
18	07.019.0208	FUBA: FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CODIGO COMPRAS NET: 459013 COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ASPECTO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO - PACOTE COM 1000G; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	PCT	7.752
19	07.027.0010	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ: PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENZIMA LACTOSE, VITAMINAS A, C, E D E EMULSIFICANTE LECTINA DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ASPECTO PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, COR BRANCO AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. NÃO RANÇOSO, DEVE TER BOA SOLUBILIDADE. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA ALUMINIZADA CONTENDO 300G, A EMBALAGEM DEVE CONTAR DATA DA FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE. CONSTAR REGISTRO NO SIF/DIPOA. VALIDADE MÍNIMA DE 06(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	53
20	07.019.0041	MACARRÃO ESPAGUETE TIPO SÊMOLA COM OVOS, 500G; COMPOSIÇÃO: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS DE CÚRCUMA E URUCUM; PRAZO DE VALIDADE PARA CONSUMO DE NO MÍNIMO 50% EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM	POT	24.806

		CADA EMBALAGEM, APÓS EFETIVO RECEBIMENTO		
21	07.019.0276	MACARRÃO PADRE NOSSO - PACOTE 500G COMPOSIÇÃO: SÊMOLA DE TRIGO; OVOS; CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA; VITAMINAS; OUTRAS; PRAZO DE VALIDADE PARA CONSUMO DE, NO MÍNIMO, 50% EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO	PCT	41.344
22	07.019.0218	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM OVOS, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO: PARAFUSO. CODIGO COMPRAS NET: 458993 COMPOSIÇÃO: SÊMOLA DE TRIGO; OVOS; CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA; VITAMINAS; OUTRAS; PRAZO DE VALIDADE PARA CONSUMO DE, NO MÍNIMO, 50% EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO.	PCT	24.806
23	07.019.0230	MILHO DE CANJICA AMARELO - PACOTE 500G COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: 1ª QUALIDADE; BENEFICIADO, POLIDO E LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO - PACOTE COM 500G; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	PCT	6.202
24	07.019.0036	MILHO DE PIPOCA PCT 500G MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE 500G DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO:	PCT	2.067

		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.		
25	07.039.0026	ÓLEO DE SOJA - PORCIONADO ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; FRASCO COM 900 ML; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	LT	2.297
26	07.032.0036	ROSQUINHA DE COCO ZERO LACTOSE; PACOTE DE 400G FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA; CONTÉM GLÚTEN; OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PT	7.752
27	07.032.0037	ROSQUINHA DE CHOCOLATE ZERO LACTOSE; PACOTE DE 300 GRS. CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERENCIA. FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDO COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA; CONTÉM GLÚTEN; OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). A	PT	10.336

		EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.		
28	07.019.0091	SAL REFINADO COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: COM NO MÍNIMO DE 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO; ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE E VEDADO - PACOTE COM 1000 G; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	PT	2.584
29	07.004.0034	SUCO CONCENTRADO DE CAJU - 500ML, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO NATURAL CONCENTRADO; CONSERVANTES; ACIDULANTE; AROMATIZANTE; CORANTE NATURAL DA FRUTA; ESTABILIZANTES; RENDIMENTO MÍNIMO: 4,5 LITROS; PRODUTO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO 500 ML; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES; (ANVISA, SIF E OUTRAS).	FR	20.672
30	07.004.0109	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA - 500ML COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: DILUIÇÃO MÍNIMA: 1 X 3 PARTES DE ÁGUA; COMPOSTO DE CORANTE NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; CONSERVANTE - BENZOATO DE SÓDIO E META-BISSULFITO DE SÓDIO; E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS A SUA COMPOSIÇÃO; QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃ; PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E	FR	20.672

		CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO; ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM GARRAFA PET CONTENDO 500 ML; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
31	07.004.0040	SUCO CONCENTRADO DE MANGA - 500ML COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO NATURAL CONCENTRADO; CONSERVANTES; ACIDULANTE; AROMATIZANTE; CORANTE NATURAL DA FRUTA; ESTABILIZANTES; RENDIMENTO MÍNIMO: 4,5 LITROS; PRODUTO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO 500 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	FR	20.672
32	07.004.0108	SUCO CONCENTRADO DE UVA - 500ML COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO NATURAL CONCENTRADO; CONSERVANTES; ACIDULANTE; AROMATIZANTE; CORANTE NATURAL DA FRUTA; ESTABILIZANTES; RENDIMENTO MÍNIMO: 1,5 LITROS; PRODUTO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO 500 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES; (ANVISA, SIF E OUTRAS).	FR	20.672

1.4 Os quantitativos estão estimados e baseados na necessidade per capita (por número de alunos) conforme **Anexo II**, em acordo com o cardápio e com o calendário escolar da Secretaria de Educação.

## 2 – DOS ITENS/LOTES

2.1. A licitação por itens ou lotes deve ser econômica e tecnicamente viável, ou seja, a

divisão do objeto em vários itens/lotes não pode culminar na elevação do custo da contratação de forma global, nem tampouco afetar a integridade do objeto pretendido ou comprometer a perfeita execução do mesmo.

2.2. A divisão dá oportunidade de vários fornecedores participarem com os itens que têm disponível para contratação com a Secretaria, visto que pode haver fornecedores que não contenham todos os produtos demandados neste TR, podendo, portanto, licitar com mais de um fornecedor.

### 3 – DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 - A contratação se justifica pela continuidade do fornecimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, matriculados nas Organizações da Sociedade Civil (OSC) conveniadas com o Município de Uberaba por meio da Secretaria de Educação, listadas no Anexo III, com base legal na Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 6/2020, Resolução CD/FNDE nº 20/2020 e Resolução CD/FNDE nº 21/2021.

3.2 - A garantia da educação perpassa pelo fornecimento de alimentação aos educandos, conforme previsto na Constituição Federal [CRFB]:

*“Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: [...]*

*VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.”*

3.3 - Ademais, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), nº 9.394/96 segue nesta mesma linha:

*“Art. 4º O dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de: [...]*

*VIII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.”*

3.4 - Assim também a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do FNDE:

*“Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.”*

3.5- De acordo com o Estudo Técnico Preliminar a referida contratação encontra-se prevista no orçamento do exercício financeiro de 2024, prevista também em 2025. Consta no Plano de Contratação Anual elaborado em 2024 com execução para 2025, o que irá atender a necessidade desta Secretaria de Educação estando enquadrada no princípio da economicidade.

3.6- A modalidade de licitação pregão, de acordo com o disposto na Lei nº10.520, de 17 de julho de 2002, destina-se à aquisição de bens e serviços comuns, no âmbito da União, e é uma modalidade de **licitação do tipo menor preço**. Consideram-se bens e serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado, assim como as descritas neste Termo de Referência.

3.7 - Assim, além de obrigação contraída pelo Município quando da celebração dos referidos Termos de Colaboração, a oferta de gêneros alimentícios aos alunos matriculados nas OSC é obrigação legal e constitucional da Administração.

#### **4 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

4.1 - Para todos os Lotes: Atestado(s) comprobatório(s) da capacidade técnica da Licitante para fornecimento dos itens ofertados, atendendo ao quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) das quantidades apresentadas neste Termo de Referência;

4.2 - Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação;

4.3 - O atestado deverá conter no mínimo:

- a) Nome empresarial e dados de identificação da instituição (CNPJ, endereço e contato);
- b) Local e data de emissão;
- c) Nome do representante legal, cargo/função, telefone e/ou e-mail;
- d) Período da execução da atividade e quantitativo do objeto prestado.

4.4 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

#### **5 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO**

**5.1. Prazo de Entrega:**

5.1.1. Até 5 (cinco) **dias úteis** contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente pelo titular da Secretaria Requisitante ou preposto formalmente designado.

5.1.2. Devidamente justificado e antes de finalizado o prazo de entrega, o fornecedor do produto poderá solicitar prorrogação da entrega, ficando a cargo da área demandante aceitar a solicitação, desde que não haja prejuízo no abastecimento das OSC.

## **5.2. Do Local e Horário de Entrega:**

5.2.1. As entregas serão realizadas mensalmente, em cada uma das unidades listadas no **Anexo II**, conforme solicitação de entrega e em conformidade com o funcionamento de funcionamento de cada unidade.

## **5.3. Condições de recebimento:**

5.3.1. Os produtos serão recebidos:

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

5.3.1.2. Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, que deverá acontecer em até 24h (vinte e quatro horas), contadas do recebimento provisório.

5.3.2. O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão-de-obra necessária.

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

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

5.3.5 - A entrega dos produtos fora das especificações contidas neste Termo de Referência, com avarias em suas embalagens ou no próprio produto, decorrente do transporte ou com defeitos de fabricação, gera a obrigação da contratada de, por sua conta, recolher os mesmos e providenciar a devida substituição, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da comunicação oficial à empresa.

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

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

5.3.8. O recebimento/aprovação dos produtos não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se a Administração as faculdades previstas no art. 18 do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078/90).

## **6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. A entrega deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21 e será acompanhado pelo gestor e fiscal, conforme as atribuições definidas nos artigos 24 e 25 do Decreto Municipal nº 3.815/2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.1.1. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.1.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.1.5 - Gestor e Fiscal:

Gestora: Nathália Won Rondow Moreira, Nutricionista Quadro Técnico, Matrícula: 42105-7  
Fiscal: Ana Carolina da Cruz, Nutricionista Quadro Técnico, Matrícula: 48610-8

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

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

6.1.5.1.2. A atualização, caso seja necessária, será realizada por meio de ato normativo próprio (art. 18, caput do Decreto Municipal 3.815/23). O responsável pela indicação estará sujeito à disciplina do §2º do mesmo artigo.

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

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

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

6.5. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.

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

6.6.1. Caberá aos gestores de contratos o exercício de atividades gerenciais, técnicas e operacionais relacionadas à gestão dos contratos.

6.6.2. O gestor e o fiscal do contrato deverão, para melhor desempenho de suas funções, amparar-se no Manual de Fiscalização e Gestão de Contratos publicado pela CGM para composição dos documentos, disponível no site da Administração Municipal > CGM > Fiscalização ([https://portal.uberaba.mg.gov.br/secretaria\\_paginas/340/1](https://portal.uberaba.mg.gov.br/secretaria_paginas/340/1)).

## 7 – DO PAGAMENTO

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

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

7.1.2 - Caso a empresa seja domiciliada no Município de Uberaba/MG, deverá apresentar a CNDM - Certidão Negativa de Débitos Municipais.

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

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

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

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

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

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

7.8 - Não será concedida antecipação de pagamento de créditos.

## **8 – DOS CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

8.1 - O preço deverá ser fixo, em reais, equivalente ao de mercado e compatível com os valores unitário de cada item e global estimados.

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

## **9 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

### **9.1 -Da amostra:**

9.1.1. Será exigido o envio de amostras para todos os lotes.

9.1.2. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar (menor preço) deverá apresentar amostra do produto ofertado em até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da solicitação do pregoeiro.

9.1.3. As amostras deverão ser entregues na Seção de Alimentação Escolar, situada no Centro administrativo da Prefeitura Municipal de Uberaba, situada na Avenida Dom Luiz Maria de Santana, nº 141, CEP 38.061-080, bairro Mercês, durante o horário comercial, sob pena de desclassificação.

9.1.4. Deverão ser entregues devidamente identificadas com o do nome da empresa, número do processo na embalagem original de comercialização e rótulo de acordo com a legislação vigente (número do lote, data de fabricação, prazo de validade, razão social e

endereço do fabricante e importador e nome do responsável técnico), com instruções de uso em português, advertências, precauções.

9.1.4.1. As amostras aprovadas não poderão ser descontadas do total do material adquirido.

9.1.4.2. As amostras deverão estar devidamente identificadas, constando, pelo menos, as indicações descritas no quadro abaixo.

<p>CAIXA I – AMOSTRA – ITEM _____ PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERABA SEMED/DPGF/LOGÍSTICA/ SEÇÃO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MODALIDADE LICITATÓRIA Nº ____/20__ RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE DATA DA ENTREGA - CNPJ</p>
---

9.1.5. Os procedimentos de avaliação técnica das amostras serão realizados pela equipe técnica da Seção de Alimentação Escolar.

9.1.6. Para realização da avaliação técnica, para cada item, os licitantes deverão fornecer uma unidade de cada item licitado.

9.1.7. As amostras apresentadas deverão ser de lote comercial, não sendo aceitos produtos produzidos com o único fim de serem apresentados como amostras.

9.1.8. Será desclassificada a proposta do licitante que tiver amostra rejeitada ou não a entregar no prazo estabelecido.

9.1.9. A entrega das amostras é de inteira responsabilidade do licitante, não podendo a Administração Pública responder por quaisquer extravios ou fatos de terceiros.

9.1.10. Será realizada a comparação entre a amostra apresentada pelo licitante e as especificações técnicas do item ao qual a amostra corresponde, bem como às características gerais e mandatórias do objeto desta licitação.

9.1.11. Serão aprovadas as amostras que atenderem totalmente às especificações técnicas e características gerais e mandatórias do objeto desta licitação.

9.1.12. Caso haja REPROVAÇÃO do produto apresentado como amostra pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar (menor preço), o licitante provisoriamente classificado em segundo lugar será oportunamente convocado para apresentação de amostra do produto ofertado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, e assim sucessivamente, até que seja selecionado produto com amostra aprovada.

9.1.13. O direito de interpor recurso e exercer o contraditório e a ampla defesa frente ao laudo ou parecer que concluir pela desconformidade da amostra ao objeto da licitação será assegurado, devendo ser realizado no momento da fase recursal.

9.1.14. Poderão ser agregados à análise, para efeito de orientação técnica, classificação ou desclassificação, indicadores da experiência anterior no uso do produto pelo ÓRGÃO/ENTIDADE, bem como informações junto a outros órgãos públicos ou privados que já tenham usado o produto, além da análise de prospecto ou catálogo do material.

9.1.15. Os Pareceres da área técnica, contendo o resultado da avaliação técnica das amostras, serão divulgados a todos os licitantes no chat do pregão, bem como no quadro de avisos do Portal de Compras, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento das amostras.

9.1.16. Serão avaliados os seguintes critérios objetivos das amostras e/ou serão realizados os seguintes testes:

ITEM	CÓDIGO	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS
1	07.019.0116	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Textura: Arenosa</li> <li>- Sabor: Característico</li> <li>- Odor: característico, doce</li> <li>- Sabor: característico</li> <li>- Homogeneidade: sem presença de partículas com coloração distinta</li> <li>- Umidade: refere-se à aglomeração do açúcar</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> BRASIL. Portaria nº 352, de 04 de setembro de 1997. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.</p>
2	07.019.0273	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odor: próprio do produto</li> <li>- Cor: característica branco</li> <li>- Textura: grão fino e homogêneo</li> <li>- Umidade: refere-se à aglomeração da farinha, sem grumos</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Silva et al. Estabilidade oxidativa e sensorial de farinhas de trigo e fubá irradiados. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 30(2): 406-413, abr.-jun. 2010.</p>
3	07.019.0155	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cor: Branco</li> <li>- Sabor: Característico</li> <li>- Odor: Característico</li> <li>- Textura após cozido: Grãos macios</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE – UNIFESP/ 2010.</p>
4	07.019.0303	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aparência: cor característica, sem resquícios de vísceras, espinhas e pele</li> <li>- Odor: característico</li> <li>- Sabor: Característico</li> <li>- Textura: homogêneo com corte padronizados</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> COLEMBERGUE, JANISE PEDROSO, et al. "Chemical characterization and acceptability of canned sardine (Sardinella brasiliensis) in tomato sauce/Caracterizacao quimica e aceitabilidade da sardinha (Sardinella brasiliensis) em conserva adicionada de</p>

		molho com tomate." Alimentos e Nutricao [Brazilian Journal of Food and Nutrition], vol. 22, no. 2, Apr. -June 2011. ANDRADE, PROSCILA FIRMINO, et al. "Prazo de vida comercial do atum (Thunnus atlanticus) armazenado sob refrigeração. UFF, RJ, 2006.
5	07.019.0055	- Sabor: Característico - Odor: característico - Umidade: refere-se à aglomeração da aveia, sem grumos - Cor: Característica, branca a bege <b>Fonte:</b> Silva <i>et al.</i> <b>Estabilidade oxidativa e sensorial de farinhas de trigo e fubá irradiados.</b> Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 30(2): 406-413, abr.-jun. 2010.
6	07.032.0003	Aparência: Característica - Sabor:Caraterístico - Textura - Fraturabilidade - crocância - Textura - Adesividade - força para remover o alimento que adere a boca <b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) /organizadoras SCARPARO, Ana Luiza Sander. BRATKOWSKI, Gabriela Rodrigues; CECANE UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017.
7	07.019.0274	Aparência: Característica - Sabor:Caraterístico - Textura - Fraturabilidade - crocância - Textura - Adesividade - força para remover o alimento que adere a boca <b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) /organizadoras SCARPARO, Ana Luiza Sander. BRATKOWSKI, Gabriela Rodrigues; CECANE UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017.
8	07.019.0275	Aparência: Característica - Sabor:Caraterístico - Textura - Fraturabilidade - crocância - Textura - Adesividade - força para remover o alimento que adere a boca <b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) /organizadoras SCARPARO, Ana Luiza Sander. BRATKOWSKI, Gabriela Rodrigues; CECANE UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017.
9	07.032.0035	Cor: característica, marrom Odor: próprio do produto Sabor: característico, adocicado Textura: grão fino e homogêneo <b>Fonte:</b> SANTOS, H.M.C; <i>et.al.</i> ANÁLISE SENSORIAL DE ACHOCOLATADO EM PÓ COMERCIAL ENRIQUECIDO COM INULINA. VIII EPCC – Encontro Internacional de Produção

		Científica Cesumar. CESUMAR – Centro Universitário de Maringá. Editora CESUMAR. Maringá. Out/2011
10	07.005.0002	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cor: característica de café</li> <li>- Odor: próprio do produto</li> <li>- Sabor: característico de café</li> <li>- Diluição: A indicada no rótulo do produto é suficiente para manter as características adequadas</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> MONTEIRO, M. A. M.; MINIM, V. P. R. BEBIDA CAFÉ (Coffea arábica L.): ATRIBUTOS SENSORIAIS. Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.</p>
11	07.008.0009	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cor: característico do chá mate (podendo variar de intensidade da cor e turbidez)</li> <li>- Odor: característico do chá mate (podendo variar entre floral, doce e gramado)</li> <li>- Sabor: característico de chá mate (adstringência, amargo e doçura)</li> <li>- Diluição: A indicada no rótulo do produto é suficiente para manter as características adequadas</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> BARBOZA, H.C.; CAZAL, M.M. Evaluation of the influence of the sensory characteristics and nutritional knowledge in the acceptance of mate tea. Braz. J. Food Technol., v. 21, e2017075, 2018.</p>
12	07.019.0278	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aparência: própria</li> <li>- Cor: vermelha</li> <li>- Odor: próprio</li> <li>- Sabor: próprio, levemente ácido</li> <li>- Textura/consistência: própria</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> BRASIL. Portaria nº 352, de 04 de setembro de 1997. Ministério da Agricultura e do Abastecimento.</p>
13	07.019.0028	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor: Característico</li> <li>- Odor: característico</li> <li>- Cor: Característica, branca</li> <li>- Umidade: refere-se à aglomeração da farinha, sem grumos</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento/mapa secretaria de defesa agropecuária/sda coordenação geral de apoio laboratorial/cgal laboratório nacional agropecuário em goiás/lanagro-go. Características Sensoriais em Farinha de Mandioca. Nov/2012.</p>
14	07.019.0206	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odor: próprio do produto</li> <li>- Cor: característica, branca</li> <li>- Textura: grão fino e homogêneo</li> <li>- Umidade: refere-se à aglomeração da farinha, sem grumos</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Silva et al. Estabilidade oxidativa e sensorial de farinhas de trigo e fubá irradiados. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 30(2): 406-413, abr.-jun. 2010.</p>
15	07.019.0224	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aparência: Característica marrom</li> <li>- Sabor: característico</li> <li>- Textura Cozida: Macia</li> <li>- Granulosidade: Ausência de grânulos</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> CARNEIRO; J. C. S. et.al. PERFIL SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE CULTIVARES DE FEIJÃO. Ciências. Tecnologia. Alimentos. Campinas, 25(1): 18-24 jan.-mar. 2005.</p>
16	07.019.0225	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aparência: Característica preta</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor: característico</li> <li>- Textura Cozida: Macia</li> <li>- Granulosidade: Ausência de grânulos.</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> CARNEIRO; J. C. S. et.al. PERFIL SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE CULTIVARES DE FEIJÃO. Ciências. Tecnologia. Alimentos. Campinas, 25(1): 18-24 jan.-mar. 2005.</p>
17	07.019.0207	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aparência: pó, escama, grânulos.</li> <li>- Cor: branco, castanho claro.</li> <li>- Odor: característico</li> <li>- Sabor: característico</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> CASTRO, M. H. M. M. S.; MARCELINO, M. S. Fermentos químicos, biológicos e naturais Instituto de Tecnologia do Paraná - TECPAR 19/12/2012</p>
18	07.019.0208	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odor: próprio do produto</li> <li>- Cor: característica, amarelo</li> <li>- Textura: grão fino e homogêneo</li> <li>- Umidade: refere-se à aglomeração do fubá, sem grumos</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Silva <i>et al.</i> <b>Estabilidade oxidativa e sensorial de farinhas de trigo e fubá irradiados.</b> Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 30(2): 406-413, abr.-jun. 2010</p>
19		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cor: característica, branco amarelado</li> <li>- Odor: próprio do produto</li> <li>- Sabor: característico</li> <li>- Textura: grão fino e homogêneo, sem grumos</li> <li>- Diluição: A indicada no rótulo do produto é suficiente para manter as características adequadas.</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> ALI, S. B. B. et al. Influência da marca na aceitação sensorial e intenção de compra de leite em pó reconstituído. Brazilian Journal of Food Research, Campo Mourão, v. 11, n. 1, p. 95-106, jan./mar. 2020.</p>
20	07.019.0041	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cor: Amarelado</li> <li>- Sabor: Característico, sem sabor residual</li> <li>- Odor: Característico</li> <li>- Textura após cozido: macio, fácil mastigação</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE – UNIFESP/ 2010</p>
21	07.019.0276	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cor: Amarelado</li> <li>- Sabor: Característico, sem sabor residual</li> <li>- Odor: Característico</li> <li>- Textura após cozido: macio, fácil mastigação</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE – UNIFESP/ 2010</p>
22	07.019.0218	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cor: Amarelado</li> <li>- Sabor: Característico, sem sabor residual</li> <li>- Odor: Característico</li> <li>- Textura após cozido: macio, fácil mastigação</li> </ul> <p><b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE – UNIFESP/ 2010</p>
23	07.019.0230	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cor: característica, amarela</li> <li>- Odor: próprio do produto</li> <li>- Sabor: característico de canjica</li> </ul>

		<p>- Textura após cozida: macia  <b>Fonte:</b> ARAUJO, J.L.M.R; et.al. <b>ANÁLISE SENSORIAL DE COMIDA TÍPICA PREPARADA COM DISTINTAS VARIEDADES DE MILHO, NO MUNICÍPIO DE LAGOA SECA – PB. TERRA</b> - Saúde Ambiental e Soberania Alimentar.</p>
24	07.019.0036	<p>- Aparência: Flores grandes  - Sabor: Característico  - Aroma: Característico  - Textura: Crocante  <b>Fonte:</b> <b>Avaliação da qualidade do milho de pipoca. MIRANDA, D.S.; et al.:</b> Revista Tecnológica, Edição Especial V Simpósio de Engenharia Ciência e Tecnologia de Alimentos, pp. 13-20, 2011.</p>
25	07.039.0026	<p>- Aparência: translúcida, livre de sujidade ou materiais estranhos  - Sabor: característico.  - Odor: próprio  - Consistência: oleoso  <b>Fonte:</b>  <a href="http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&amp;chave=1431040401">http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&amp;chave=1431040401</a></p>
26	07.032.0036	<p>- Odor: próprio do produto  - Cor: próprio do produto  - Sabor: característico de coco e agradável  - Textura - Fraturabilidade - crocância  - Textura - Adesividade - força para remover o alimento que adere a boca.  <b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE – UNIFESP/ 2010</p>
27	07.032.0037	<p>- Odor: próprio do produto  - Cor: próprio do produto  - Sabor: característico de coco e agradável  - Textura - Fraturabilidade - crocância  - Textura - Adesividade - força para remover o alimento que adere a boca.  <b>Fonte:</b> Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE – UNIFESP/ 2010</p>
28	07.019.0091	<p>- Cor: Característico, branco  - Odor: Inodoro  - Sabor: Salino- salgado  - Textura: Grânulos uniforme  <b>Fonte:</b> ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Farmacopeia Brasileira. O sal e seus substitutos</p>
29	07.004.0034	<p>- Cor: Característico de suco de Caju  - Odor: característico, doce  - Sabor: ácido  - Diluição: A indicada no rótulo do produto é suficiente para manter as características adequadas.  <b>Fonte:</b> DELIZA, Rosires et al. Perfil Sensorial de Suco de Abacaxi Obtido a Partir da Polpa Submetida à Alta Pressão Hidrostática</p>

		(APH). <b>Embrapa Agroindústria de Alimentos</b> , Rio de Janeiro, v. 1, n. 87, p.1-4, ago. 2005.
30	07.004.0109	- Cor: Característico de suco de Goiaba - Odor: característico, doce - Sabor: ácido - Diluição: A indicada no rótulo do produto é suficiente para manter as características adequadas. <b>Fonte:</b> DELIZA, Rosires et al. Perfil Sensorial de Suco de Abacaxi Obtido a Partir da Polpa Submetida à Alta Pressão Hidrostática (APH). <b>Embrapa Agroindústria de Alimentos</b> , Rio de Janeiro, v. 1, n. 87, p.1-4, ago. 2005.
31	07.004.0040	- Cor: Característico de suco de Manga - Odor: característico, doce - Sabor: ácido - Diluição: A indicada no rótulo do produto é suficiente para manter as características adequadas. <b>Fonte:</b> DELIZA, Rosires et al. Perfil Sensorial de Suco de Abacaxi Obtido a Partir da Polpa Submetida à Alta Pressão Hidrostática (APH). <b>Embrapa Agroindústria de Alimentos</b> , Rio de Janeiro, v. 1, n. 87, p.1-4, ago. 2005.
32	07.004.0108	- Cor: Característico de suco de Uva - Odor: característico, doce - Sabor: ácido - Diluição: A indicada no rótulo do produto é suficiente para manter as características adequadas. <b>Fonte:</b> DELIZA, Rosires et al. Perfil Sensorial de Suco de Abacaxi Obtido a Partir da Polpa Submetida à Alta Pressão Hidrostática (APH). <b>Embrapa Agroindústria de Alimentos</b> , Rio de Janeiro, v. 1, n. 87, p.1-4, ago. 2005.

## 10 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- 02.14.54.12.306.0107.2092.33903000.1.552.0000-1853

10.1. Trata-se de Recurso de natureza de vínculo a Convênio, PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar, firmado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Assim, a normativa referente ao repasse encontra-se anexa ao processo no ID(260786).

## 11 – DO CONTRATO

11.1 - O licitante vencedor será convocado para assinar o competente Termo de Contrato na Secretaria requisitante, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.

11.2 - Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no INPC, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento, conforme disposto nos Artigos 25, § 7º, e 92, V, da Lei nº 14.133/2021, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

## **12 –DAS GARANTIAS**

12.1.1. Não será exigida garantia financeira da execução para este objeto.

### **12.2. Garantia do produto/serviço: fabricante, garantia legal ou garantia convencional**

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

## **13 – OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **13.1. Da Contratada:**

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

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

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

13.1.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 13.2. Da Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

13.2.9. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares.

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

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

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

13.2.13 - Comunicar o licitante contratado qualquer modificação que ocorrer, como a quantidade a ser entregue ou eventual mudança de endereço (de entrega e/ou de instalação do objeto).

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

#### **14 – DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

14.1. Nos termos do exigido pela alínea 'i', inciso XXIII, art. 6º da LLIC, o custo estimado da contratação será apurado em momento diverso pelo **Departamento De Pesquisa Mercadológica**, composto pelos seguintes documentos:

- a) **PESQUISA DE PREÇOS** – orçamentos de sites, fornecedores, banco de preços, dentre outros;
- b) **QUADRO COMPARATIVO DE PRÉVIAS**
- c) **METODOLOGIA DE PESQUISA** – constando a planilha com as informações **POR ITEM**;
- d) **HISTÓRICO DA PESQUISA MERCADOLÓGICA** – o qual apresenta todo o detalhamento encontrados durante a fase de cotação, seja com fornecedores, sistemas, anexos, etc.

Uberaba/MG, 03 de dezembro de 2024.

Termo de Referência elaborado por:

Marianna Gandara Reis Ferreira  
**Nutricionista Quadro Técnico – Matrícula 42.290-8**

Alexandre Lennon Dias e Silva  
**Diretor da Diretoria de Logística- Matrícula 57567**

Aprovado por

Celso de Almeida Afonso Neto  
**Secretário de Educação**

