



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de produtos cárneos e avícolas, destinados a atender as demandas das Secretarias Municipais do município de Pedro Leopoldo/MG.

1.2. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade e solicitação das Secretarias Municipais de Demandantes mediante entrega dos itens/produtos diretamente nas unidades escolares e/ou nos local indicado pela Administração - dentro do município de Pedro Leopoldo/MG, devendo ser observados os padrões de qualidade, condições de conservação, transporte, higiene e prazos de entrega, conforme a legislação vigente e as disposições deste Termo de Referência.

1.3. Da vigência da Ata de Registro de Preços

1.3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contados a partir da data de Publicação da Ata de Registro de Preços no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do Prestador de Serviço, desde que comprovado pelo órgão gerenciador que as condições e o preço permanecem vantajosos. (art. 84 da Lei nº 14.133/2021).

1.3.2. Poderá haver a formalização do Contrato decorrente do saldo da Ata de Registro de Preços. Caberá a Secretaria interessada encaminhará à Gerência de Contratos pedido de formalização de contrato decorrente da ARP, anexando ao seu pedido: relatório do saldo do sistema informatizado; aceite da empresa beneficiária da ARP; índice de reajuste e respectiva data base. (parágrafo único do art. 84 da Lei nº 14.133/2021).

1.3.3. O prazo de vigência do contrato de que trata o item acima será proporcional ao consumo dos últimos 12 meses, cabendo ao gestor definir o prazo de vigência, observada a Lei nº 14.133/2021.

2. DESCRITIVO, QUANTITATIVO E DEMAIS INFORMAÇÕES DO ITEM

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	CARNE BOVINA ACEM CARNE BOVINA CUBOS CORTE ACÉM, CONGELADA, MAGRA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSSES. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. <u>PACOTE DE 1 KG.</u> A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	KG	15.410
2.	CARNE BOVINA DE SEGUNDA CARNE BOVINA CUBOS, CORTE MÚSCULO, CONGELADA, MAGRA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSSES. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR	KG	16.210



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

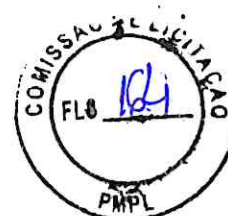
	ALGUMA ALTERAÇÃO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG , A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.		
3.	CARNE BOVINA MOÍDA IQF CARNE BOVINA MOÍDA CORTE ACÉM, CONGELADA INDIVIDUALMENTE COM TECNOLOGIA IQF, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSSES. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG , A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	KG	18.415
4.	COSTELINHA DE PORCO RESFRIADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES.	KG	2.020
5.	COXA / CONTRA COXA DE FRANGO CONGELADA. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG , A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 12%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	KG	23.000
6.	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA 56G, CONGELADO. CARNE DE BOVINO (65%), ÁGUA, CARNE DE SUÍNO (10%), DIMENSÕES Ø: 105MM H: 12MM. EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA. ROTULO CONTENDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO, CARIMBO DO SIF. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	UND	8.300
7.	ISCA BOVINA ISCA BOVINA MIOLO D E PÁ ISCA BOVINA EM ISCAS FINAS, EXTRA LIMPA, SEM APARAS, CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSSES. DEVE APRESENTAR-SE SEM INSETOS, PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG , A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	KG	8.600





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8.	ISCA SUÍNA ISCAS SUÍNA DE PERNIL EM ISCAS, DESOSSADO, LIMPO SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS, CONGELADO, MANIPULADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTE DE ANIMAIS SAUDÁVEIS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. DEVE APRESENTAR-SE SEM INSETOS, PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÃO. EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA : MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	KG	11.120
9.	LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, EXTRATO DE ARROZ FERMENTADO, CONDIMENTO NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ERTORBATO DE SÓDIO, AROMA NATURAL E DE PIMENTA PRETA E CONSERVADOR DE NITRITO DE SÓDIO, NÃO CONTÉM GLÚTEN.	KG	935
10.	LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA LINGUIÇA MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DE FRANGO UTILIZADA PARA O PREPARO DA LINGUIÇA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A LINGUIÇA DE FRANGO DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO, SEM ADIÇÃO DE PIMENTA; - SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA RESISTENTE EM PEÇAS DE 2 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA CNPJ; - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; COMPONENTES DO PRODUTO INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NTA3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS A ALIMENTOS E BEBIDAS. VALIDADE: O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 4 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.	KG	1.580
11.	LOMBO DE PORCO CONGELADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, IMA OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DO ITEM DEVERÁ SER FEITA EM EMBALAGEM DE 2KG.	KG	6.700
12.	PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO A CARNE DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM OSSOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A CARNE DEVE SER CONGELADA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 1 KG CADA , COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE (INSPECIONADO SIF-DIPOA). A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.	KG	18.430





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

13.	PERNIL IQF CARNE DE SUÍNO (PERNIL) SEM OSSO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. OS CUBOS DEVEM SER CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. <u>PACOTE DE 1 KG.</u> A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 16%; GORDURA: MÁXIMO 5%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES.	KG	15.010
14.	SALSICHA EMBALAGENS ÍNTEGRAS E LIMPAS COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM, LOTE DE FABRICAÇÃO, LISTA DE INGREDIENTES, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, MODO DE CONSERVAÇÃO E CARIMBO DE INSPEÇÃO. <u>EMBALAGEM DE 3 KG.</u>	KG	1.130

2.1. Os quantitativos previstos consideram a expectativa de consumo em 12 (doze) meses, com a determinação de unidades de medida, quantidades estimadas e descritivos especificados a serem adquiridas em função da utilização provável.

2.2. Os itens/produtos deverão apresentar padrões de qualidade compatíveis com o consumo humano, estando devidamente inspecionados e certificados pelos órgãos competentes, conforme a legislação sanitária vigente.

2.3. As quantidades estimadas destinam-se ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de: Educação, Desenvolvimento Social e Bem-Estar, podendo sofrer acréscimos ou supressões nos limites permitidos pela legislação vigente, de acordo com a demanda real durante a vigência contratual.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e ininterrupto de gêneros alimentícios perecíveis - produtos cárneos e avícolas, indispensáveis à execução diária, regular e eficiente das políticas públicas desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Desenvolvimento Social e Bem-Estar, cuja interrupção comprometeria a adequada prestação dos serviços públicos essenciais.

3.2. No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, a aquisição visa garantir a alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados nas Escolas Públicas Municipais, nos Centros Municipais de Atenção à Infância – CEMAs, além de atender aos projetos de jornada ampliada. A contratação mostra-se imprescindível para o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009, assegurando oferta alimentar adequada, nutricionalmente equilibrada e segura, contribuindo para o desenvolvimento integral dos estudantes, a permanência escolar e a inclusão dos participantes dos projetos educacionais. Ademais, garante-se a qualidade dos produtos, a conformidade sanitária e a regularidade do abastecimento.

3.3. No âmbito da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, a contratação dos referidos gêneros alimentícios é necessária para o fortalecimento das ações da Proteção Social Básica, configurando-se como estratégia metodológica essencial à execução do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, desenvolvido nos CRAS Norte e CRAS Centro-Sul, bem como para o Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos – PAEFI, ofertado pelo CREAS, destinado a famílias e indivíduos em situação de risco social ou com





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

direitos violados. O fornecimento adequado dos alimentos contribui para a efetividade dos serviços socioassistenciais e para o fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários.

3.4. No âmbito da Secretaria Municipal de Bem - Estar, o fornecimento dos produtos cárneos e avícolas é igualmente relevante para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial do Município de Pedro Leopoldo. Os gêneros alimentícios são indispensáveis à manutenção das tradições de confraternização dos grupos culturais locais, especialmente nas festividades de Congo, Candombe e demais festas tradicionais regionais, práticas culturais reconhecidas e preservadas em consonância com manifestações similares em todo o território nacional.

3.5. Considerando, que o Município não dispõe de outros meios aptos a atender à presente necessidade de interesse público, uma vez que não possui produção própria de gêneros alimentícios, tampouco contratações correlatas vigentes, convênios ou parcerias com entidades do terceiro setor capazes de suprir a demanda. Dessa forma, a aquisição por meio de regular processo licitatório, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, constitui o instrumento juridicamente adequado e necessário para o alcance da finalidade pública pretendida.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A presente contratação tem como objetivo garantir o fornecimento eficiente e contínuo de gêneros alimentícios perecíveis - produtos cárneos e avícolas - para atender as necessidades das secretarias demandantes.

4.2. A execução do fornecimento será realizada pelo Fornecedor, que será responsável por entregar os produtos diretamente nos endereços indicados no Anexo II deste Termo de Referência.

4.3. O quantitativo de gêneros alimentícios perecíveis - produtos cárneos e avícolas para entrega, será definido pela nutricionista ou técnico responsável das secretarias, podendo ser ajustado ao longo da vigência da Ata em função de alterações nas demandas, respeitando o quantitativo levantando por secretaria municipal.

4.4. A solução adotada assegura a logística adequada de distribuição, o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis e a manutenção da qualidade nutricional dos produtos fornecidos.

4.5. Todo o processo será conduzido em estrita conformidade com a Lei nº 14.133/21, garantindo legalidade, transparência, economicidade e efetividade na execução.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Requisitos Gerais

5.1.1. O FORNECEDOR deverá possuir experiência comprovada no fornecimento de produtos cárneos e avícolas, infraestrutura adequada para transporte e armazenamento, equipamentos apropriados para conservação de alimentos, e cumprir integralmente as normas sanitárias, ambientais e de segurança alimentar. O atendimento deverá respeitar os quantitativos e descritivos definidos pelas secretarias demandantes, garantindo a regularidade e qualidade.

5.1.2. A presente contratação deverá atender a todos os requisitos técnicos, legais e operacionais necessários para assegurar o fornecimento contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios perecíveis - produtos cárneos e avícolas destinados às unidades da rede municipal de ensino e demais secretarias municipais.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

5.1.3. O FORNECEDOR deverá comprovar capacidade técnica, experiência operacional e estrutura logística adequada para o fornecimento dos produtos, garantindo a entrega conforme especificações, quantidades e qualidades exigidas. Todos os produtos cárneos e avícolas deverão atender às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, incluindo legislação da Anvisa e demais órgãos reguladores, e estar em perfeitas condições de consumo no momento da entrega.

5.1.4. O transporte e armazenamento dos produtos deverão observar rigorosamente as condições necessárias para preservação da qualidade, inclusive controle de temperatura quando aplicável, evitando qualquer risco à integridade dos alimentos. Cada entrega deverá ser realizada nos endereços e horários estabelecidos (conforme anexo II deste TR), respeitando o cronograma definido, e a empresa contratada deverá manter registro detalhado das entregas realizadas, possibilitando conferência e rastreabilidade.

5.2. Da Garantia

5.2.1. O FORNECEDOR deverá assegurar a continuidade do fornecimento, responsabilizando-se por eventuais falhas que possam comprometer a execução do serviço, garantindo a entrega dentro dos prazos estabelecidos e em conformidade com as especificações exigidas.

5.2.2. Não haverá exigência de garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.3. A garantia contratual dos serviços será aquela estabelecida na Lei nº 8.076, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e alterações subsequentes;

5.3. DA SUBCONTRATAÇÃO

5.3.1. Não será permitida a subcontratação do objeto a ser fornecido.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A execução da ata dar-se-á sob o regime de fornecimento parcelado, conforme as necessidades e solicitações das Secretarias Municipais de Educação, Desenvolvimento Social e Bem-Estar, durante o período de vigência da ata.

6.2. Os itens/produtos serão entregues, nos endereços (**Anexo I - TR**), conforme demanda das secretarias:

6.2.1. Para a **Secretaria Municipal de Educação**, a entrega será realizada **quinzenalmente às terças-feiras**. Eventualmente, poderá haver solicitação extra, devendo ser atendida no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados do envio da Ordem de Compra pela secretaria.

6.2.1.1. Poderá ocorrer, devido ao calendário, mudanças no dia definido para entrega, o que será informado previamente pela secretaria.

6.2.2. Para as demais secretarias municipais as entregas deverão ocorrer de acordo com a demanda específica, em até 5 (cinco) dias úteis, contados do envio da Ordem de Compra pela secretaria, considerando que os eventos/reuniões que necessitarem dos itens ocorrem conforme calendário de eventos/reuniões, não possuindo ocorrência regular.

6.2.3. Durante a execução contratual, poderá haver a inclusão de novos endereços de entrega, todos localizados dentro do município de Pedro Leopoldo/MG. A eventual inclusão desses pontos





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

adicionais não acarretará ônus ao município, devendo a contratada realizar as entregas conforme solicitado, sem custos extras e mantendo todas as condições previamente estabelecidas.

6.3. Os produtos, em nenhuma hipótese deverão ser deixados em muros, maçanetas de portões, na vizinhança, ou qualquer outro lugar que não seja a própria instituição, devendo ser entregues, impreterivelmente, ao funcionário credenciado para recebê-lo, conferi-lo e atestar seu recebimento;

6.4. As entregas deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares e/ou em local indicado pela Administração - **conforme anexo I deste TR**, observando sempre as condições de higiene, transporte e conservação adequadas, com uso de veículos refrigerados e acondicionamento que garanta a integridade e segurança dos produtos até o recebimento.

6.4.1. Os produtos deverão ser entregues frescos, resfriados ou congelados, conforme especificação de cada item, em perfeitas condições de conservação, higiene e validade, livres de qualquer alteração física, química ou microbiológica.

6.5. As embalagens deverão estar íntegras, limpas, devidamente lacradas e rotuladas, contendo, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, identificação do fabricante, número do lote e registro no órgão de inspeção correspondente (SIF, SIE ou SIM).

6.6. O FORNECEDOR ficará responsável por descarregar os itens/produtos nos locais de entrega. Esta, durante a entrega, deve aguardar o funcionário designado da secretaria solicitante para acompanhar o recebimento.

6.7. O FORNECEDOR no momento da entrega deverá apresentar juntamente com itens/produtos a Nota Fiscal a ORDEM DE COMPRA, que foi emitido pela Secretaria solicitante.

6.8.1. Os itens/produtos serão recebidos, observadas as regras de RECEBIMENTO abaixo:

6.8.1.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'a' da Lei Federal nº 14.133/2021;

6.8.1.2. Definitivamente, em até 05 dias úteis após o recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, observado o art. 140, inciso II da alínea 'b' da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.9. Os itens/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, **devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias corridos**, a contar do recebimento da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.10. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do item/produto licitado ou com qualquer diferença do ofertado no certame.

6.11. Os itens/produtos, mesmo depois de aceitos, ficam sujeitos à substituição, desde que comprovada a pré-existência de defeitos, má fé por parte do fornecedor e/ou condições inadequadas de transporte.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

6.12. A Prefeitura Municipal de Pedro Leopoldo através de suas secretarias, não aceitará a exigência de faturamento mínimo, estipulação de horário ou outras restrições do fornecedor que venham a prejudicar esta Secretaria, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

6.13. A empresa contratada deverá manter comunicação direta e ágil com a Secretaria Municipal de Educação, a fim de garantir a pontualidade das entregas, bem como atender prontamente a eventuais solicitações de substituição ou ajustes necessários durante a execução contratual.

6.14. O acompanhamento e a fiscalização da execução da ata serão realizados por servidores designados, que verificarão o cumprimento das especificações, prazos, condições de entrega e demais obrigações previstas neste Termo de Referência e na ata.

7. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. A Ata deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. A execução da ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais, ou pelos respectivos substitutos.

7.3. A ata oriunda desta contratação terá como responsáveis:

7.3.1. Será Gestores da Ata:

- a) **Rafael Furtado Vitoi Policiano** - Secretária Municipal de Educação
- b) **Helder Augusto Diniz Silva** - Secretário Municipal de Desenvolvimento Social
- c) **Rayminara Amorim Reis** - Secretária Municipal de Bem Estar

7.3.2. A fiscalização da ata, ficará a cargo dos fiscais:

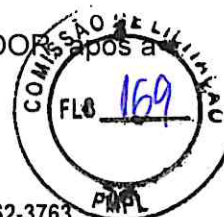
- a) **Laís Stefany Marques** - Fiscal Administrativo da Secretaria Municipal de Educação
- b) **Rafaela da Silva Barros** - Fiscal Técnico da Secretaria Municipal de Educação
- c) **Flaviana Pereira Rosa Bem** - Fiscal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
- d) **Natalia Fernanda Silva** - Fiscal da Secretaria Municipal de Bem Estar

7.4. O gestor da ata será responsável pelo acompanhamento administrativo e técnico da execução, promovendo a interlocução entre a Administração e a empresa contratada, bem como adotando as medidas necessárias à boa condução contratual.

7.5. O(s) fiscal(is) da ata atuará(ão) na verificação da conformidade dos produtos entregues, observando as especificações, prazos, quantidades, condições de transporte, armazenamento e conservação estabelecidas neste Termo de Referência, além de registrar em relatórios as ocorrências verificadas durante a execução.

7.6. Compete ainda aos responsáveis pela fiscalização:

a) Atestar as notas fiscais ou documentos de cobrança apresentados pelo FORNECEDOR após a conferência do recebimento dos produtos;





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

b) Registrar e comunicar formalmente eventuais irregularidades, falhas ou descumprimentos contratuais, propondo as medidas corretivas cabíveis;

c) Controlar o saldo da ata e o consumo das quantidades estimadas, de modo a garantir a correta execução do objeto;

d) Solicitar substituição de produtos que não atendam às especificações ou apresentem irregularidades.

7.7. A empresa deverá facilitar o trabalho da fiscalização, prestando todas as informações e apresentando, sempre que solicitado, documentos, laudos ou registros que comprovem a regularidade do fornecimento e da qualidade dos produtos.

7.8. O descumprimento das obrigações contidas na ata ou a recusa injustificada em atender às determinações da fiscalização poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas na ata e na legislação vigente.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

8.1. A licitante será selecionada via MENOR PREÇO POR ITEM, recomendado-se que a modalidade licitatória seja PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇO, conforme prevê art. 29 c/c o inciso IV do art. 78, IV da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 61 do Decreto Municipal nº. 2.219/2023 do Município de Pedro Leopoldo.

8.2. Justifica-se a recomendação, pois o objeto, devido às suas características, exige entregas parceladas ao longo do prazo de vigência. O quantitativo é estimado, pois não é possível definir precisamente e previamente a demanda de todas as unidades de ensino vinculados à Secretaria Municipal de Educação, assim como as entregas às demais secretarias municipais.

8.3. A aceitabilidade observará os valores praticados no mercado apurados durante a fase de cotação.

8.4. A estimativa do valor da contratação, classificada em documento próprio dos autos, será mantida em sigilo até a conclusão da fase competitiva da licitação, em conformidade com o artigo 24, da Lei 14.133/2021¹.

9. DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

9.1. Nos termos dos artigos 62 ao 70, da Lei Federal nº14.133/2021, as exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e as declarações que são usuais para a generalidade dos objetos.

10. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

10.1. A licitante deverá comprovar sua aptidão técnica mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnico-operacional, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem o fornecimento prévio de produtos compatíveis, em natureza, vulto e complexidade, com o objeto deste certame, devendo demonstrar, no mínimo, o atendimento a 50% do quantitativo previsto para os itens **1 AO 13**, conforme descritivos dos itens. Tal exigência se justifica em razão de município prezar pela eficácia das compras públicas e pretender contratar com licitantes que possam cumprir de forma satisfatória suas obrigações.

¹ Art. 24 - Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação detalhada dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

10.1.1. Alvará de Autorização Sanitária, emitida pelo órgão responsável, em vigor na data de abertura de certame;

10.1.2. Apresentar registro no MAPA - SIF ou IMA – SIE;

10.1.3. Laudo bromatológico em original ou cópia autenticada contendo as análises físico químicas, microbiológicas, microscópicas e organolépticas, com data de emissão não superior a 12 meses da documentação e deverão ser emitidos por laboratórios de rede oficial, autorizados/credenciados pelo Ministério da Agricultura, ou pertencentes às Universidades Públicas ou vinculadas às Secretarias do Estado da Saúde ou da Agricultura; excetuando-se o da própria empresa (exclusivo para fornecedores de carne com tecnologia Individually Quick Frozen). **ITENS 3 e 13.** A exigência de laudo bromatológico encontra amparo no Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), no Decreto nº 5.741/2006, na Instrução Normativa MAPA nº 57/2013, na RDC ANVISA nº 331/2019 e na Lei nº 14.133/2021, arts 42 e 67, que estabelecem critérios de controle sanitário, qualidade e conformidade dos produtos de origem animal, bem como a realização de análises por laboratórios oficiais ou devidamente credenciados.

10.1.3.1. A exigência do item acima se justifica pelas particularidades relativas à produção dos itens a serem fornecidos.

10.2. Justificativa para Habilitação Técnica

10.2.1. A exigência de qualificação técnica para o fornecimento de produtos cárneos e avícolas justifica-se pela natureza sensível e perecível desses itens, que requerem cuidados específicos em todas as etapas da cadeia de fornecimento, desde o armazenamento até a entrega. Considerando que tais produtos são destinados ao preparo da alimentação escolar da rede municipal de ensino, torna-se imprescindível garantir que a empresa contratada possua capacidade comprovada para executar o objeto de forma segura, eficiente e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Todas essas exigências encontram respaldo nos arts 67,II, da Lei nº 14.133/21, que permite a comprovação de aptidão por meio de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, arts. 11 e 18 da Lei nº 14.133/21, que tratam do planejamento da contratação, da gestão de riscos e da busca pela proposta mais vantajosa.

10.2.2. Assim, a apresentação de documentos que comprovem experiência prévia na atividade como atestados de capacidade técnica, declarações de fornecimento ou documentos similares emitidos por instituições públicas ou privadas constitui medida necessária para assegurar que a futura contratada possui condições adequadas para atender aos padrões de qualidade exigidos, garantindo a segurança alimentar dos estudantes e a regularidade da prestação dos serviços.

10.2.3. Tais documentos servem como evidência da aptidão operacional da empresa e são compatíveis com o disposto na legislação que rege as contratações públicas, contribuindo para a mitigação de riscos, a proteção do interesse público e a efetividade do fornecimento.

10.2.4. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferente, salvo aqueles legalmente permitidos.

11. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

11.1. O FORNECEDOR deverá cumprir, integralmente, todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na ata, observando as seguintes obrigações:

11.2. Obrigações gerais





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

11.2.1. Fornecer os produtos cárneos e avícolas conforme as especificações técnicas, quantidades e prazos definidos pelas Secretarias Municipais de: Educação, Desenvolvimento Social e Bem-Estar;

11.2.2. Efetuar as entregas de forma parcelada, mediante solicitações emitidas pelas Secretarias, observando os locais, dias e horários previamente estabelecidos no Anexo ;

11.2.3. Garantir que todos os produtos estejam em perfeitas condições de higiene, conservação e validade, devidamente inspecionados e certificados pelos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM);

11.2.4. Utilizar embalagens adequadas, íntegras e devidamente rotuladas, contendo as informações exigidas pela legislação sanitária e de defesa do consumidor;

11.2.5. Realizar o transporte dos produtos em veículos refrigerados, devidamente higienizados e compatíveis com as normas da ANVISA e do MAPA;

11.2.6. Manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.2.7. Substituir imediatamente, sem ônus para a Administração, qualquer produto que apresente irregularidades, avarias, não conformidade ou fora dos padrões exigidos;

11.2.8. Cumprir rigorosamente os prazos de entrega, evitando atrasos que possam comprometer o fornecimento da alimentação escolar e institucional;

11.2.9. Responsabilizar-se por todas as despesas com transporte, carga, descarga, mão de obra e encargos incidentes sobre a execução contratual;

11.2.10. Comunicar prontamente à Administração qualquer ocorrência que possa interferir na execução da ata;

11.2.11. Responder civil e administrativamente por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de sua atuação.

11.3. Obrigações administrativas

11.3.1. Indicar representante legal ou preposto para acompanhar e responder pelas entregas, recebendo comunicações e instruções da fiscalização da ata;

11.3.2. Apresentar nota fiscal discriminada a cada entrega, acompanhada do atesto do servidor responsável pelo recebimento;

11.3.3. Atender às determinações do gestor e dos fiscais da ata, fornecendo as informações e documentos solicitados;

11.3.4. Manter canal de comunicação eficiente (telefone e e-mail) para contato com a Secretaria, especialmente para tratativas sobre cronogramas e eventuais ajustes operacionais;

11.3.5. Cumprir todas as normas de saúde, segurança alimentar e legislação trabalhista vigente, inclusive as relativas ao transporte e manipulação de alimentos.

12. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12.1. Compete à Secretaria Municipal de Educação de Pedro Leopoldo/MG, na qualidade de contratante, o cumprimento das seguintes obrigações durante a execução da ata:

12.2. Obrigações gerais

12.2.1. Acompanhar, supervisionar e fiscalizar a execução da ata, por meio de servidores formalmente designados, garantindo o cumprimento das especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

12.2.2. Emitir as solicitações de fornecimento conforme a necessidade, observando a programação e o planejamento de consumo das unidades escolares e projetos educacionais e encaminhar para o contratado através do e-mail cadastrado na ata.

12.2.3. Prestar as informações e orientações necessárias à contratada para a adequada execução do objeto;

12.2.4. Receber e conferir os produtos entregues, verificando as condições de qualidade, validade, embalagem, temperatura e demais requisitos exigidos;

12.2.5. Atestar as notas fiscais ou documentos de cobrança apresentados pela contratada, desde que comprovada a conformidade do fornecimento com as especificações e prazos estabelecidos;

12.2.6. Efetuar os pagamentos devidos, dentro dos prazos e condições estabelecidos na ata, desde que cumpridas todas as obrigações pela contratada;

12.2.7. Comunicar formalmente à contratada qualquer ocorrência ou irregularidade verificada durante a execução contratual, adotando as medidas cabíveis;

12.2.8. Exigir o cumprimento integral das obrigações contratuais, aplicando, quando necessário, as sanções previstas em lei e no instrumento contratual;

12.2.9. Fornecer local e condições adequadas para o recebimento das mercadorias, sempre que as entregas ocorrerem em dependências da Administração;

12.2.10. Manter comunicação constante com a contratada, visando ao bom andamento da execução contratual e à solução tempestiva de eventuais intercorrências.

12.3. Obrigações administrativas

12.3.1. Designar formalmente o gestor e os fiscais da ata, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021;

12.3.2. Zelar pela regularidade orçamentária e financeira necessária à execução dos pagamentos;

12.3.3. Garantir que as demandas de fornecimento sejam realizadas dentro da vigência contratual e dos limites quantitativos previstos.

13. AFERIÇÃO E PAGAMENTO

13.1. Aferição do fornecimento

13.1.1. A aferição dos produtos fornecidos será realizada no momento da entrega pela equipe designada pelas Secretarias Municipais, que verificará a quantidade, qualidade, validade,





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

temperatura, rotulagem e condições de embalagem dos produtos;

13.1.2. Somente serão aceitos produtos que atendam integralmente às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência e no edital;

13.1.3. Caso sejam constatadas não conformidades, produtos com prazos de validade reduzidos, irregularidades sanitárias ou divergência de peso e qualidade, os itens serão recusados e deverão ser substituídos de imediato, sem qualquer ônus adicional à Administração;

13.1.4. A aferição das entregas será registrada em relatório próprio, que servirá de base para o atesto da nota fiscal e consequente pagamento.

13.2. Pagamento

13.2.1. O pagamento será efetuado de forma parcelada, conforme a entrega e o atesto das notas fiscais, respeitando as solicitações emitidas pela Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias demandantes;

13.2.2. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados da data do atesto da nota fiscal pelo servidor responsável;

13.2.3. A nota fiscal deverá estar devidamente discriminada, contendo número da ata, data da entrega, descrição detalhada dos produtos, quantidade, unidade e valor unitário e total;

13.2.4. Os pagamentos serão realizados mediante transferência bancária para conta em nome da contratada, indicada formalmente na ata;

13.2.5. A contratada deverá manter, durante toda a vigência contratual, regularidade junto aos órgãos fazendários e previdenciários, condição indispensável para o recebimento de valores;

13.2.6. A Administração poderá reter pagamentos caso sejam identificadas pendências, irregularidades na execução contratual ou descumprimento de obrigações fiscais, trabalhistas ou contratuais;

13.2.7. O pagamento não exime a contratada de responder por eventuais falhas ou vícios detectados posteriormente à entrega dos produtos.

14. DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

14.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, conforme previsto nos arts 178 a 180 do Decreto Municipal 2.219/2023 nas seguintes situações:

14.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

14.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

14.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor, conforme previsto no art. 27 do Decreto 11.462 de 31 de Março de 2023, requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso, nos seguintes termos:

14.2.1. O fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

14.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo Município e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

14.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o Município convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18 do Decreto 11.462/2023.

14.2.4. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o presente termo consigna, como forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da ARP e reajustamento de preços, o índice do IPCA ou outro que houver por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária.

14.2.4.1. A data-base estará vinculada à data da proposta e adjudicado ao licitante vencedor.

15. DAS REGRAS REFERENTE A LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

15.1. A contratada deverá observar integralmente o disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), comprometendo-se a:

15.1.1. Utilizar eventuais dados pessoais apenas para os fins necessários à execução da ata;

15.1.2. Manter o sigilo e a segurança das informações às quais tiver acesso;

15.1.3. Comunicar à contratante qualquer incidente ou violação de dados que venha a ocorrer;

15.1.4. Responder por eventuais danos ou uso indevido de dados pessoais, conforme a legislação vigente.

15.2. A contratante também se compromete a tratar os dados recebidos em conformidade com a LGPD, garantindo a proteção das informações no âmbito da execução contratual.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal.

16.1.1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações orçamentárias:





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Há Recursos Federais: (☒) Sim (☐) Não Há Recursos Estaduais: (☐) Sim (☒) Não

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
176	02.07.01.12.306.0018.2068.3.3.90.30.00	1500 / 1552
177	02.07.01.12.306.0018.2123.3.3.90.30.00	1500 / 1552
178	02.07.01.12.306.0018.2124.3.3.90.30.00	1500 / 1552
179	02.07.01.12.306.0018.2125.3.3.90.30.00	1500 / 1552

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Há Recursos Federais: (☒) Sim (☐) Não Há Recursos Estaduais: (☐) Sim (☒) Não

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
466	02.10.01.04.244.0008.2155.3.3.90.30.00	1500
585	02.14.01.08.244.0003.2199.3.3.90.30.00	1500-1660
609	02.14.01.08.244.0008.2277.3.3.90.30.00	1500-1660
624	02.14.01.08.244.0022.2278.3.3.90.30.00	1500-1660

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM-ESTAR

Há Recursos Federais: (☐) Sim (☒) Não Há Recursos Estaduais: (☐) Sim (☒) Não

Ficha	Dotação Orçamentária	Fonte de Recursos
650	02.15.02.04.813.0023.2269.3.3.90.32.00	1500

Francisco Moraes de Avelar

Francisco Moraes de Avelar
Analista Técnico da Coordenação de Administração

Douglas Henrique de Souza Soares

Douglas Henrique de Souza Soares
Coordenador de Administração da Educação





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ciente da função de fiscal:

Lais Stefany Marques
Lais Stefany Marques
Supervisora de Alimentação Escolar

Rafaela da Silva Barros
Rafaela Silva Barros
Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação

Flaviana Pereira Rosa Bem
Flaviana Pereira Rosa Bem
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Natalia Fernanda Silva
Natalia Fernanda Silva
Secretaria Municipal de Bem-Estar

Aprovo este Termo de Referência - TR e declaro que tenho conhecimento de todas as suas características, ratificando, neste ato, o seu integral conteúdo.

Pedro Leopoldo, 18 de dezembro de 2025.

Rafael Furtado Vitoi Policiano
Rafael Furtado Vitoi Policiano
Secretário Municipal de Educação
Gestor da Ata de Registro de Preços

Helder Augusto Diniz Silva
Helder Augusto Diniz Silva
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social
Gestor da Ata de Registro de Preços





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rayminara Amorim Reis
Secretária Municipal de Bem Estar
Gestora da Ata de Registro de Preços





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO I - DO TR

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOCAIS DE ENTREGA E RESPECTIVOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

ESCOLAS MUNICIPAIS

ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇOS	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO		
		MANHÃ 07h - 11h	TARDE 13h -17h	NOITE 18h -21h
E.M. ALICE LOBATO MARTINS	RUA ROSALINO MARIA DA SILVA, 110, BAIRRO: ROMERO CARVALHO	X	X	
E.M. DR. AVARY DE CAMPOS	FAZENDA DO MOINHO, S/N QUINTA DAS PALMEIRAS, PEDRO LEOPOLDO -MG		X	
E.M. CANTINHO FELIZ	RUA JOSÉ SALOMÃO, 199, BAIRRO: VERA CRUZ DE MINAS	X	X	
E.M. D. CARMEM BARROSO	AVENIDA WALDEMAR DAMAS, 80, BAIRRO: THEOTÔNIO B. DE FREITAS	X	X	
E.M. D. JANDIRINHA SALES JOVIANO	AVENIDA JUSCELINO KUBITSCHEK DE OLIVEIRA, 36, BAIRRO: ADÉLIA ISSA	X	X	
E.M. D. NHAZINHA CARVALHO	RUA FRANCISCO DE PAULA MOREIRA, 481, BAIRRO: CENTRO	X	X	
E.M. DR. CRISTIANO OTONI	RUA BERNARDO FERREIRA, 180, BAIRRO: FERREIRAS		X	
E.M. HEITOR CLÁUDIO DE SALES	RUA VEREADOR MAGNO CLARET, 498, BAIRRO: LAGOA DE S. ANTÔNIO	X	X	
E.M. IZABEL GOMES TEIXEIRA	RUA HONÓRIO, DOS SANTOS, 195, BAIRRO: DOM CAMILO	X	X	
E.M. JOSÉ ELIAS DA COSTA	RUA GERALDO TAVARES, 116, BAIRRO: SANTO ANTÔNIO	X	X	X
E.M. JOSÉ PEDRO FILHO	AVENIDA JUSCELINO KUBISTCHEK DE OLIVEIRA, 90, BAIRRO: ADÉLIA ISSA	X	X	
E.M. LUIZ DE MELO VIANA SOBRINHO	RUA DR HERBSTER,77, BAIRRO: CENTRO	X	X	
E.M. PEDRO LEOPOLDO	RUA PEDRO ANTONIO PEREIRA, 450, BAIRRO: CENTRO	X	X	
E.M. RAIMUNDO SALVADOR DA SILVA	AVENIDA GUILI VIANA, 197, BAIRRO: THEOTÔNIO BATISTA DE FREITAS	X	X	
E.M. ROSALINO MARQUES	ALTO DO CANTAGALO		X	
E.M. SANTO ANTÔNIO DA BARRA	RUA PACÍFICO GONÇALVES FILHO, 256, BAIRRO: SANTO ANTÔNIO DA BARRA	X		
E.M. TIA BENDOÇA	RUA ESPÍRITO SANTO, 790, BAIRRO: LAGOA DE SANTO ANTÔNIO	X	X	
E.M. QUINTA DO SUMIDOURO	RUA FERNÃO DIAS, 184, BAIRRO: QUINTA DO SUMIDOURO	X	X	
E.M. SÍTIO DO PICA PAU AMARELO	RUA PALESTINA,91, BAIRRO: FIDALGO	X	X	





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOCAIS DE ENTREGA E RESPECTIVOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

CEMAIS

CEMAIS	ENDEREÇO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	
		MANHÃ 07h - 11h	TARDE 13h - 17h
CEMAI ARCA DE NOÉ	RUA ALFREDO BARBOSA, 337, BAIRRO: FELIPE CLÁUDIO DE SALES	X	X
CEMAI CENTRO SOLIDÁRIO DE EDUCAÇÃO INFANTIL	AVENIDA GIL ANTÔNIO PEREIRA, 1.046, BAIRRO: THETÔNIO B. DE FREITAS	X	X
CEMAI CESCOPEL	RUA DR. NEIVA, 126, BAIRRO: CENTRO	X	X
CEMAI CHIQUELHO CARVALHO	RUA PEDRO ANTÔNIO PEREIRA, 305, BAIRRO: CENTRO	X	X
CEMAI EUGÊNIA DE BASTOS	RUA PALESTINA, 91, BAIRRO: FIDALGO	X	X
CEMAI LAR CRIANÇA ESPERANÇA	RUA JOSÉ DE AZEVEDO, 111, BAIRRO: SÔNIA ROMANELLI	X	X
CEMAI PROF.ª OLÍVIA MARTINS	RUA FERNÃO DIAS, 184, BAIRRO: QUINTA DO SUMIDOURO	X	X
CEMAI TEREZINHA ALVES	RUA SUZANA PASSOS, 345, BAIRRO: SANTO ANTÔNIO DA BARRA	X	X
CEMAI TIA NUNUCA	RUA LINCOLN DIOGO VIANA, S/N, BAIRRO: DR. LUND	X	X
CEMAI VÔ NENZINHA	RUA 27 DE JANEIRO, 247, BAIRRO: CENTRO	X	X
CEMAI VOVÔ ELZA	R. ESPÍRITO SANTO, 760 - DISTRITO - LAGOA DE SANTO ANTÔNIO	X	X
CEMAI VOVÔ HILÁRIO	RUA JOSÉ SALOMÃO, 199, BAIRRO: VERA CRUZ DE MINAS	X	X

PROJETOS	ENDEREÇO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	
		MANHÃ 07h - 11h	TARDE 13h - 17h
AABB COMUNIDADE	BAIRRO: RUA SÃO VICENTE, S/N, JARDINÓPOLIS	X	X
SEC. M. DE EDUCAÇÃO CENTRO DE REFERÊNCIA	RUA ANÉLIO CALDAS, 33, BAIRRO: DONA JULIA.	X	X
ALMOXARIFADO	RUA PACÍFICO JOSÉ DINIZ, 524, BAIRRO: CENTRO	X	X





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ENDEREÇO PARA ENTREGAS

LOCAL	ENDEREÇO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
Secretaria de Desenvolvimento Social	Rua Francisco Bahia, nº 182, Centro	9h às 16h





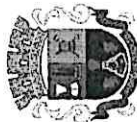
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE BEM ESTAR

ENDEREÇO PARA ENTREGAS

LOCAL	ENDEREÇO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
Secretaria de Bem Estar	Rua José Viana Sobrinho, 127, Centro	9h às 16h





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO II - DO TR

QUANTIDADE POR SECRETARIA PARTICIPANTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE SM EDUCAÇÃO	S.M. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL QUANTIDADE	S.M. DE BEM-ESTAR QUANTIDADE	QUANTIDADE DE TOTAL
1.	CARNE BOVINA AÇEM CARNE BOVINA CUBOS CORTE ACÉM, CONGELADA, MAGRA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSSES. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	KG	15.400	10	0	15.410
2.	CARNE BOVINA DE SEGUNDA CARNE BOVINA CUBOS, CORTE MÚSCULO, CONGELADA, MAGRA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSSES. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA	KG	6.200	10	0	6.210





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. <u>PACOTE DE 1 KG.</u> , A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.					
3.	CARNE BOVINA MÓIDA IQF CARNE BOVINA MÓIDA CORTE ACÉM, CONGELADA INDIVIDUALMENTE COM TECNOLOGIA IQF, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSSES. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. <u>PACOTE DE 1 KG.</u> , A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAIS NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	KG	18.400	15	0	18.415
4.	COSTELINHA DE PORCO RESFRIADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES.	KG	2.020	0	0	2.020
5.	COXA / CONTRA COXA DE FRANGO CONGELADA. TODA MATÉRIA PRIMA	KG	17.000	0	6.000	23.000





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 12%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.					
6.	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA 56G, CONGELADO, CARNE DE BOVINO (65%), ÁGUA, CARNE DE SUÍNO (10%). DIMENSÕES Ø: 105MM H: 12MM. EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA. ROTULO CONTENDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO, CARIMBO DO SIF. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIO.	UND	8.300	0	0	8.300
7.	ISCA BOVINA ISCA BOVINA MIOLO D E PÁ ISCA BOVINA EM ISCAS FINAS, EXTRA LIMPAS, SEM APARAS, CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSES. DEVE APRESENTAR-SE SEM INSETOS, PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR A OU ENCOBRIR ALTERAÇÃO. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA: MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS	KG	8.600	0	0	8.600





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIA.					
8.	ISCA SUÍNA ISCAS SUÍNA DE PERNIL EM ISCAS, DESOSSADO, LIMPO SEM EXCESSO DE GORDURA, SEM TENDÕES E NERVOS, CONGELADO, MANIPULADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTE DE ANIMAIS SAUDÁVEIS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO: CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. DEVE APRESENTAR-SE SEM INSETOS, PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÃO. EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 20%; GORDURA : MÁXIMO 10%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES. O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO À TEMPERATURA DE ATÉ -12°C OU MAIS FRIA.	KG	11.120	0	0	11.120
9.	LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, EXTRATO DE ARROZ FERMENTADO, CONDIMENTO NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ERIORBATO DE SÓDIO, AROMA NATURAL E DE PIMENTA PRETA E CONSERVADOR DE NÍTRITO DE SÓDIO, NÃO CONTÉM GLUTEN.	KG	920	15	0	935
10.	LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA LINGUIÇA MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE DE FRANGO UTILIZADA PARA O PREPARO DA LINGUIÇA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A LINGUIÇA DE FRANGO DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO, SEM ADIÇÃO DE PIMENTA; - SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.	KG	1.580	0	0	1.580





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE EM PEÇAS DE 2 KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA CNPJ; - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; COMPONENTES DO PRODUTO INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NTA3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS A ALIMENTOS E BEBIDAS. VALIDADE: O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 4 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.					
11.	LOMBO DE PORCO CONGELADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, IMA OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DO ITEM DEVERÁ SER FEITA EM EMBALAGEM DE 2KG.	KG	6.700	0	0	6.700
12.	PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO A CARNE DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM OSSOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A CARNE DEVE SER CONGELADA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 1 KG CADA, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE (INSPECIONADO SIF-DIPOA). A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.	KG	18.400	30	0	18.430
13.	PERNIL IQF CARNE DE SUÍNO (PERNIL) SEM OSSO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. OS CUBOS DEVEM SER CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO	KG	15.000	10	0	15.010

Rua Anélio Caldas, nº 33, Bairro: Dona Júlia, Pedro Leopoldo/MG, CEP: 33250-072 | Telefone: (31)3662-3763





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PROTEÍNA: MÍNIMO 16%; GORDURA: MÁXIMO 5%; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES.				
14.	SALSICHA EMBALAGENS ÍNTEGRAS E LIMPAS COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM, LOTE DE FABRICAÇÃO, LISTA DE INGREDIENTES, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, MODO DE CONSERVAÇÃO E CARIMBO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM DE 3 KG.	KG	1.100	30	0 1.130

