TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº: _____
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: _____

1. DO OBJETO

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do grupo de produtos perecíveis, destinados ao preparo da alimentação escolar e ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Desenvolvimento Social do Município de Araçoiaba da Serra, conforme especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.1. Classificação do bem ou serviço

Considerando as definições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto pretendido enquadra-se como aquisição de bens comuns, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Secretaria de Educação

Justifica-se a presente contratação pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios cárneos, congelados e embutidos destinados ao preparo da alimentação escolar nas unidades das redes municipal e estadual de ensino do Município de Araçoiaba da Serra, em atendimento às demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A aquisição é necessária para garantir o abastecimento regular das unidades escolares e a oferta de refeições adequadas, seguras e nutricionalmente equilibradas aos estudantes, observadas as necessidades alimentares, os cardápios elaborados pela equipe técnica responsável e as diretrizes estabelecidas na legislação aplicável ao PNAE.

Considerando a natureza perecível dos produtos e a necessidade de fornecimento regular durante o período letivo, a contratação por meio de Registro de Preços possibilita o atendimento das demandas conforme a necessidade da Administração, contribuindo para a continuidade do serviço de alimentação escolar e para a adequada execução dos cardápios planejados.

2.2. Secretaria de Desenvolvimento Social

Justifica-se a contratação em razão da necessidade de assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados às unidades e serviços vinculados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, incluindo os equipamentos da Proteção Social Básica e da Proteção Social Especial, bem como o Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes.

A aquisição dos produtos é necessária para garantir a oferta de alimentação adequada, segura e nutricionalmente equilibrada aos usuários atendidos pelos serviços socioassistenciais, contribuindo para a continuidade das atividades e para a segurança alimentar dos indivíduos atendidos.

2.3. Secretaria de Saúde

Justifica-se a contratação pela necessidade de garantir o abastecimento regular de gêneros alimentícios destinados às unidades e serviços vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, incluindo o Serviço Residencial Terapêutico e o Pronto Atendimento Municipal, conforme as respectivas necessidades institucionais.

A disponibilização dos gêneros alimentícios é necessária para assegurar a continuidade da alimentação fornecida aos pacientes, usuários e, quando cabível, acompanhantes, contribuindo para a manutenção da assistência prestada pelas unidades de saúde e evitando situações de desabastecimento.

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar o atendimento contínuo das demandas das Secretarias envolvidas, observando-se o interesse público, a continuidade dos serviços públicos e as condições de qualidade e segurança dos alimentos estabelecidas neste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DOS ITENS

LOTE 1 – CARNE VERMELHA

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
1	-	100	3.000	KG	**ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA – IQF: ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA – IQF: Produto obtido a partir de carne bovina, em formato arredondado, congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen), com adição de ora-pro-nóbis em sua composição. Cada unidade deverá possuir peso médio entre 15 g e 25 g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual. Deverá apresentar características sensoriais próprias, coloração uniforme, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livres de odores e sabores estranhos. A formulação deverá ter a carne bovina como ingrediente predominante e conter ora-pro-nóbis, podendo conter outros ingredientes, especiarias, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente. Não será permitida a utilização de matérias-primas ou ingredientes que descaracterizem o produto como almôndega de carne bovina, devendo a composição apresentada na ficha técnica ser compatível com a lista de ingredientes constante no rótulo. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Deverá conter a indicação de alergênicos, quando aplicável. Acondicionamento em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente e termossoldada, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento, mantidas as condições adequadas de congelamento, armazenamento e transporte.**
2	-	410	10.000	KG	**CARNE BOVINA MOÍDA DE PATINHO – IQF – Produto obtido a partir de carne bovina proveniente do corte patinho, moída e submetida ao processo de congelamento individual rápido – IQF (Individually Quick Frozen). Deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como coloração uniforme, textura própria, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Deverá ser constituído de carne bovina proveniente do corte patinho, sem adição de sal, temperos ou outros ingredientes, admitindo-se no máximo 10% de gordura. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Acondicionamento em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo pacotes de 900 g a 1,2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento, mantidas as condições adequadas de congelamento, armazenamento e transporte.**
3	-	150	1.000	KG	**BIFE A ROLÊ DE CARNE BOVINA COM CENOURA E VAGEM – IQF – Produto obtido a partir de carne bovina,**

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
					preparado em formato de rolê, recheado com cenoura e vagem e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Cada unidade deverá possuir peso médio entre 50 g e 90 g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. O rolê deverá ser fixado por método seguro e apropriado para alimentos, sendo vedada a utilização de grampos, palitos, cordões ou objetos perfurantes. Poderá conter temperos, especiarias, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária atóxica, resistente, transparente e termossoldada, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.
4	480	200	7.000	KG	**CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS – IQF – Produto obtido a partir de patinho bovino sem osso, cortado em formato de cubos e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Os cubos deverão possuir dimensões aproximadas de 2 x 2 cm, admitindo-se pequena variação decorrente do processo de corte e padronização. Deverá apresentar características sensoriais próprias da carne bovina, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Deverá ser constituído exclusivamente de carne bovina proveniente do corte patinho, sem adição de sal, temperos ou outros ingredientes, admitindo-se no máximo 10% de gordura. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo pacotes de 900 g a 1,2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**
5	480	200	7.000	KG	**CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS FLOCADAS – IQF – Produto obtido a partir de patinho bovino sem osso, cortado em tiras finas/iscas flocadas, de formato alongado e espessura reduzida, submetido ao processo de congelamento individual rápido – IQF (Individually Quick Frozen). As iscas deverão apresentar dimensões aproximadas de 0,1 x 1 x 6 cm, admitindo-se variação decorrente do processo de corte. Deverá apresentar características sensoriais próprias da carne bovina, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Deverá ser constituído exclusivamente de carne bovina proveniente do corte patinho, sem adição de sal, temperos ou outros ingredientes, admitindo-se no máximo 10% de gordura. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo pacotes de 900 g a 1,2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
6	-	150	2.000	KG	**COXÃO MOLE EM BIFE COM ESPECIARIAS NATURAIS – IQF – Produto obtido a partir de carne bovina, corte coxão mole, em formato de bifes e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Cada unidade deverá possuir peso médio entre 60 g e 70 g, admitindo-se variação máxima de 5% de gordura. Deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como coloração uniforme, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Poderá conter especiarias naturais, temperos, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente, sem que a formulação seja vinculada a composição específica de fabricante. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, contendo pacotes de 1 kg a 1,2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**

LOTE 2 – CARNE DE FRANGO

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
1	-	60	1.000	KG	**ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO – IQF: Produto obtido a partir de carne de frango, em formato arredondado, congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen), com adição de ora-pro-nóbis em sua composição. Cada unidade deverá possuir peso médio entre 15 g e 25 g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual.** **Deverá apresentar características sensoriais próprias, coloração uniforme, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livres de odores e sabores estranhos. A formulação deverá ter a carne de frango como ingrediente predominante e conter ora-pro-nóbis, podendo conter outros ingredientes, especiarias, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente. Não será permitida a utilização de matérias-primas ou ingredientes que descaracterizem o produto como almôndega de carne de frango, devendo a composição apresentada na ficha técnica ser compatível com a lista de ingredientes constante no rótulo.** **Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, sujidades, parasitas, penas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Deverá conter a indicação de alergênicos, quando aplicável.** **Acondicionamento em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente e termossoldada, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento, mantidas as condições adequadas de congelamento, armazenamento e transporte.**
2	-	380	6.000	KG	**FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS – IQF – Produto obtido a partir de filé de coxa e sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, cortado em formato de cubos e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). O**

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
					produto deverá ser constituído exclusivamente de carne de frango, sem adição de sal, temperos ou outros ingredientes. Deverá apresentar características sensoriais próprias, coloração uniforme, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, penas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.
3	-	50	1.000	KG	**BIFE A ROLÊ DE FRANGO COM CENOURA E VAGEM – IQF – Produto obtido a partir de carne de frango, preparado em formato de rolê, recheado com cenoura e vagem e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Cada unidade deverá possuir peso médio entre 50 g e 90 g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual. Deverá apresentar características sensoriais próprias, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. O rolê deverá ser fixado por método seguro e apropriado para alimentos, sendo vedada a utilização de grampos, palitos, cordões ou objetos perfurantes. Poderá conter especiarias, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, sujidades, peles, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente e termossoldada, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**
4	-	60	1.000	KG	**EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES – Produto cárneo industrializado elaborado à base de carne de frango e legumes, submetido ao processo de empanamento, congelado para conservação. Deverá conter legumes, incluindo cenoura, brócolis e milho, em quantidade compatível com a característica do produto. Deverá apresentar características sensoriais próprias, tais como formato e coloração característicos, textura própria de produto empanado, odor e sabor agradáveis, compatíveis com os ingredientes utilizados, livre de odores e sabores estranhos. A formulação poderá conter ingredientes necessários à elaboração do produto, bem como aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente e devidamente declarados na rotulagem. Deverá conter indicação de alergênicos, quando aplicável. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, penas, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária resistente, atóxica e adequada para contato direto com alimentos, contendo pacotes de 1 kg a 3 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**
5	480	380	16.000	KG	**CARNE DE FRANGO (PEITO) EM CUBOS – IQF – Produto obtido a partir de peito de frango, sem osso e sem pele, cortado em formato de cubos e congelado individualmente pelo processo IQF**

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
					(Individually Quick Frozen). Os cubos deverão possuir dimensões aproximadas de 2 x 2 cm, admitindo-se pequena variação decorrente do processo de corte e padronização. Deverá ser constituído exclusivamente de carne de frango (peito), sem adição de sal, temperos ou outros ingredientes, admitindo-se no máximo 10% de gordura. Deverá apresentar características sensoriais próprias, coloração uniforme, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, penas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.

LOTE 3 – CARNE SUÍNA

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
1	0	80	1.000	KG	**LOMBO SUÍNO FATIADO EMPANADO – IQF – Produto obtido a partir de lombo suíno, fatiado, temperado, empanado e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Cada unidade deverá possuir peso médio entre 70 g e 75 g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual. Deverá apresentar características sensoriais próprias, coloração uniforme, textura macia, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Poderá conter farinhas, amidos, água, sal, açúcar, especiarias, temperos, óleos e/ou gorduras vegetais, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente e devidamente declarados na rotulagem. A cobertura de empanamento deverá ser uniforme e adequadamente aderida ao produto. Deverá conter indicação de alergênicos, quando aplicável. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária de material plástico atóxico, transparente, resistente e termossoldado, contendo 700 g a 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**
2	0	80	8.000	KG	**PERNIL TRASEIRO SUÍNO EM CUBOS – IQF – Produto obtido a partir de carne suína, corte pernil traseiro, sem osso, cortado em formato de cubos e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Os cubos deverão apresentar tamanho uniforme e compatível com a apresentação do produto, admitindo-se variações decorrentes do processo de corte. Deverá ser constituído de carne suína proveniente do corte pernil traseiro, sem adição de sal, temperos ou outros ingredientes, admitindo-se no máximo 5% de gordura. Deverá apresentar características sensoriais próprias, coloração uniforme, textura própria, odor e sabor característicos e agradáveis, livre de odores e sabores estranhos. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas, tendões ou quaisquer substâncias impróprias ao**

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
					consumo humano. Embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo pacotes de 700 g a 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.

LOTE 4 – PEIXES

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
1	-	120	5.000	KG	**FILÉ DE PIRARUCU EM CUBOS – IQF – Produto obtido a partir de filé de peixe pirarucu, limpo, sem pele, sem espinhas, sem escamas e sem cartilagens, cortado em formato de cubos e congelado individualmente pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Cada unidade deverá possuir peso médio entre 20 g e 40 g, admitindo-se pequena variação decorrente do processo de corte e padronização. Deverá apresentar características sensoriais próprias da espécie, tais como coloração uniforme, textura firme e própria do pescado, odor e sabor característicos, livres de odores ou sabores estranhos. Deverá apresentar-se íntegro, limpo e em perfeito estado de conservação, sem sinais de deterioração, queimadura pelo frio ou excesso de gelo. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, couros, peles, espinhas, escamas, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária de saco plástico atóxico, transparente, resistente e termossoldado, contendo pacotes de 700 g a 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**
2	-	-	1.600	KG	**ISCAS DE TILÁPIA TEMPERADA E CONGELADA – Produto obtido a partir de filé inteiro de peixe tilápia (Oreochromis niloticus), cortado em formato de iscas, temperado, empanado e submetido a processo de pré-fritura e/ou cocção, seguido de congelamento. Cada unidade deverá possuir peso médio entre 40 g e 70 g, admitindo-se variação máxima de até 10% no peso individual. Deverá apresentar características sensoriais próprias da espécie e do produto empanado, tais como coloração uniforme, textura própria, odor e sabor característicos e agradáveis, compatíveis com os ingredientes utilizados, livre de odores e sabores estranhos. Poderá conter sal, especiarias, temperos, farinhas, amidos, outros ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente e devidamente declarados na rotulagem. Deverá conter indicação de alergênicos, quando aplicável. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, peles, couros, espinhas, escamas, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente e termossoldada, contendo de 700 g a 3 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento.**

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

LOTE 5 – EMBUTIDOS

ITEM	QTD SAÚDE	QTD SOCIAL	QTD EDUC	UND.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
1	-	140	2.000	KG	**SALSICHA TIPO HOT DOG – Produto cárneo industrializado, cozido, elaborado à base de carne e/ou carne mecanicamente separada de aves e/ou outras espécies permitidas pela legislação aplicável, podendo conter ingredientes e aditivos autorizados para a categoria do produto. Deverá apresentar características sensoriais próprias, coloração uniforme, textura firme e macia, odor e sabor característicos e agradáveis, compatíveis com os ingredientes utilizados, livre de odores e sabores estranhos. A formulação poderá conter água, proteínas, amidos ou féculas, sal, açúcar, especiarias, condimentos e demais ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos pela legislação sanitária vigente e devidamente declarados na rotulagem. Deverá conter indicação de alergênicos, quando aplicável. Deverá apresentar-se livre de matérias estranhas, coágulos, sujidades, parasitas, fragmentos ósseos, cartilagens excessivas ou quaisquer substâncias impróprias ao consumo humano. Deverá ser fornecido congelado, sem sinais de descongelamento e recongelamento. Embalagem primária de material plástico atóxico, resistente, adequada para contato direto com alimentos e devidamente selada, preferencialmente sob sistema de vácuo, contendo pacotes de 2 kg a 3 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de processamento, mantidas as condições adequadas de congelamento, armazenamento e transporte.**

3.1. SUBCONTRATAÇÃO

Não será permitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto, considerando a natureza dos produtos a serem fornecidos, especialmente quanto à necessidade de controle das condições de transporte, conservação, manutenção da cadeia de frio, qualidade e segurança dos gêneros alimentícios.

3.2. GARANTIA CONTRATUAL

Não será exigida garantia contratual, sem prejuízo da garantia de proposta eventualmente estabelecida no instrumento convocatório.

4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos para a Administração, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

5. DO MODO DE EXECUÇÃO

5.1 A entrega dos produtos deverá ser realizada em transporte adequado, devidamente acondicionado, observadas as normas sanitárias vigentes e as condições necessárias à manutenção da cadeia de frio.

5.2 As entregas serão realizadas semanalmente, conforme cronograma e/ou programação estabelecida pela Administração, de acordo com as necessidades das Secretarias participantes e das respectivas unidades atendidas.

5.3 O prazo para cada entrega será de até 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento, salvo prazo diverso expressamente estabelecido pela Administração.

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

5.4 Quando da entrega forem detectados produtos em desacordo com as especificações do Edital, da Ata ou deste Termo de Referência, ou que apresentem condições inadequadas de qualidade, a detentora deverá substituí-los, sem ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, observada a natureza do produto e a necessidade do serviço.

5.5 Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados no Anexo I e nos demais locais das Secretarias participantes, conforme as respectivas Autorizações de Fornecimento.

5.6 A detentora será responsável pela manutenção das condições adequadas de conservação, acondicionamento e transporte dos produtos até a efetiva entrega e recebimento pela unidade destinatária, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas na Ata, no Edital e na legislação aplicável.

5.7 O recebimento dos produtos será realizado inicialmente de forma provisória, mediante conferência da quantidade, identificação, integridade das embalagens, condições de conservação e demais características aparentes verificáveis no ato da entrega.

5.8 O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e na respectiva Autorização de Fornecimento.

5.9 Os produtos que apresentarem desconformidade poderão ser recusados, total ou parcialmente, sem prejuízo da obrigação da detentora de realizar a substituição no prazo estabelecido neste Termo de Referência.

6. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA

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

6.2 A execução será acompanhada e fiscalizada por fiscal(is) designado(s), nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

6.3 O fiscal da Ata registrará em instrumento próprio as ocorrências relacionadas à execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e comunicando à autoridade superior as situações que ultrapassarem sua competência.

6.4 Fiscais indicados no processo: Educação –Adriana Daltoé Carvalho, os demais indicados das secretarias serão informados através de ofícios que serão anexados junto ao processo.

7. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.1. Licença Sanitária ou Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária vigente e compatível com a atividade, quando exigível.

7.2. Alvará de Funcionamento vigente, quando exigível pela legislação municipal aplicável.

7.3. Para os produtos de origem animal, deverão ser atendidas as exigências de inspeção oficial aplicáveis ao produto e ao estabelecimento fabricante, bem como as exigências de rotulagem previstas na legislação vigente.

8. DOCUMENTAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, na forma e prazo estabelecidos no edital.

8.2. Demais documentos de qualificação econômico-financeira serão exigidos na forma do art. 69 da Lei nº 14.133/2021 e do edital, observados os limites e a proporcionalidade aplicáveis ao objeto.

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

9. CONDIÇÕES DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1 A detentora deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura correspondente aos gêneros efetivamente entregues e recebidos.

9.2 Os gêneros deverão corresponder aos produtos e quantitativos constantes da documentação fiscal e da respectiva Autorização de Fornecimento.

9.3 O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá corresponder ao da empresa contratada/detentora e aos dados constantes do empenho, observadas as regras administrativas aplicáveis.

9.4 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto e a apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada, observadas as condições previstas no edital e na Ata.

10. AMOSTRAS E FICHAS TÉCNICAS

10.1. A licitante classificada em primeiro lugar, mediante convocação formal, deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item para o qual estiver classificada em primeiro lugar, acompanhada da respectiva ficha técnica, no prazo estabelecido no edital, contado do recebimento da convocação, para fins de verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

10.2. As amostras deverão ser apresentadas, sempre que disponíveis, em embalagem original de comercialização, lacrada e devidamente identificada, contendo as informações obrigatórias de rotulagem previstas na legislação sanitária vigente.

10.3. As fichas técnicas deverão conter, no mínimo: denominação do produto; marca; fabricante; composição/ingredientes; informação nutricional; peso líquido; prazo de validade; dados do fabricante; modo de preparo, quando aplicável; e demais informações necessárias à verificação da conformidade do produto.

10.4. Quando necessário à comprovação de requisitos específicos do produto e quando tais requisitos não puderem ser adequadamente verificados por meio da amostra, ficha técnica e rotulagem, a licitante classificada em primeiro lugar poderá ser convocada a apresentar laudo técnico ou laudo laboratorial pertinente, emitido por laboratório competente, no prazo estabelecido no edital.

10.5. Quando exigidos pelo edital ou pela legislação aplicável, deverão ser apresentados documentos de regularidade sanitária e de inspeção oficial do estabelecimento fabricante, compatíveis com o produto ofertado.

10.6. As amostras, fichas técnicas e, quando exigidos, os laudos técnicos ou laboratoriais, serão analisados por equipe técnica designada pela Administração, mediante critérios objetivos de conformidade com as especificações deste Termo de Referência, da proposta e da legislação sanitária vigente.

10.7. Constituem motivos de reprovação, entre outros: desconformidade objetiva com as especificações do item; divergência entre a amostra, a ficha técnica, eventual laudo e a proposta; rotulagem em desacordo com a legislação; embalagem violada ou inadequada; sinais de descongelamento ou recongelamento; deterioração ou alterações que comprometam a qualidade e a segurança do produto; características sensoriais incompatíveis com o produto; e prazo de validade inferior ao mínimo exigido.

10.8. A reprovação técnica devidamente motivada ou o não encaminhamento da amostra e da documentação exigida no prazo estabelecido poderá acarretar a desclassificação, observadas as regras do edital e as disposições legais aplicáveis, inclusive quanto à possibilidade de saneamento, quando cabível.

10.9. As fichas técnicas deverão corresponder ao produto efetivamente ofertado. Quando a legislação ou o edital exigir assinatura de responsável técnico, esta deverá ser apresentada com a identificação do profissional e respectivo conselho profissional.

10.10 Da justificativa para exigência de amostras

A exigência de apresentação de amostras justifica-se em razão da natureza e diversidade dos produtos objeto da contratação, que compreendem carnes bovinas, de frango, suínas, pescados e produtos cárneos industrializados, incluindo produtos moldados, empanados e preparados. A análise das amostras tem por finalidade possibilitar a verificação objetiva da conformidade dos produtos ofertados com as especificações

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à apresentação, características físicas e sensoriais, integridade, embalagem e condições de conservação. A exigência será aplicada à licitante classificada em primeiro lugar, mediante apresentação de 01 (uma) amostra de cada um dos 17 (dezessete) itens ofertados, acompanhada da respectiva ficha técnica, não se destinando à avaliação de preferência ou qualidade subjetiva, mas exclusivamente à verificação do atendimento aos requisitos previamente estabelecidos.

10.11. Da justificativa para eventual exigência de laudo

A eventual exigência de laudo técnico ou laboratorial será realizada de forma proporcional e vinculada às características específicas do produto, quando necessária à comprovação de requisito técnico que não possa ser adequadamente verificado exclusivamente por meio da amostra, ficha técnica ou rotulagem.

Quando solicitado, o laudo deverá corresponder ao produto ofertado e apresentar informações suficientes para a verificação do requisito técnico objeto da análise, observadas as normas sanitárias e regulamentares aplicáveis.

11. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Do critério de julgamento e do agrupamento em lotes

A contratação adotará o critério de julgamento pelo menor preço global por lote, considerando a forma de agrupamento dos itens definida neste Termo de Referência.

O agrupamento dos itens em lotes foi estabelecido considerando a similaridade, complementaridade e finalidade comum dos produtos, bem como suas características de conservação, armazenamento, transporte e fornecimento.

A opção pelo julgamento por lote considera, ainda, a necessidade de organização e coordenação das entregas, tendo em vista que os produtos possuem natureza perecível e demandam condições adequadas de conservação e transporte, além de acompanhamento quanto ao recebimento, conferência e conformidade dos gêneros fornecidos.

A adjudicação por lote busca, dessa forma, proporcionar maior eficiência na operacionalização do fornecimento e na gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços, especialmente quanto à programação das entregas, ao controle dos produtos e à manutenção das condições adequadas de conservação.

O agrupamento não se fundamenta exclusivamente em aspectos administrativos, devendo ser observado, no processo, que a composição dos lotes seja compatível com as condições do mercado fornecedor, de modo a preservar a competitividade e a participação de potenciais fornecedores, sem prejuízo da eficiência pretendida pela Administração.

Diante das características do objeto e da forma de organização dos itens, considera-se adequado o julgamento pelo menor preço global por lote, observados os princípios da isonomia, competitividade, economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

11.2. Da seleção do fornecedor

A seleção do fornecedor ocorrerá pelo critério de julgamento de menor preço global por lote, desde que atendidas integralmente as exigências estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

12. ESTIMATIVA DE PREÇO

O valor estimado da contratação será aquele apurado na pesquisa de preços integrante da fase preparatória do processo, devendo ser inserido nos documentos pertinentes após a conclusão da pesquisa de mercado.

Valor estimado: ..R$ 3.692.663,10.

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

13. COTA PARA ME/EPP

13.1. Para a presente contratação, a Administração opta pela não aplicação da cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) destinada às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, prevista no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, considerando as particularidades técnicas e operacionais do objeto, nos termos da hipótese excepcional prevista no art. 49, inciso III, da referida Lei Complementar, condicionada à demonstração do prejuízo ao conjunto do objeto.

13.2. A presente contratação contempla o fornecimento de gêneros alimentícios cárneos, congelados e embutidos, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Desenvolvimento Social, abrangendo entregas descentralizadas, ponto a ponto, em 27 unidades atendidas pela alimentação escolar, além dos demais locais indicados pelas Secretarias participantes.

13.3. Considerando a natureza perecível dos produtos, a necessidade de manutenção contínua da cadeia de frio e a realização de entregas periódicas em diferentes unidades, a divisão dos quantitativos de um mesmo produto entre fornecedores distintos poderá ocasionar dificuldades na programação e no acompanhamento das entregas, no controle dos quantitativos, na rastreabilidade dos produtos, na fiscalização das condições de transporte e conservação e na adoção de providências em situações de desconformidade.

13.4. A concentração do fornecimento de cada lote em um único fornecedor busca favorecer a uniformidade dos procedimentos de distribuição, o cumprimento dos cronogramas estabelecidos, a identificação das responsabilidades contratuais e a continuidade do abastecimento das unidades atendidas, especialmente em razão da essencialidade dos gêneros alimentícios para a alimentação escolar e demais serviços públicos envolvidos.

13.5. A opção pela não aplicação da cota reservada fundamenta-se na avaliação dos riscos operacionais decorrentes da fragmentação do fornecimento, devendo ser complementada, nos autos do processo administrativo, por elementos que demonstrem que a reserva poderá representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto, conforme o art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

14. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

Não será permitida a participação de empresas em consórcio, considerando a natureza e as características do objeto, a possibilidade de atendimento por fornecedores individualmente e a ausência de complexidade técnica ou operacional que justifique a formação de consórcio, sem prejuízo da análise jurídica específica no processo.

15. ADEQUAÇÃO AO PNAE

15.1. A parcela dos produtos destinada à alimentação escolar deverá observar as disposições da Lei Federal nº 11.947/2009 e da regulamentação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente quanto ao planejamento dos cardápios, à qualidade e segurança dos alimentos, às necessidades nutricionais dos estudantes e às demais diretrizes aplicáveis.

15.2. As aquisições destinadas às Secretarias Municipais de Saúde e de Desenvolvimento Social observarão as respectivas necessidades institucionais e a legislação aplicável, não se submetendo às regras específicas de execução dos recursos do PNAE, quando não destinadas à alimentação escolar.

15.3. Para os produtos destinados à alimentação escolar e adquiridos no âmbito do PNAE, deverão ser observadas as regras vigentes quanto ao prazo de validade remanescente no momento da entrega, inclusive o disposto no art. 13, § 1º, da Lei Federal nº 11.947/2009, quando aplicável.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

Os produtos deverão atender integralmente às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, às condições do edital, à Ata de Registro de Preços e à legislação sanitária aplicável.

As situações não previstas serão solucionadas pela Administração, observada a legislação vigente e os princípios que regem as contratações públicas.

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

Araçoiaba da Serra, 18 de setembro de 2026.

Adriana Daltoé Carvalho
Nutricionista
Divisão de Merenda Escolar

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ANEXO I – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPECTIVOS ENDEREÇOS

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
E.E PROFª MARIA ANGÉLICA BAILLOT	RUA MANOEL VIEIRA, Nº 587 - Bº. TOLEDÓPOLIS
E.E PROFª MARIA ANGÉLICA BAILLOT - EXTENSÃO – "BJ"	ESTRADA DR. CELSO CHARURI, Nº 283 - Bº. JUNDIAQUARA
C.I.E. PROFº OSMAR GIACOMELLI	RUA LUANE MILANDA OLIVEIRA, Nº 500 - Bº. JARDIM SALETE
C.I.E. PROFª CÉLIA MIGUEL NOTTOLINI	RUA PROFESSOR TOLEDO, Nº 756 - Bº. CENTRO
EMEF "PROFª ÁUREA DUARTE ROCHA"	RUA OSVALDO EUGÊNIO ANTUNES, Nº 333 - Bº JD. ERCÍLIA
EMEF "PROFª MARIA MIZUE NAGAISHI FLORENZANO"	RUA PEDRO MUNHOZ, Nº 52 - Bº. NOVA ARAÇOIABA
EMEF "PROFª HELENA RODRIGUES"	RUA ADONIDAS TELLES MENDES MARTINS, Nº 35 - Bº. JD. MARIA DA GLÓRIA
EMEF "PEDRO FERREIRA DUARTE NETO"	ESTRADA DE IPANEMA, Nº 138 - Bº. ARAÇOIABINHA
EMEF "ALCEBÍADES LEONEL MACHADO"	RUA LOURDES DIAS DE BARROS Nº 200 - Bº. CAMPO DO MEIO
EMEF "DR. CELSO CHARURI"	RUA DR. ELIAS CHARURI, Nº 20 - Bº. JUNDIAQUARA
EMEF "CEL. ANTONIO RODRIGUES DE MIRANDA"	ESTRADA DE IPANEMA, Nº 138 A - Bº. ARAÇOIABINHA
EMEIEF "BENEDITO ANTUNES DA CRUZ"	ESTRADA VICINAL DE IPANEMA, CX 95 - Bº. RIO VERDE
EMEIF "ALBINO MARIANO RODRIGUES"	ESTRADA TEOBALDO Nº 04 - Bº APARECIDA
EMEIEF "PROFª. MARIA SÍLVIA FLORENZANO"	RUA ANTONIO LOPES DOS SANTOS, Nº 30 - Bº. BOSQUE DOS EUCALÍPTOS
EMEIEF "HONÓRIO CARRIEL CLETO"	ESTRADA DO CERCADO, Nº 79 - Bº. CERCADO
EMEI "PROFª. MARIA COUTINHO FLORENZANO"	RUA ANGÊLA TEIXEIRA DE OLIVEIRA, S/N - Bº. JD. MARIA DA GLÓRIA
EMEI "BENEDITO DELFINO"	TRAV. DA IGREJA, Nº 16 – PÇ. ANTONIO RAMOS DE MOURA - Bº. JUNDIAQUARA
EMEI "PROFª. CREUSA MARIA CARDOSO ROLDAN"	RUA JAIR FERREIRA DUARTE, Nº 21 - Bº. JARDIM NOGUEIRA
CEI "ANTONIO CAETANO LEITE"	ESTRADA IRMÃ THEOBERTA, N°174 - Bº. RIO VERDE
CRECHE MUNICIPAL "ANTONIO EUZÉBIO GONÇALVES"	RUA PEDRO MUNHOZ, Nº 144 - Bº. NOVA ARAÇOIABA
CRECHE MUNICIPAL "MARIA DE SOUZA CRUZ"	RUA VILARINO MACHADO, Nº 16 - Bº. JUNDIAQUARA
CRECHE MUNICIPAL "ALFREDO EMILIANO LOURENÇO"	ESTRADA DE IPANEMA, Nº 140 - Bº. ARAÇOIABINHA
CRECHE MUNICIPAL "LIGIA DE PAULA ALVARES"	RUA SATURNINO FERREIRA DA SILVA, 53 - Bº. ALCIDES VIEIRA
CRECHE MUNICIPAL "PROFª ELIANE AP. PLENS CAVALHEIRO"	ESTRADA DO CERCADO ARS, 30 - Bº. JUNDIACANGA
CRECHE MUNICIPAL "MARISA MASCARENHAS DI TATA"	RUA ASSUMPTA BONADIO GOMES, Nº 300 - CJ. HAB. Mª PAULA ESPÓSITO
CRECHE MUNICIPAL "RITA MACHADO"	ESTRADA DO CERCADO, Nº 282 - Bº. CERCADO
APAE	RUA PEDRO MUNHOZ, Nº 114 - Bº. NOVA ARAÇOIABA

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À Prefeitura Municipal de Araçoiaba da Serra – Secretaria Municipal de Educação

Referência: Pregão Eletrônico – Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis

Data: ____/____/_____

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____ Inscrição Estadual: _____

Endereço Completo: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

Representante Legal: _____

2. PROPOSTA DE PREÇOS – POR LOTE

LOTE 1 – CARNE VERMELHA

Item	Descrição do Produto	Unid.	Marca	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA ENRIQUECIDA COM ORA-PRO-NÓBIS	KG				
2	CARNE BOVINA MOÍDA DE PATINHO	KG				
3	BIFE A ROLÊ DE CARNE BOVINA COM CENOURA E VAGEM	KG				
4	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS	KG				
5	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS FLOCADAS	KG				
6	CARNE BOVINA (PATINHO) MOÍDA	KG				
7	COXÃO MOLE EM BIFE COM ESPECIARIAS NATURAIS	KG		-		

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

LOTE 2 – CARNE DE FRANGO

Item	Descrição do Produto	Unid.	Marca	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO ENRIQUECIDA COM ORA-PRO-NÓBIS	KG				
2	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS	KG				
3	BIFE A ROLÊ DE FRANGO COM CENOURA E VAGEM	KG				
4	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES	KG				
5	CARNE DE FRANGO (PEITO) EM CUBOS	KG				

LOTE 3 – CARNE SUÍNA

Item	Descrição do Produto	Unid.	Marca	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	LOMBO SUÍNO FATIADO EMPANADO	KG				
2	PERNIL TRASEIRO SUÍNO EM CUBOS	KG				

LOTE 4 – PEIXES

Item	Descrição do Produto	Unid.	Marca	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	FILÉ DE PIRARUCU EM CUBOS	KG				
2	ISCAS DE TILÁPIA TEMPERADA E CONGELADA	KG		-		

LOTE 5 – EMBUTIDOS

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

Item	Descrição do Produto	Unid.	Marca	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	SALSICHA TIPO HOT DOG	KG				

VALOR GLOBAL POR LOTE DA PROPOSTA (R$):

LOTE 1 R$:_____

LOTE 2 R$:_____

LOTE 3 R$:_____

LOTE 4 R$: _____

LOTE 5 R$:_____

Assinalar com X:

( ) Os produtos ofertados atendem integralmente às especificações técnicas do Termo de Referência.

( ) Os produtos possuem rotulagem conforme a legislação sanitária vigente.

( ) A empresa dispõe das fichas técnicas e documentos de regularidade sanitária exigidos.

( ) A empresa disponibilizará as amostras, quando formalmente solicitadas, nos prazos e condições estabelecidos no edital.

4. CONDIÇÕES COMERCIAIS

Prazo de validade da proposta: _____ dias

Prazo de entrega: conforme Termo de Referência

Local de entrega: conforme Termo de Referência e Autorização de Fornecimento

Forma de pagamento: conforme Termo de Referência

Impostos: inclusos nos valores ofertados

5. DECLARAÇÃO

Os preços ofertados são finais e incluem todos os custos diretos e indiretos;

Temos pleno conhecimento e aceitação do Termo de Referência;

Os produtos ofertados atendem integralmente às especificações técnicas e sanitárias;

Apresentaremos, quando solicitados, amostras, fichas técnicas e documentos de regularidade exigidos no edital.

6. ASSINATURA

Local e data: _____

Nome do Representante Legal: _____

Assinatura: _____

Carimbo da Empresa: _____

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

ANEXO III – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS

As amostras e os documentos técnicos apresentados serão avaliados mediante critérios objetivos de conformidade com as especificações do item, da proposta e da legislação sanitária aplicável. A avaliação deverá ser formalizada em relatório circunstanciado, com registro das verificações realizadas.

1. Conformidade da amostra com as características e especificações estabelecidas no Termo de Referência.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

2. Embalagem primária íntegra, original, devidamente lacrada, sem perfurações, rasgos, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

3. Rotulagem e identificação do produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

4. Compatibilidade entre a documentação/ficha técnica apresentada e o produto ofertado.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

5. Características sensoriais compatíveis com o produto, quando aplicável e passíveis de avaliação no momento da análise: aparência, cor, odor, sabor e textura.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

6. Condições adequadas de conservação e manutenção da cadeia de frio.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

7. Prazo de validade e condições de armazenamento compatíveis com o estabelecido no Termo de Referência.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

8. Regularidade sanitária e de inspeção oficial, quando aplicável.
( ) Conforme ( ) Não conforme Observações: _____

Assinado por 1 pessoa: ADRIANA DALTOE CARVALHO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

MUNICÍPIO DE ARAÇOIABA DA SERRA
AVENIDA LUANE MILANDA OLIVEIRA, Nº 600 - JARDIM SALETE - CNPJ: 46.634.069/0001-78
ARACOIABA DA SERRA/SP - CEP 18.191-122
FONE: (15) 3281-7000

CÓDIGO DE ACESSO
313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Assinante: ADRIANA DALTOE CARVALHO em 23/11/2026 15:28:47
CPF:***.***-.938-50
Certificadora: MUNICÍPIO DE ARAÇOIABA DA SERRA - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo
https://aracoiabadaserra.flowdocs.com.br/public/assinaturas/313BD18A3ED54EBAA06061E83C18C298