ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – AGRICULTURA FAMILIAR, PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DE ACORDO COM ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, para um período de 12 (doze) meses, destinados à complementação do cardápio da alimentação escolar, atendendo as necessidades nutricionais previstas pelo PNAE, aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

2. QUANTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Abacate	Abacate in natura fresco, de primeira qualidade, inteiro, limpo, firme, com coloração e características próprias da variedade, em estágio de maturação adequado para o período de consumo. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	300kg
Abóbora Madura	Abóbora madura in natura, de formato redondo e achatado, coloração laranja avermelhado, casca grossa e lisa com algumas nervuras. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg
Abobrinha Italiana	Abobrinha italiana in natura. Deve possuir formato cilíndrico e coloração geralmente verde clara com estrias verde escuras. As cores dos frutos podem variar indo desde o verde bem claro até o verde médio com as listras mais escuras. As sementes devem ser lisas e elípticas. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg
Acelga	Acelga in natura, fresca e coloração verde-clara, com cabeça globosa, compacta e base larga, folha grande, espessa e ovalada. Sem folhas amareladas, murchas ou danificadas.	500kg
Alface Americana	Deve apresentar folhas verde-claras, consistentes e crocantes. Formato arredondado com cabeça grande e compacta. Sem folhas murchas ou danificadas.	700kg
Alface Crespa	Alface crespa in natura. Deve possuir folhas soltas, largas, crespas e cor verde-amarelada. Sem folhas murchas ou danificadas.	1000kg
Banana Nanica	Banana nanica in natura de tamanho médio de 15 a 20 cm, com casca amarela, sendo um fruto alongado e de formato ligeiramente cilíndrico. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	10000kg
Banana Prata	Banana prata in natura de tamanho médio de 10 a 13 cm, com casca amarelada de cinco facetas e polpa cremosa. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	5000kg

Barrinha/Doce de Banana sem adição de açúcar.	Produto elaborado exclusivamente ou predominantemente a partir de banana, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes artificiais. Deve apresentar sabor, aroma, cor e textura característicos, consistência firme e adequada ao consumo, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, limpa e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.Embalagem/pacote íntegros, em porções embaladas individualmente de 20 a 40g, com a quantidade total de acordo com o que foi definido na chamada pública.	510kg
Batata Doce	Batata Doce in natura rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	500kg
Berinjela	Berinjela in natura de tamanho médio, coloração arroxeada a vinho escura, casca lisa e brilhante. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	500kg
Beterraba	Beterraba in natura, com formato arredondado, de cores bem condensadas, casca plana, sem aspereza. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	600kg
Biomassa de Banana Verde	Biomassa de banana verde, pasta derretida a partir do cozimento da banana verde. Apresenta sabor suave e pode ser empregada em muitos pratos, sem modificar o sabor dos mesmos.	1000kg
Cenoura	Cenoura in natura sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg
Cheiro Verde	Deve conter salsinha e cebolinha de primeira qualidade divididos de forma proporcional, com folhas verdes e sem traços de descoloração; tamanho uniforme. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	700kg
Chicória	Chicória fresca, de primeira qualidade, com folhas verdes, firmes, viçosas e íntegras, de coloração e características próprias da variedade. Isenta de folhas murchas, amareladas ou escuras, podridões, pragas, doenças, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos. Deve apresentar aspecto fresco e adequado ao consumo.	500kg
Chuchu	Chuchu in natura, podem ser arredondadas ou terem a forma de pêra. A casca pode ser lisa ou com espinhos, conforme a espécie, sua cor pode variar do branco ao verde bem escuro, devendo ser sempre brilhantes. O tamanho deve ser de 12 a 18 cm de comprimento. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	800kg

Couve Manteiga	Couve manteiga in natura. As folhas devem ser grandes, arredondadas, com superfície lisa ou onduladas, bordas não recortadas, coloração verde-clara a verde-escura, coberta por fina camada de cera. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	800kg
Espinafre	Espinafre fresco, de primeira qualidade, com folhas verdes, firmes, viçosas e íntegras, de coloração uniforme. Isento de folhas amareladas ou murchas, pontos escuros, podridões, pragas, doenças, sujidades e danos mecânicos. Os talos devem estar firmes e com coloração característica.	500kg
Extrato de Tomate	Extrato de tomate elaborado exclusivamente ou predominantemente a partir de tomates maduros e selecionados, sem adição de açúcar ou sal, corantes ou aromatizantes artificiais, com concentração característica do produto, cor, aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Deve apresentar aspecto homogêneo e estar acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e adequada à conservação. Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, limpa e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.Embalagem/pacote íntegros, em porções embaladas individualmente de 500g a 2kg, com a quantidade total de acordo com o que foi definido na chamada pública	2000kg
Geleia de goiaba sem adição de açúcar	Geleia de goiaba sem adição de açúcar elaborado exclusivamente ou predominantemente a partir de goiaba madura e selecionada, sem adição de açúcar ou sal, corantes ou aromatizantes artificiais, com concentração característica do produto, cor, aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Deve apresentar aspecto homogêneo e estar acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e adequada à conservação. Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, limpa e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.Embalagem/pacote íntegros, em porções embaladas individualmente de 500g a 2kg, com a quantidade total de acordo com o que foi definido na chamada pública	500kg
Inhame	Inhame in natura, de formato irregular e tamanho variado. Deve possuir uma polpa esbranquiçada, fibrosa e comestível, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração que vai do esbranquiçado ao castanho escuro. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	500kg

Mandioca	Mandioca in natura, tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniforme, frescas e com casca inteira, sem ferimento ou defeito, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a espécie externa e isenta de umidade. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg
Milho Verde	Milho verde in natura (unidade de 100 gramas), de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem ferimentos, e com grau de maturação próprio para o consumo cozido. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração uniforme. Deverá ser entregue já descascado. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg
Pão de queijo de biomassa de banana verde.	Pão de queijo elaborado com biomassa de banana verde e demais ingredientes próprios da preparação, sem aditivos artificiais, com formato e tamanho uniformes, textura macia e características de sabor, aroma e cor próprias do produto. . Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Deve ser preparado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem sinais de deterioração, mofo ou fermentação. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.	1000kg
Polpa de fruta congelada de acerola.	Polpa de fruta congelada, elaborada integralmente a partir de frutas sãs, maduras, limpas e selecionadas, obtida por processo adequado de despolpamento. Deve apresentar cor, aroma, sabor e características próprias da fruta, sem fermentação, mofo, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. . Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Deve ser acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra, lacrada e mantida sob congelamento. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.	500kg
Polpa de fruta congelada de maracujá.	Polpa de fruta congelada, elaborada integralmente a partir de frutas sãs, maduras, limpas e selecionadas, obtida por processo adequado de despolpamento. Deve apresentar cor, aroma, sabor e características próprias da fruta, sem fermentação, mofo, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. . Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Deve ser acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra, lacrada e mantida sob congelamento. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.	500kg
Quiabo	Quiabo in natura. Deve possuir cor verde intensa (sem presença de manchas escuras), firmeza e comprimento entre 10 e 14 centímetros. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	200kg

Rabanete	Rabanete fresco, de primeira qualidade, com raízes firmes, lisas e de coloração uniforme, características próprias da variedade. As folhas, quando presentes, devem estar verdes e viçosas. Isento de podridões, pontos escuros, rachaduras, murchamento, pragas, sujidades e danos mecânicos.	200kg
Repolho	Repolho verde in natura. Deve possuir cor verde e ser de várias folhas sobrepostas em formato arredondado. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg
Tomate Cereja	Tomate cereja in natura produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	500kg
Vagem	Vagem, de aparência fresca, tenra, sem estragos e de coloração verde ou verde com contorno marrom claro. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	200kg

3. DA JUSTIFICATIVA

Visando a promoção da alimentação saudável nas escolas municipais, a oferta de alimentos variados e de qualidade, além do fortalecimento da Agricultura Familiar e do desenvolvimento local, faz-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios acima indicados, uma vez que a maioria faz parte do hábito alimentar, e já estão inseridos nos cardápios elaborados pela empresa responsável pelo fornecimento da merenda escolar;

A escolha dos produtos baseia-se no Art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 que estabelece que, "Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT nutricionista, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada";

Essa mesma resolução estabelece em seu Art. 29/2026 que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme art.14, da lei n°11.947/2009.

4. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO

O quantitativo dos gêneros alimentícios desse Termo de Referência foi calculado de acordo com o planejamento dos cardápios, suas incidências e o per capita, bem como os dias letivos e números de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, tendo como base o atendimento do ano em curso.

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os gêneros deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Serem frescas e sãs;
- Terem atingido grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- Terem atingido grau de maturação que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo;
- Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, estando isenta de:
- Substâncias terrosas;
- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Parasitas, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens;
- Umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
- Odor e sabor estranhos;
- Enfermidades.
- Aos itens em que forem aplicáveis, devem estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido.
- Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não represente quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

6. DAS CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados e transportados em embalagens ou recipientes apropriados à natureza de cada produto, observadas as condições de higiene, integridade, conservação, segurança sanitária e rastreabilidade aplicáveis.

Os alimentos hortifrutigranjeiros in natura deverão ser acondicionados em recipientes limpos, resistentes e higienizáveis, adequados à proteção dos produtos durante o transporte e a entrega.

Os alimentos processados, beneficiados ou congelados deverão ser fornecidos em embalagens próprias para alimentos, devidamente identificadas e rotuladas, quando exigível, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas na legislação sanitária e nas especificações técnicas.

Não serão aceitos produtos acondicionados em recipientes contaminados, impróprios para alimentos ou que comprometam sua integridade, conservação ou qualidade.

7. CONTROLE DE QUALIDADE

As Unidades Escolares, por intermédio das merendeiras, sob a supervisão da Nutricionista responsável, procederão o controle sistemático, por entrega realizada, avaliando a quantidade e a qualidade dos produtos, segundo os critérios pré-definidos de cada produto.

- **Condições e manutenção do veículo**: deverá ser em veículo fechado, limpo e em boas condições de uso;
- **Condições do entregador**: roupas limpas e adequadas;
- **Quantidade de entrega**: deverá ser de acordo com o pedido solicitado pela Setor de Nutrição e Alimentação Escolar;
- **Validade e características do produto:** as características sensoriais devem apresentar cor, sabor, cheiro, aparência e textura adequados para o consumo, e, aos produtos aplicáveis, deverão estar dentro da data de validade;

8. DAS AMOSTRAS

8.1. A Administração exigirá a apresentação de amostras dos gêneros alimentícios ofertados pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, por item, para fins de avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, nos termos do Art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

8.2. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar as respectivas amostras no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados da convocação realizada pela Administração após a homologação, no seguinte endereço:

Secretaria Municipal de Educação – Rua Capitão Avelino Bastos, nº 597, Centro, Cruzeiro/SP.

8.3. Deverá ser apresentada, para cada item solicitado, a quantidade mínima correspondente a:

- 01 (uma) unidade, para produtos comercializados por unidade;
- 01 (um) quilograma, para produtos comercializados por peso;
- 01 (um) maço, para produtos comercializados dessa forma.

8.4. A avaliação das amostras será realizada pela Nutricionista Responsável da Secretaria Municipal de Educação, considerando-se, conforme a natureza do alimento, os seguintes critérios:

I – identidade do produto e correspondência com as especificações técnicas constantes do Edital e seus anexos;

II – integridade e estado de conservação;

III – ausência de sinais de deterioração, contaminação ou matérias estranhas;

IV – características sensoriais, tais como aparência, cor, odor, textura e demais atributos pertinentes;

V – adequação e integridade das embalagens;

VI – conformidade da rotulagem e do prazo de validade, quando exigíveis;

VII – atendimento às condições de conservação, armazenamento e temperatura aplicáveis ao gênero alimentício.

8.5. A avaliação será formalizada por meio de parecer técnico individualizado por item, contendo os critérios verificados, o resultado da análise e, em caso de desconformidade, a indicação fundamentada dos motivos da eventual reprovação.

8.6. Caso sejam identificadas desconformidades passíveis de saneamento, será assegurada ao licitante a oportunidade de regularização, observados os limites e procedimentos estabelecidos neste Edital, sem prejuízo da isonomia entre os participantes.

8.7. A aprovação da amostra ficará condicionada ao atendimento das especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital. A reprovação deverá ser devidamente fundamentada e registrada no respectivo parecer técnico.

8.8. As amostras aprovadas servirão como parâmetro de qualidade e conformidade para o recebimento dos respectivos gêneros alimentícios durante a execução contratual. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências do presente edital, a remessa será devolvida no ato da inspeção.

8.9. Os fornecedores deverão comprovar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários especificamente aplicáveis aos gêneros alimentícios ofertados, mediante apresentação da documentação exigível conforme a natureza do produto e a legislação sanitária pertinente, observadas as disposições dos arts. 35 e 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com suas alterações, vedada a exigência indiscriminada de laudos ou autorizações não previstos na legislação aplicável ao respectivo alimento;

9. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Os produtos serão requisitados com no mínimo 5 (cinco) dias de antecedência da data de entrega, que deverá ocorrer às segundas-feiras pela manhã, conforme agendamento prévio.

A entrega deverá ser acontecer **ponto a ponto nas Unidades Escolares** relacionadas no item 11 deste anexo. As entregas deverão ser realizadas evitando os horários de distribuições de refeições das unidades, que serão posteriormente informados pela nutricionista da SEMEC.

Também deverá ser respeitado o horário limite de entrega até 15h20, possibilitando a devida conferência pelas merendeiras. Após esse horário, não poderá ser realizada entrega de produtos nas unidades.

Quando a data prevista para entrega dos gêneros alimentícios coincidir com feriado, ponto facultativo, recesso escolar ou qualquer outra situação que impossibilite o recebimento nas unidades educacionais, a entrega será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente em que houver expediente na respectiva unidade escolar, salvo orientação diversa da Secretaria Municipal de Educação.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Educação poderá estabelecer data alternativa para a entrega, inclusive antecipando-a, quando necessário à continuidade da alimentação escolar ou à preservação da qualidade dos produtos perecíveis, mediante comunicação ao fornecedor com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas e acordadas entre as partes.

10. INTERFERÊNCIAS DE SAFRAS E OUTROS FATORES

Na falta do produto requisitado por interferências na safra causadas por questões climáticas (ex.: modificações no regime de chuva) ou outros fatores, cabe ao **FORNECEDOR** comunicar o Setor de

Nutrição e Alimentação Escolar, com a **máxima antecedência possível**, de forma a não prejudicar o abastecimento das unidades escolares.

11. DA LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO E RECEBIMENTO

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, no sistema ponto a ponto, de acordo com o quadro abaixo deste Termo de Referência, obedecendo todos os padrões necessários de qualidade e da Vigilância Sanitária;

A entrega será realizada nas **"SEGUNDAS-FEIRAS"** em dias úteis, respeitando-se o pré-agenda mento enviado pela Nutricionista responsável, via e-mail, com todas as informações necessárias, como produto, quantidade, prazo de entrega, locais e data em conformidade com a Autorização de Fornecimento.

Nas hipóteses de feriado, ponto facultativo, recesso escolar ou ausência de expediente nas unidades educacionais, as entregas observarão as condições excepcionais e os procedimentos de reprogramação estabelecidos no item 9 deste Termo de Referência.

LOCAL	ENDEREÇO	TELEFONE (DDD12)
CRECHE DOM BOSCO	RUA: COSTANTINO SALOMÃO S/ N° I RETIRO	3143-6268
E.M. PROF. ANTÔNIO VICENTE DA S. BUENO	RUA JOSÉ CIPRIANO SOBRINHO, N 37, II RETIRO	3143-6784
CRECHE OLÍVIA CARUSO	RUA JOÃO BENTO, S/N, VILA SUELY	3143-6784
CRECHE DONA LILI	RUA: JOÃO LEITE DA SILVA, N°47, VILA CRISPIM	3144-1972
E.M. PROF. JOAQUIM DE PAULA GUIMARÃES	RUA JOSÉ DÁRIO ANTUNES DE OLIVEIRA, VILA SUELY	3144-0375
E.M. ITA FORTES, PROFA. - ANEXO PROFA. OLGA RAMOS FERREIRA	RUA: RÔMULADO CANEVARI, N°181 – II RETIRO	3144-0506
E.M. PROF GIRLENE CARVALHO A. MARTINOLLI	RUA: TEOTÔNIO VILELA S/N° - JARDIM AMÉRICA	3144-0693
E.M. PROF. JOÃO PIRES DE LIMA	RUA: LUIZ ROMANELI S/N° VILA REGINA CÉLIA	2285-1529
CRECHE SANTA LUZIA	RUA: JOSÉ NOBERTO PINTO, N°370, VILA ANA ROSA	3145-3848
E.M. LIONS	RUA: ARTEMIO DO AMARAL, N°461 - PONTILHÃO	3144-0472
E.M. PADRE MAURILIO BARBOSA TOMANIK	RUA: SÃO PAULO S/N°- PRAÇA FLÁVIO LÚCIO DE SIQUEIRA	2285-0085
CRECHE MARIA RODRIGUES	RUA: IPIRANGA 1011 – BAIRRO SÃO JUDAS TADEU	3600-3280
E.M. PROF JOAQUIM REBOUÇAS DE C. NETTO	RUA: IPIRANGA,1380 – VILA BRASIL	3143-6868
E.M. DR. JOSÉ DIOGO BASTOS - CAIC	AVENIDA ROTARY CLUBE N°200 - JARDIM EUROPA	3143-7775

CENTRO DE EDUCAÇÃO MUSICAL DE CRUZEIRO - CEMUC	RUA: AV. MAJOR NOVAES N°126 - CENTRO	-
E.M. CRECHE MANOELA MAGALHÃES LEITE ESCOBAR	RUA DOUTOR AVELINO JR, N°371- V. JOÃO BATISTA	3500-5056
E.M. DALILA FILGUEIRAS PINTO	RUA: NELSON DE MORAES GROCK N°457 – VILA BATISTA	3144-1348
E.M. PROF. MARCÍNIO PEREIRA DE CASTRO	RUA: HAYDÉA TEIXEIRA L. NOVAES N°10 – JD PARAISO	3600-3295
E.M. PE. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO	RUA: JOÃO VIEIRA DE BARROS JUNIOR S/N° - JARDIM PARAÍSO	3600-3353
CRECHE HELOÍSA Q. DE BARROS	RUA: EMBAÚ N° 31 – VILA ROMANA	2285-8260
CRECHE PADRE HAMILTON GUEDES RAMOS	RUA: MOGI DAS CRUZES, 11 – VILA ROMANA	2285-8251
E.M. PROF MARIA GERALDINA R. GOSLING	RUA: AV. CRUZEIRO N°500 – VILA ROMANA	2285-8262
E.M. JOSÉ RIBEIRO DA SILVA	RUA: FRANCISCO VAZ DE PAULA N°26 – PQ. PRIMAVERA	3144-0403
E.M. PROF ITAMAR GIL MOELLER	RUA: ANTÔNIO GASTÃO SOBRINHO, N°10 V. MARIA	2285-8261
CRECHE LUCIENE GLORIA A NASCIMENTO	RUA: OTHON BARCELLOS N 506 – CENTRO	3600-3282
E.M. ANTÔNIO XAVIER	RUA: INDEPENDÊNCIA N° 197 – VILA PAULISTA	3145-0220
CRECHE JAYRA PAYÃO	RUA: DOS CARTEIROS, 158-VILA PAULISTA	2285-8185
CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	RUA: JOSÉ DE PAULA FERRAZ, N°280 ITAGAÇABA	3143-6245
E.M. PROF. JOÃO BASTOS SOARES LEITE	RUA: LUCIA ROMEO NOVAES DE LUCA, N°14 - ITAGAÇABA	3144-1832
E.M. PROF MARIA LEONOR COSTA	RUA: PROF. JOSÉ SANTANA DE CASTRO - ITAGAÇABA	3144-1063

12. DO VALOR

Os preços de aquisição estabelecidos pela Administração compreendem todos os custos necessários ao fornecimento dos gêneros alimentícios, inclusive transporte, embalagens, encargos e demais despesas decorrentes das condições de entrega previstas no Edital e neste Termo de Referência.

Os Projetos de Venda deverão reproduzir os preços unitários de aquisição fixados pela Administração e constantes do Anexo II do Edital, sem apresentação de preços alternativos, calculando-se os valores totais conforme os quantitativos efetivamente ofertados por cada proponente.

GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Abacate	Abacate in natura fresco, de primeira qualidade, inteiro, limpo, firme, com coloração e características próprias da variedade, em estágio de maturação adequado para o período de consumo. Isento de podridões,	300kg		

	mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.			
Abóbora Madura	Abóbora madura in natura, de formato redondo e achatado, coloração laranja avermelhado, casca grossa e lisa com algumas nervuras. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg		
Abobrinha Italiana	Abobrinha italiana in natura. Deve possuir formato cilíndrico e coloração geralmente verde clara com estrias verde escuras. As cores dos frutos podem variar indo desde o verde bem claro até o verde médio com as listras mais escuras. As sementes devem ser lisas e elípticas. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg		
Acelga	Acelga in natura, fresca e coloração verde-clara, com cabeça globosa, compacta e base larga, folha grande, espessa e ovalada. Sem folhas amareladas, murchas ou danificadas.	500kg		
Alface Americana	Deve apresentar folhas verde-claras, consistentes e crocantes. Formato arredondado com cabeça grande e compacta. Sem folhas murchas ou danificadas.	700kg		
Alface Crespa	Alface crespa in natura. Deve possuir folhas soltas, largas, crespas e cor verde-amarelada. Sem folhas murchas ou danificadas.	1000kg		
Banana Nanica	Banana nanica in natura de tamanho médio de 15 a 20 cm, com casca amarela, sendo um fruto alongado e de formato ligeiramente cilíndrico. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos,	10000kg		

	sujidades e materiais estranhos.			
Banana Prata	Banana prata in natura de tamanho médio de 10 a 13 cm, com casca amarelada de cinco facetas e polpa cremosa. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	5000kg		
Barrinha/Doce de Banana sem adição de açúcar.	Produto elaborado exclusivamente ou predominantemente a partir de banana, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes artificiais. Deve apresentar sabor, aroma, cor e textura característicos, consistência firme e adequada ao consumo, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, limpa e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.Embalagem/pacote íntegros, em porções embaladas individualmente de 20 a 40g, com a quantidade total de acordo com o que foi definido na chamada pública.	510kg		
Batata Doce	Batata Doce in natura rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	500kg		

Berinjela	Berinjela in natura de tamanho médio, coloração arroxeada a vinho escura, casca lisa e brilhante. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	500kg		
Beterraba	Beterraba in natura, com formato arredondado, de cores bem condensadas, casca plana, sem aspereza. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	600kg		
Biomassa de Banana Verde	Biomassa de banana verde, pasta derretida a partir do cozimento da banana verde. Apresenta sabor suave e pode ser empregada em muitos pratos, sem modificar o sabor dos mesmos.	1000kg		
Cenoura	Cenoura in natura sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg		
Cheiro Verde	Deve conter salsinha e cebolinha de primeira qualidade divididos de forma proporcional, com folhas verdes e sem traços de descoloração; tamanho uniforme. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	700kg		

Chicória	Chicória fresca, de primeira qualidade, com folhas verdes, firmes, viçosas e íntegras, de coloração e características próprias da variedade. Isenta de folhas murchas, amareladas ou escuras, podridões, pragas, doenças, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos. Deve apresentar aspecto fresco e adequado ao consumo.	500kg		
Chuchu	Chuchu in natura, podem ser arredondadas ou terem a forma de pêra. A casca pode ser lisa ou com espinhos, conforme a espécie, sua cor pode variar do branco ao verde bem escuro, devendo ser sempre brilhantes. O tamanho deve ser de 12 a 18 cm de comprimento. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	800kg		
Couve Manteiga	Couve manteiga in natura. As folhas devem ser grandes, arredondadas, com superfície lisa ou onduladas, bordas não recortadas, coloração verde-clara a verde-escura, coberta por fina camada de cera. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	800kg		
Espinafre	Espinafre fresco, de primeira qualidade, com folhas verdes, firmes, viçosas e íntegras, de	500kg		

	coloração uniforme. Isento de folhas amareladas ou murchas, pontos escuros, podridões, pragas, doenças, sujidades e danos mecânicos. Os talos devem estar firmes e com coloração característica.			
Extrato de Tomate	Extrato de tomate elaborado exclusivamente ou predominantemente a partir de tomates maduros e selecionados, sem adição de açúcar ou sal, corantes ou aromatizantes artificiais, com concentração característica do produto, cor, aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Deve apresentar aspecto homogêneo e estar acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e adequada à conservação. Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, limpa e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.Embalagem/pacote íntegros, em porções embaladas individualmente de 500g a 2kg, com a quantidade total de acordo com o que foi definido na chamada	2000kg		

	pública			
Geleia de goiaba sem adição de açúcar	Geleia de goiaba sem adição de açúcar elaborado exclusivamente ou predominantemente a partir de goiaba madura e selecionada, sem adição de açúcar ou sal, corantes ou aromatizantes artificiais, com concentração característica do produto, cor, aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Deve apresentar aspecto homogêneo e estar acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e adequada à conservação. Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Produto acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, limpa e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.Embalagem/pacote íntegros, em porções embaladas individualmente de 500g a 2kg, com a quantidade total de acordo com o que foi definido na chamada pública	500kg		
Inhame	Inhame in natura, de formato irregular e tamanho variado. Deve possuir uma polpa esbranquiçada, fibrosa e	500kg		

	comestível, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração que vai do esbranquiçado ao castanho escuro. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.			
Mandioca	Mandioca in natura, tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniforme, frescas e com casca inteira, sem ferimento ou defeito, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a espécie externa e isenta de umidade. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg		
Milho Verde	Milho verde in natura (unidade de 100 gramas), de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem ferimentos, e com grau de maturação próprio para o consumo cozido. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração uniforme. Deverá ser entregue já descascado. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg		
Pão de queijo de biomassa de banana verde.	Pão de queijo elaborado com biomassa de banana verde e demais ingredientes próprios da preparação, sem aditivos artificiais, com formato e	1000kg		

	tamanho uniformes, textura macia e características de sabor, aroma e cor próprias do produto. . Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Deve ser preparado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem sinais de deterioração, mofo ou fermentação. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra e devidamente identificada. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.			
Polpa de fruta congelada de acerola.	Polpa de fruta congelada, elaborada integralmente a partir de frutas sãs, maduras, limpas e selecionadas, obtida por processo adequado de despolpamento. Deve apresentar cor, aroma, sabor e características próprias da fruta, sem fermentação, mofo, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. . Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Deve ser acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra, lacrada e mantida sob congelamento. Rótulo deve estar de acordo com	500kg		

	as exigências da ANVISA e legislações vigentes.			
Polpa de fruta congelada de maracujá.	Polpa de fruta congelada, elaborada integralmente a partir de frutas sãs, maduras, limpas e selecionadas, obtida por processo adequado de despolpamento. Deve apresentar cor, aroma, sabor e características próprias da fruta, sem fermentação, mofo, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. . Deve estar dentro da data de validade, a qual deve atender adequadamente o período de consumo especificado no pedido. Deve ser acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra, lacrada e mantida sob congelamento. Rótulo deve estar de acordo com as exigências da ANVISA e legislações vigentes.	500kg		
Quiabo	Quiabo in natura. Deve possuir cor verde intensa (sem presença de manchas escuras), firmeza e comprimento entre 10 e 14 centímetros. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	200kg		
Rabanete	Rabanete fresco, de primeira qualidade, com raízes firmes, lisas e de coloração uniforme, características próprias da variedade. As folhas, quando presentes, devem	200kg		

	estar verdes e viçosas. Isento de podridões, pontos escuros, rachaduras, murchamento, pragas, sujidades e danos mecânicos.			
Repolho	Repolho verde in natura. Deve possuir cor verde e ser de várias folhas sobrepostas em formato arredondado. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	1000kg		
Tomate Cereja	Tomate cereja in natura produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	500kg		

Vagem	Vagem, de aparência fresca, tenra, sem estragos e de coloração verde ou verde com contorno marrom claro. Isento de podridões, mofo, pragas, cortes, rachaduras, danos mecânicos, sujidades e materiais estranhos.	200kg		

O custo total estimado da contratação é **R$ 706.425,90 (setecentos e seis mil, quatrocentos e vinte e cinco reais e noventa centavos).**

** Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução CD/FNDE nº 4/2026, Art. 31, §5º).*

13. DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros serão atendidos pelo orçamento vigente, constantes da indicação Contábil, que é parte integrante deste termo, e por dotações futuras vigentes para exercícios posteriores, no caso de prorrogações contratuais.
Serão utilizadas as seguintes dotações orçamentárias:

AGRICULTURA FAMILIAR	
Classificação Institucional - Órgão	02 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO
Classificação Institucional - UO	02.08 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Classificação Institucional - UE	02.08.03 – GESTÃO DE SUPRIMENTOS
Funcional Programática	12.36.0013.2051 – MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Ficha	412
Fonte de Recurso	05 – TRANSFERENCIA E CONVÊNIOS FEDERAIS
Aplicação	200.0018 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FNDE - PNAE (27.167-5)

14. DO LIMITE DE COMERCIALIZAÇÃO

14.1. O limite individual de comercialização de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao PNAE será de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por agricultor familiar, por ano civil e por Entidade Executora, considerado o CAF Pessoa Física ativo, ressalvadas as hipóteses específicas previstas na regulamentação vigente.

14.2. Para os grupos formais e Empreendimentos Familiares Rurais – EFR, o valor máximo de comercialização será calculado mediante a multiplicação do número de agricultores familiares elegíveis, participantes do Projeto de Venda e vinculados à organização, pelo limite individual estabelecido no item anterior, observadas as disposições do art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com suas alterações.

14.3. Compete aos grupos formais e EFR controlar os limites individuais de comercialização de seus participantes, cabendo à Entidade Executora o controle dos limites aplicáveis aos fornecedores individuais e integrantes de grupos informais, bem como do limite máximo de contratação das organizações.

15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias, contados da apresentação da documentação fiscal regular, após a conferência dos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos, o atesto do recebimento e a regular liquidação da despesa, mediante crédito em conta bancária de titularidade do fornecedor contratado, observadas as normas aplicáveis à execução dos recursos do PNAE.

Na hipótese de irregularidade na documentação fiscal que impeça a liquidação da despesa, o fornecedor será comunicado para saneamento, iniciando-se a contagem do prazo de pagamento após a regularização, quando a pendência for imputável ao contratado.

O pagamento pelo fornecimento dos produtos, deverá ser efetuado através de crédito em conta bancária, até 20 (vinte) dias após a apresentação, conferência, atesto e certificação da Nota Fiscal eletrônica, que deverá observar as legislações fiscais e tributárias vigentes.

Os preços poderão ser revistos, nos limites autorizados pela legislação vigente, quando do aumento nos valores dos materiais, que comprovadamente afetem o equilíbrio econômico do contrato, caso em que será celebrado termo aditivo onde se discriminem os novos preços a vigorar, em consonância com a legislação vigente;

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

DA CONTRATADA:

Entregar os gêneros descritos neste Termo de Referência, de acordo com a logística do ponto a ponto, em consonância à Tabela descritiva das Unidades Escolares, conforme o item 11 e o Apêndice a este Termo de Referência;

- entregar os gêneros de acordo com a Autorização de Fornecimento e no cronograma pré estabelecido pela Contratante;
- promover o devido controle documental das entregas, em conjunto com a Contratante;
- responder pelos vícios e defeitos ocultos do produto;
- receber o preço estipulado pelo fornecimento;
- assumir todos os gastos e despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações decorrentes do contrato;

- não transferir a terceiros a obrigação de fornecimento dos gêneros alimentícios contratados, ressalvada a contratação de estabelecimentos para execução de operações de beneficiamento de alimentos provenientes de produção própria dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, observadas as hipóteses admitidas pela regulamentação do PNAE e assegurada a rastreabilidade da produção até a entrega.
- Comunicar à fiscalização contratual, tão logo tenha conhecimento, a ocorrência de caso fortuito ou força maior que possa comprometer o fornecimento, apresentando os documentos disponíveis em até 3 (três) dias consecutivos. A impossibilidade justificada de comunicação ou comprovação nesse prazo será apreciada pela Administração, considerando as circunstâncias e os elementos apresentados.
- A substituição de gêneros alimentícios originalmente contratados somente será admitida nas hipóteses previstas no art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com suas alterações, mediante solicitação fundamentada do fornecedor, prévia avaliação e aprovação do nutricionista responsável técnico pelo PNAE e acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, devendo os documentos comprobatórios e o registro da substituição integrar o processo administrativo.

DA CONTRATANTE:

- Pagar as despesas inerentes ao Contrato no valor, condições e situações estipuladas neste Termo de Referência;
- Receber os gêneros descritos neste Termo de Referência, e proceder com a devida conferência e controle;

§ 1º. É obrigação comum o cumprimento dos prazos avençados neste instrumento.

§ 2º. Fica assegurado ao CONTRATANTE o direito de devolver, sem qualquer ônus, o produto que não corresponda às características descritas neste Termo de Referência.

17. DO PROJETO DE VENDA

Deverão estar incluídos no preço total ofertado, todos os custos com materiais, transporte, tributos, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, que incidam na entrega do produto pela contratada;

Os Projetos de Venda terão validade mínima de 90 (noventa) dias, contados da data final estabelecida para sua apresentação, conforme previsto no item 7.2 do Edital;

Os Projetos de Venda apresentados tempestivamente serão examinados quanto à conformidade com o Edital e com este Termo de Referência, assegurado o saneamento das falhas passíveis de correção, nos termos da regulamentação do PNAE. A desclassificação será motivada, vedada a utilização do saneamento para alterar condições que interfiram na classificação, na priorização ou na pontuação do projeto. Projetos apresentados após o encerramento do prazo não serão admitidos.

18. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, observados os requisitos legais de eficácia e o cronograma de fornecimento, que deverá respeitar o calendário escolar.

19. DA FISCALIZAÇÃO

A responsável pelo acompanhamento, execução e fiscalização do Contrato será a nutricionista responsável do município, atualmente a servidora Juliana Mota de Souza.

Caberá ainda, a fiscalização do presente contrato, ao *Conselho de Alimentação Escolar – CAE.;*

À CONTRATANTE é reservado o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS

É de responsabilidade da CONTRATADA, executar o objeto em sua totalidade, executando os serviços de maneira idônea, cabendo-lhe a total e exclusiva responsabilidade pela entrega dos gêneros alimentícios;

Fornecer à CONTRATANTE, sempre que solicitado, quaisquer informações e ou esclarecimentos sobre a execução do contrato;

O presente Termo de Referência não servirá, de nenhuma forma, como fundamento para a constituição de vínculo trabalhista com empregados, funcionários, prepostos ou terceiros que a CONTRATADA colocar a serviço do objeto contratado;

Responder por danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Administração;

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução;

Os produtos alimentícios a serem adquiridos, deverão estar em conformidade ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Os produtos poderão a qualquer momento passar por avaliação de qualidade, por amostras, por técnicos da Vigilância Sanitária ou profissionais técnicos indicados pela contratante, quando as características básicas e/ou qualidade não corresponderem às exigências contratadas, a remessa poderá ser devolvida, a qualquer tempo, e a critério da Secretaria Municipal de Educação, sendo o fornecedor notificado, para a substituição, sem nenhum ônus à contratante independente das penalidades.

Os casos não previstos neste Termo de Referência serão acordados entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, observando os dispostos nas legislações vigentes.

Cruzeiro, 16 de novembro de 2026.

Renata Aparecida Pereira Ferreira
Diretora Administrativa

Prof.ª Lourdes Erli Novaes Alves
Secretária Municipal de Educação

SEMEC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE CRUZEIRO
CIDADE FORTE, RUMO CERTO

APÊNDICE A DO TERMO DE REFERÊNCIA — RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E LOCALIZAÇÕES

LOCAL	ENDEREÇO	TELEFONE (DDD12)
CRECHE DOM BOSCO	RUA: COSTANTINO SALOMÃO S/ N° I RETIRO	3143-6268
E.M. PROF. ANTÔNIO VICENTE DA S. BUENO	RUA JOSÉ CIPRIANO SOBRINHO, N 37, II RETIRO	3143-6784
CRECHE OLÍVIA CARUSO	RUA JOÃO BENTO, S/N, VILA SUELY	3143-6784
CRECHE DONA LILI	RUA: JOÃO LEITE DA SILVA, N°47, VILA CRISPIM	3144-1972
E.M. PROF. JOAQUIM DE PAULA GUIMARÃES	RUA JOSÉ DÁRIO ANTUNES DE OLIVEIRA, VILA SUELY	3144-0375
E.M. ITA FORTES, PROFA. - ANEXO PROFA. OLGA RAMOS FERREIRA	RUA: R0MULADO CANEVARI, N°181 – II RETIRO	3144-0506
E.M. PROF GIRLENE CARVALHO A. MARTINOLLI	RUA: TEOTÔNIO VILELA S/N° - JARDIM AMÉRICA	3144-0693
E.M. PROF. JOÃO PIRES DE LIMA	RUA: LUIZ ROMANELI S/N° VILA REGINA CÉLIA	2285-1529
CRECHE SANTA LUZIA	RUA: JOSÉ NOBERTO PINTO, N°370, VILA ANA ROSA	3145-3848
E.M. LIONS	RUA: ARTEMIO DO AMARAL, N°461 - PONTILHÃO	3144-0472
E.M. PADRE MAURILIO BARBOSA TOMANIK	RUA: SÃO PAULO S/N°- PRAÇA FLÁVIO LÚCIO DE SIQUEIRA	2285-0085
CRECHE MARIA RODRIGUES	RUA: IPIRANGA 1011 – BAIRRO SÃO JUDAS TADEU	3600-3280
E.M. PROF JOAQUIM REBOUÇAS DE C. NETTO	RUA: IPIRANGA,1380 – VILA BRASIL	3143-6868
E.M. DR. JOSÉ DIOGO BASTOS - CAIC	AVENIDA ROTARY CLUBE N°200 - JARDIM EUROPA	3143-7775
CENTRO DE EDUCAÇÃO MUSICAL DE CRUZEIRO - CEMUC	RUA: AV. MAJOR NOVAES N°126 - CENTRO	-
E.M. CRECHE MANOELA MAGALHÃES LEITE ESCOBAR	RUA DOUTOR AVELINO JR, N°371- V. JOÃO BATISTA	3500-5056
E.M. DALILA FILGUEIRAS PINTO	RUA: NELSON DE MORAES GROCK N°457 – VILA BATISTA	3144-1348
E.M. PROF. MARCÍNIO PEREIRA DE CASTRO	RUA: HAYDÉA TEIXEIRA L. NOVAES N°10 – JD PARAISO	3600-3295
E.M. PE. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO	RUA: JOÃO VIEIRA DE BARROS JUNIOR S/N° - JARDIM PARAÍSO	3600-3353
CRECHE HELOÍSA Q. DE BARROS	RUA: EMBAÚ N° 31 – VILA ROMANA	2285-8260
CRECHE PADRE HAMILTON GUEDES RAMOS	RUA: MOGI DAS CRUZES, 11 – VILA ROMANA	2285-8251
E.M. PROF MARIA GERALDINA R. GOSLING	RUA: AV. CRUZEIRO N°500 – VILA ROMANA	2285-8262
E.M. JOSÉ RIBEIRO DA SILVA		3144-0403

	RUA: FRANCISCO VAZ DE PAULA N°26 – PQ. PRIMAVERA	
E.M. PROF ITAMAR GIL MOELLER	RUA: ANTÔNIO GASTÃO SOBRINHO, N°10 V. MARIA	2285-8261
CRECHE LUCIENE GLORIA A NASCIMENTO	RUA: OTHON BARCELLOS N 506 – CENTRO	3600-3282
E.M. ANTÔNIO XAVIER	RUA: INDEPENDÊNCIA N° 197 – VILA PAULISTA	3145-0220
CRECHE JAYRA PAYÃO	RUA: DOS CARTEIROS, 158-VILA PAULISTA	2285-8185
CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	RUA: JOSÉ DE PAULA FERRAZ, N°280 ITAGAÇABA	3143-6245
E.M. PROF. JOÃO BASTOS SOARES LEITE	RUA: LUCIA ROMEO NOVAES DE LUCA, N°14 - ITAGAÇABA	3144-1832
E.M. PROF MARIA LEONOR COSTA	RUA: PROF. JOSÉ SANTANA DE CASTRO - ITAGAÇABA	3144-1063

**Poderá, em conformidade ao planejamento educacional, haver aumento ou diminuição de Unidades Escolares e/ou número de alunos.*