

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. Registro de preços para FUTURA e EVENTUAL aquisição de proteínas e derivados, para manutenção da merenda escolar, pelo período de 12 (doze) meses, conforme disposto neste Instrumento.

1.1.1. Da descrição dos itens e suas estimativas:

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
01	Kg	12.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
02	Kg	12.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO PALETA: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
03	Kg	12.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
04	Kg	12.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
05	Kg	45.000	CARNE BOVINA MOIDA – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
06	Kg	15.000	CARNE BOVINA MOIDA – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
07	Kg	15.000	CARNE BOVINA MOIDA – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
08	Kg	56.000	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.
09	Kg	35.000	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.
10	Kg	30.000	CARNE SUÍNA - CONGELADA (PERNIL OU LOMBO): CONGELADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, DE 3KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS.
11	Kg	22.000	FILE DE PEIXE TILÁPIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.
12	Kg	10.000	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADAS A VÁCUO, EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 5 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM CARIMBO DO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FÉDERAL).
13	Kg	55.000	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: CONGELADO, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 2KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.
14	Kg	7.000	PRESUNTO MAGRO COZIDO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA 100% PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES,

			PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 4 KG.
15	Kg	15.000	SALSICHA TIPO HOT DOG: DEVERÁ APRESENTAR ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, CONGELADA, TEXTURA FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SENDO ADEQUADO E RESISTENTE COM ROTULAGEM CONTENDO PESO E TIPO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL.

1.2. DA COTA PRINCIPAL: os itens integrantes da cota principal são destinados à ampla participação, podendo concorrer, inclusive, microempresas, empresas de pequeno porte e/ou equiparadas:

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL ESTIMADO
01	Kg	9.600	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO ACÊM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 36,34	R\$ 348.864,00
02	Kg	9.600	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO PALETA: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 36,32	R\$ 348.672,00
03	Kg	9.600	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 36,05	R\$ 346.080,00
04	Kg	9.600	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 40,33	R\$ 387.168,00
05	Kg	36.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO ACÊM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 37,46	R\$ 1.348.560,00
06	Kg	12.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 33,28	R\$ 399.360,00
07	Kg	12.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 40,56	R\$ 486.720,00
08	Kg	44.800	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 17,51	R\$ 784.448,00
09	Kg	28.000	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO,	R\$ 22,97	R\$ 643.160,00

			EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.		
10	Kg	24.000	CARNE SUÍNA - CONGELADA (PERNÍLOU LOMBO): CONGELADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, DE 3KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS.	R\$ 32,68	R\$ 784.320,00
11	Kg	17.600	FILE DE PEIXE TILÁPIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	R\$ 58,39	R\$ 1.027.664,00
12	Kg	8.000	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADAS A VÁCUO, EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 5 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM CARIMBO DO S.I.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FÉDERAL).	R\$ 32,31	R\$ 258.480,00
13	Kg	44.000	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: CONGELADO, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 2KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 28,64	R\$ 1.260.160,00
14	Kg	5.600	PRESUNTO MAGRO COZIDO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA 100% PERNÍLO, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 4 KG.	R\$ 38,50	R\$ 215.600,00
15	Kg	12.000	SALSICHA TIPO HOT DOG: DEVERÁ APRESENTAR ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, CONGELADA, TEXTURA FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SENDO ADEQUADO E RESISTENTE COM ROTULAGEM CONTENDO PESO E TIPO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL.	R\$ 17,35	R\$ 208.200,00

1.3. DA COTA RESERVADA: os itens da cota reservada, em atenção ao disposto no artigo 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, ficam reservados para a participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e/ou equiparadas.

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL ESTIMADO
16	Kg	2.400	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 36,34	R\$ 87.216,00
17	Kg	2.400	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO PALETA: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 36,32	R\$ 87.168,00
18	Kg	2.400	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 36,05	R\$ 86.520,00
19	Kg	2.400	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 40,33	R\$ 96.792,00

20	Kg	9.600	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 37,46	R\$ 337.140,00
21	Kg	3.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 33,28	R\$ 99.840,00
22	Kg	3.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 40,56	R\$ 121.680,00
23	Kg	11.200	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 17,51	R\$ 196.112,00
24	Kg	7.000	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 22,97	R\$ 160.790,00
25	Kg	6.000	CARNE SUÍNA - CONGELADA (PERNIL OU LOMBO): CONGELADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, DE 3KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS.	R\$ 32,68	R\$ 196.080,00
26	Kg	4.400	FILE DE PEIXE TILÁPIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	R\$ 58,39	R\$ 256.916,00
27	Kg	2.000	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADAS A VÁCUO, EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 5 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM CARIMBO DO S.L.F (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL).	R\$ 32,31	R\$ 64.620,00
28	Kg	11.000	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: CONGELADO, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 2KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 28,64	R\$ 315.040,00
29	Kg	1.400	PRESUNTO MAGRO COZIDO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA 100% PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 4 KG.	R\$ 38,50	R\$ 53.900,00
30	Kg	3.000	SALSICHA TIPO HOT DOG: DEVERÁ APRESENTAR ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, CONGELADA, TEXTURA FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SENDO ADEQUADO E RESISTENTE COM ROTULAGEM CONTENDO PESO E TIPO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL.	R\$ 17,35	R\$ 52.050,00

1.4. Os bens desta contratação são caracterizados como comuns.

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por igual período, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. Poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, desde que comprovada sua vantajosidade.

1.7. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E DA JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A presente contratação tem por objeto a **aquisição de proteínas e derivados** destinados ao preparo da **merenda escolar** nas unidades de ensino da rede municipal de educação, visando atender às necessidades nutricionais dos alunos matriculados e assegurar a oferta regular e de qualidade das refeições escolares.

A merenda escolar desempenha papel essencial na **segurança alimentar e nutricional** dos estudantes, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar, a redução da evasão e o fortalecimento das políticas públicas de educação e saúde. Entre os gêneros alimentícios necessários ao cardápio balanceado e adequado às faixas etárias atendidas, as **proteínas de origem animal e seus derivados** se destacam por serem fonte fundamental de nutrientes indispensáveis ao crescimento e ao desenvolvimento infantil.

A aquisição proposta fundamenta-se nos princípios da **continuidade do serviço público**, da **eficiência administrativa** e da **supremacia do interesse público**, e busca garantir a execução do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** e demais políticas municipais de alimentação escolar.

A licitação é necessária, ainda, para assegurar a **regularidade do fornecimento dos produtos** ao longo do ano letivo, evitando descontinuidade no preparo das refeições e prejuízos ao processo educacional.

Assim, justifica-se a contratação ora pretendida, por meio de processo licitatório, para garantir o **fornecimento contínuo, em quantidade e qualidade adequadas, de proteínas e derivados**, atendendo às necessidades do município e promovendo a execução das políticas públicas educacionais e nutricionais voltadas ao público escolar.

A estimativa de quantidade dos produtos foi baseada no último processo licitatório, para aquisição de itens similares e com a mesma destinação (Pregão Eletrônico nº 040/2024 – Processo 2024044762).

A utilização do Sistema de Registro de Preços para a aquisição dos produtos indicados neste instrumento justifica-se pela impossibilidade de exatidão no consumo de cada item.

Por se tratar de produtos de uso rotineiro, com demanda variável, não é possível definir com precisão os quantitativos exatos a serem adquiridos ao longo da vigência do contrato.

O Sistema de Registro de Preços permite melhor planejamento de compras, a otimização dos recursos públicos e evita o fracionamento indevido de despesas, possibilidade aquisições conforme a real necessidade da Administração.

Nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, é possível a adoção do Sistema de Registro de Preços para aquisição de bens e serviços comuns, quando a contratação for caracterizada pela necessidade de entregas parceladas ou atendimento a mais de um órgão ou entidade, com a devida previsão no edital de licitação.

As quantidades foram estimadas para o atendimento da merenda escolar, nas escolas e creches municipais, 9.333 (nove mil, trezentos e trinta e três) alunos, além da destinação para eventos diversos que são realizados em todas as unidades escolares durante o ano letivo.

		SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CATALÃO QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2025 04/04/2025										Resende P Souza Coord. Matrícula									
UNIDADE ESCOLAR	ENSINO FUNDAMENTAL										EDUCAÇÃO INFANTIL										
	ANOS INICIAIS					ANOS FINAIS					CRECHE					PRÉ-ESCOLA					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	T. E.F.	B1	B2	M1	M2	T	J01	J02	T	T. E.I.	TOTAL	
1 CAIC SÃO FRANCISCO DE ASSIS	101	96	131	156	115	509	-	-	-	-	0	335	-	-	-	0	-	-	0	0	335
3 CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MEIMEI	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	15	21	22	58	35	30	63	123	123
4 CMEI ANA MARIA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	11	13	31	32	87	64	40	194	194
5 CMEI CLEONICE EVANGELISTA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	13	13	42	45	113	56	57	228	228
6 CMEI DONA MARIA ISABEL	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	9	28	47	51	139	81	78	394	394
7 CMEI E E M. ALBA MATHIAS MESQUITA	41	41	42	22	20	166	-	-	-	-	0	166	12	12	24	31	79	48	60	187	253
8 CMEI EVA FRANCISCA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	5	17	23	-	-	-	0	25
9 CMEI FRANCISCO CLEMENTINO	66	77	66	-	-	197	-	-	-	-	0	197	12	13	36	47	168	57	70	337	432
10 CMEI HENRIQUETA PURCINA DE OLIVEIRA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	13	31	29	83	33	29	62	147
11 CMEI IRMÃ YOLANDA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	9	14	47	46	116	78	81	328	328
CMEI JESUS GUERREIRO	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	13	16	31	72	42	15	67	129
12 CMEI JOÃO MARGON	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	10	11	32	30	83	60	63	133	206
13 CMEI LAZARO MARRA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	11	15	15	42	29	28	97	99
14 CMEI NATALIA SAFATLE	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	13	10	30	31	84	52	33	89	183
15 CMEI PROFESSOR ANIBAL ROSA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	11	12	30	51	104	60	59	119	223
16 CMEI PROF. RUTH SILVA	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	12	13	44	44	113	57	62	119	233
17 E.M. NILDA MARGON VAZ	127	131	120	156	131	664	-	-	-	-	0	664	-	-	-	-	0	-	-	0	664
18 E.M. ANÔNIO PINHEIRO SANTOS	24	24	51	102	66	267	-	-	-	-	0	267	-	-	-	-	0	-	-	0	267
19 E.M. ARMINDA ROSA DE MESQUITA	5	1	5	10	5	30	4	4	3	1	12	38	-	-	-	-	0	-	2	3	40
20 E.M. CRISTINA DE CÁSSIA RODOVALHO	51	49	60	62	57	279	-	-	-	-	0	279	-	-	-	-	0	-	-	0	279
21 E.M. DARIO PIRES	13	24	11	20	23	91	-	-	-	-	0	91	-	-	-	-	0	19	27	46	137
22 E.M. DEPUTADO WILSON DA PAIXÃO	66	71	71	74	59	340	-	-	-	-	0	340	-	-	-	-	0	-	33	33	373
23 E.M. FREI JOÃO FRANCISCO	51	53	56	59	50	269	-	-	-	-	0	269	-	-	-	-	0	-	-	0	269
24 E. M. GLEICE MARTINS DO NASCIMENTO	85	78	95	89	74	421	-	-	-	-	0	421	-	-	-	-	0	-	-	0	421
25 E.M. INÊS DIAS DA SILVA	55	54	47	71	70	297	-	-	-	-	0	297	-	-	-	-	0	-	-	0	297
26 E.M. JOSÉ SEBBA	49	50	55	77	74	305	-	-	-	-	0	305	-	-	-	-	0	-	-	0	305
27 E.M. MARIA BARBARA SUCENA	3	6	6	11	6	34	2	10	7	3	22	36	-	-	-	-	0	-	5	5	62
28 E.M. NILZA AYRES PIRES	90	101	80	79	73	423	-	-	-	-	0	423	-	-	-	-	0	59	74	133	506
29 E.M. PATOTINHA	53	75	79	76	77	360	-	-	-	-	0	360	-	-	-	-	0	-	-	0	360
30 E.M. PEDRO NETTO PARANHOS	46	62	67	77	59	311	52	45	49	34	188	491	-	-	-	-	0	-	-	0	491
31 E.M. PROF.ª MARIA CONCEIÇÃO	44	42	44	49	40	219	-	-	-	-	0	219	-	-	-	-	0	39	35	74	317
32 E.M. SANTA INÊS	14	22	17	19	13	85	11	9	10	11	49	134	-	-	-	-	0	-	11	11	145
33 ESCOLA ALLAN KARDEC	26	22	21	27	27	123	30	22	21	25	38	232	-	-	-	-	0	15	25	43	43
34 CRECHE RECANTO INFANTIL	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	16	25	43	43
35 ESCOLA CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	0	58	59	117	235
36 ESCOLA SANTA CLARA	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-	0	10	-	-	-	-	0	-	-	0	10
Total geral:	5018	5061	5113	5225	5060	5116	99	96	98	75	262	5876	-	-	-	-	1489	363	397	1906	9333

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução é a aquisição de itens para ser utilizados na produção de refeições a serem destinadas aos alunos da rede municipal de ensino.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Sustentabilidade:

4.1. Os critérios de sustentabilidade ambiental a serem observados são os descritos abaixo:

Garantia de boas práticas agrícolas e de higiene, conforme normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O fornecedor contratado deverá adotar práticas que minimizem impactos ambientais e promovam o uso racional de recursos naturais ao longo de toda a cadeia de fornecimento, tais como:

- Priorizar fornecedores que utilizem **embalagens recicláveis, recicladas ou biodegradáveis**, reduzindo a geração de resíduos sólidos e facilitando sua destinação final ambientalmente adequada;

- Atender às normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao armazenamento, transporte e comercialização de produtos alimentícios, de modo a garantir a **segurança alimentar e a qualidade nutricional** dos produtos fornecidos;
- Observar o correto **descarte e destinação de resíduos e subprodutos** gerados durante o transporte ou manuseio, evitando a contaminação do solo e dos recursos hídricos;
- Sempre que possível, priorizar produtos oriundos de **fornecedores locais ou regionais**, contribuindo para a dinamização da economia local, a redução das emissões associadas ao transporte e a valorização da agricultura familiar, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- Garantir o cumprimento integral das normas trabalhistas e sociais aplicáveis aos seus empregados e subcontratados, em atenção ao princípio da responsabilidade social nas contratações públicas.

Subcontratação:

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. Os produtos serão entregues de forma fracionada, conforme necessidade e cronograma previamente definido pela Contratante. O prazo de entrega dos produtos é de até 03 (três) dias, por se tratar de produtos perecíveis, e a Secretaria Municipal de Educação não possui local com estrutura capaz de armazenar grandes quantidades, contados do envio da solicitação.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os produtos deverão ser transportados em veículos higienizados, cobertos e com ventilação adequada, compatíveis com a natureza perecível dos itens, garantindo sua qualidade, integridade e segurança sanitária.

5.4. Os produtos deverão ser **frescos, higienizados, livres de pragas, sujidades, umidade excessiva, odor estranho, partes deterioradas ou sinais de contaminação**.

5.5. Os produtos deverão ser entregues diretamente na Cantina, localizada no Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE: Rua Tenente Coronel João Cerqueira Netto, 1269, Setor Elias Safatle, Catalão, Goiás, CEP: 75.702-280, em dias normais de expediente, no horário compreendido das 07h às 11h, e das 13h às 16h.

5.6. O descumprimento dos prazos ou das condições de entrega poderá ensejar **aplicação de sanções** previstas na Lei nº 14.133/2021, incluindo advertência, multa, suspensão temporária

ou impedimento de licitar e contratar com a Administração.

6. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO:

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

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

Fiscalização:

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica:

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção do contrato, determinando prazo para a correção.

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa:

6.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do

contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.15. Não há impedimento para que seja nomeado o mesmo servidor que realize a fiscalização técnica e administrativa, desde que este detenha, em razão de função, conhecimento que justifique tal designação.

Do gestor do contrato:

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.17. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.18. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.19. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.21. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.22. Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.23. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado. Para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.5. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.7. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

7.8. A Nota Fiscal deverá ser emitida, sem rasuras e discriminação exata dos serviços efetivamente prestados, conforme competente requisição, de acordo com dados que seguem: **Fundo Municipal de Educação - FME, CNPJ Nº 22.781.167/0001-70.**

7.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

7.9.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;

7.9.2. Comprovante de execução e conformidade dos serviços assinado pelo Fiscal/Gestor do contrato;

7.9.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

7.9.4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal

(www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

7.9.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;

7.9.6. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

7.9.7. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

7.9.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br; www.csjt.jus.br ou www.trt2.jus.br), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

Do pagamento

7.10. Os pagamentos serão efetuados em ATÉ 30 (TRINTA) DIAS, através de transferência eletrônica, conforme legislação vigente, mediante apresentação das Notas Fiscais devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

7.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.12. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação aplicável vigente.

7.13. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CONTRATADO E REGIME DE EXECUÇÃO:

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e

técnica a licitante deverá obedecer ao estipulado no instrumento convocatório.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. O custo total estimado da contratação é de **R\$ 11.059.320,00 (onze milhões, cinquenta e nove mil, trezentos e vinte centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1 deste instrumento.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento vigente do Município de Catalão – GO, na seguinte dotação orçamentária:

Projeto de Atividade: Manter a Merenda Escolar.
Dotação Orçamentária: 27.2601.12.306.4005.4150-339030.

Catalão - GO, 09 de outubro de 2025.

Elaborado por:

Carlos Estevão Galvão
Diretor do Fundo Municipal de Educação

Aprovado por:

Adílson Pinto Ciríaco
Secretário Municipal de Educação