**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

## 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR E ÀS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE MONTE FORMOSO**.

| ITEM | DESCRIÇÃO DO ITEM | QUANT. | UND | Valor Unitário (R$) | Valor Total (R$) |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | **ABÓBORA** - tamanho médio, casca firme de coloração alaranjada. Sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação apropriado para consumo. | 400 | KG | 4,64 | 1.856,00 |
| 02 | **ACHOCOLATADO EM PÓ -** Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais, cascas de semente de cacau e de outros detritosvegetais.com composição básica dos seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, embalagem PCT 400 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 04 meses contados a partir da data de entrega. | 1.200 | PCT | 8,43 | 10.116,00 |
| 03 | **AÇÚCAR CRISTAL 5KG -** de acordo com as NTA 02 e 52. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Sabor doce. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 (cinco) kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca: nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; Nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. | 1.500 | PCT | 21,40 | 32.100,00 |
| 04 | **ALHO NACIONAL-** Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes | 350 | KG | 19,99 | 6.996,50 |
| 05 | **AMENDOIM-** sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente com 500g, atóxico e suas condições deverão estar de legislação vigente. Com certificação do órgão sanitário competente, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 500 | PCT | 16,95 | 8.475,00 |
| 06 | **AMIDO DE MILHO** - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e | 100 | PCT | 6,19 | 619,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | resíduo mineral fixo 0,2% p/p, embalagem de 500 g. Validade mínima 05 meses a contar da entrega. | | | | |
| 07 | **APRESUNTADO FATIADO** - Apresuntado fatiado e refrigerado. O produto deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Deve apresentar peso na embalagem conforme solicitação. | 100 | KG | 28,67 | 2.867,00 |
| 08 | **ARROZ BRANCO 5 KG -** Arroz branco polido, tipo 1, classe longo e fino, ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimentos, embalados eletronicamente em saco de polietileno resistente e transparente de 5 kg, com registro no ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega. | 1.100 | PCT | 26,71 | 29.381,00 |
| 09 | **BATATA INGLESA -** Beneficiada lisa especial: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. | 1.100 | KG | 6,31 | 6.941,00 |
| 10 | **BISCOITO DOCE -** Especificação: Biscoito Doce Maria ou Coco, caixa contendo 1,5 kg embalados em PCTs individuais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega. | 1.000 | CX | 21,85 | 21.850,00 |
| 11 | **BISCOITO SALGADO -** Biscoito salgado tipo cream cracker, caixa contendo 1,5 kg embalados em PCTs individuais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias serão rejeitados Biscoitos mal cozidos, queimados e de apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 500 | CAIXAS | 24,95 | 12.475,00 |
| 12 | **CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA**. Embalagem em PCT de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data da data de entrega. | 400 | PCT | 6,00 | 2.400,00 |
| 13 | **CAFÉ EM PÓ** Café e pó embalado à vácuo, de alto padrão de qualidade, em embalagem 500 grs., aluminizada; com selo de pureza ABIC, de acordo com a NTA-44 (Decreto 12.486/78). | 800 | PCT | 25,23 | 20.184,00 |
| 14 | **CEBOLA BRANCA DE CABEÇA**: Branca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. | 1.100 | KG | 6,40 | 7.040,00 |
| 15 | **CENOURA -** de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 1.100 | KG | 6,00 | 6.600,00 |
| 16 | **CHUCHU -** Verde, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 1000 | KG | 5,96 | 5.960,00 |
| 17 | **COCO RALADO SECO** - Branco, puro, sem qualquer adição, com no mínimo 60% de gordura, cheiro característico, sem sujidades, sem parasitos e sem larvas. Embalagem: primária: PCTs de polietileno atóxico, resistentes, termos soldado contendo 100 gramas | 500 | PTC | 4,66 | 2.330,00 |
| 18 | **CORANTE NATURAL –** corante natural de urucum. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | 200 | Kg | 16,1900 | 3.238,00 |
| 19 | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**, Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características | 1.200 | KG | 12,75 | 15.300,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura (SIF) com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade com identificação do produto e origem, prazo de validade. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | | | | |
| 20 | **CREME DE LEITE** Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica, goma xantana e carragena e estabilizante citrato de sódio. | 300 | UND | 4,03 | 1.209,00 |
| 21 | **ERVAS SECAS PACOTE 10g –** Ervas secas desidratadas, para fazer chá por infusão ou ser usada para tempero, procedentes de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos. Podendo ser camomila, erva doce, canela, orégano, dentre outros, de acordo solicitação. Cheiro: Aromático característico. Sabor: Característico de acordo a erva. Embalagem de 10 gramas. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 1.000 | UND | 2,70 | 2.700,00 |
| 22 | **FARINHA DE MADIOCA-** As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | 300 | KG | 13,08 | 3.924,00 |
| 23 | **FARINHA DE TRIGO -** Especificação: Especial com fermento enriquecida com ferro e acido fólico (vitamina b9): produto obtido do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%. Preparada a partir de grãos de trigo sãos e limpos - Embalagem de 1 quilo. | 500 | KG | 5,42 | 2.710,00 |
| 24 | **FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Deve ter ausência de larvas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Na embalagem deve conter: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 5. Número do lote; 6. Informação nutricional. Embalagem de 05 kg. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | 1.000 | PCT | 39,62 | 39.620,00 |
| 25 | **FERMENTO QUÍMICO EM PÓ** - Especificação: forma física: pó; odor: característico, livre de odores estranhos. Embalagem de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | 50 | PCT | 5,03 | 251,50 |
| 26 | **FRANGO CONGELADO SEM TEMPERO**, de primeira qualidade, congelado, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura (SIF), embalado em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Com identificação do produto e origem, prazo de validade. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | 1000 | KG | 11,30 | 11.300,00 |
| 27 | **FUBÁ DE MILHO**- De acordo com as NTA 02 e 34. fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo | 600 | KG | 4,55 | 2.730,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 15%p/p de umidade. validade mínima de 03 meses. Embalagem: - primária: sacos de polietileno atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) gramas a 01 (um)kg. rotulagem: de acordo com a legislação vigente. nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca: nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. | | | | |
| 28 | **LEITE CONDENSADO** embalagem: lata contendo 395g do produto ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. as embalagem deverão estar íntegras, sem amassados ou ferrugem. | 300 | UND | 7,44 | 2.232,00 |
| 29 | **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO** - Embalagem 400g, devendo ter boa solubilidade com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | 300 | PCT | 20,15 | 6.045,00 |
| 30 | **LEITE INTEGRAL LONGA VIDA** - Características técnicas: Leite integral fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema ultra high temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1L. Embalagem: acondicionada em embalagem Tetra Pack Ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. o produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: mínimo de 120 dias. | 10.000 | LT | 7,92 | 79.200,00 |
| 31 | **LEITE INTEGRAL UHT ZERO LACTOSE -** Características técnicas: Leite integral fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema ultra high temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1L. Embalagem: acondicionada em embalagem Tetra Pack Ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. o produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Sua fórmula possui o exclusivo mix Forti + que é rico em vitaminas, ferro, zinco, cálcio e fibra, garantindo uma nutrição fortificada e desenvolvimento saudável, principalmente para as crianças. Prazo de validade: mínimo de 120 dias | 100 | LT | 8,86 | 886,00 |
| 32 | **LINGUIÇA CALABRESA FINA (FLIP)** - De 1ª qualidade com SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3% com identificação do produto e origem e prazo de validade. Ingredientes: Carne suína, água (16,9%), sal, açúcar, salsa, cebola, pimenta preta, antioxidantes eritorbato de sódio e ácido eritórbico, corantes caramelo I, carmim de cochonilha e beterraba, realçador de sabor glutamato monossódico, regulador de acidez citrato de sódio, conservador nitrito de sódio e aromatizante. Embalagem de 1 kg. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da | 1.500 | KG | 23,32 | 34.980,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | data de entrega. | | | | |
| 33 | **LINGUIÇA TOSCANA** - De 1ª qualidade com SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3% com identificação do produto e origem e prazo de validade. Ingredientes: Carne suína, água (16,9%), sal, açúcar, salsa, cebola, pimenta preta, antioxidantes eritorbato de sódio e ácido eritórbico, corantes caramelo I, carmim de cochonilha e beterraba, realçador de sabor glutamato monossódico, regulador de acidez citrato de sódio, conservador nitrito de sódio e aromatizante. Embalagem de 1 kg. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | 1.000 | KG | 20,44 | 20.440,00 |
| 34 | **MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8.** Massa com ovos tipo espaguete (macarrão) nº 8, PCT c/ 500g, com identificação do produto. | 1.700 | PCT | 4,09 | 6.953,00 |
| 35 | **MACARRÃO PARA SOPA TIPO PADRE NOSSO** massa com ovos, PCT c/ 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 1.200 | PCT | 4,41 | 5.292,00 |
| 36 | **MARGARINA VEGETAL COM SAL** - fabricada a partir de matérias-primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleo de milho, óleo vegetal hidrogenado, leite em pó desnatado, sal corante beta caroteno, estabilizante de lecitina de soja e mono diglicerídeo, conservador de sorbato de potássio, acidulante acido láctico e aroma artificial de manteiga, sem colesterol. livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. validade mínima de 09 meses. embalagem: embalagem de polietileno atóxico resistente com peso liquido de 500(quinhentos) gramas | 500 | UND | 11,89 | 5.945,00 |
| 37 | **MAÇA –** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 1.000 | KG | 10,58 | 10.580,00 |
| 38 | **MELANCIA -** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 1.000 | KG | 4,66 | 4.660,00 |
| 39 | **MILHO DE CANJICA,** de primeira qualidade. Embalagem em PCT de 500 gs com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade<br>Não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | 1.000 | PCT | 4,42 | 4.420,00 |
| 40 | **MILHO PARA PIPOCA** - ingredientes: milho para pipoca. Isento de glúten. Livres de sujidades e contaminantes. Embalagem plástica integra, atóxica de 500g. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente | 1000 | PCT | 4,33 | 4.330,00 |
| 41 | **MILHO VERDE EM CONSERVA-** Descrição: produto resultante do cozimento de grãos de milho verde imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada. Composição Do Produto: Milho, água e sal. Aspecto: grãos de milho cozidos, macios e não esfacelados, imersos em salmoura Cor: amarelo Odor: característico Sabor: característico. Produto deve estar de acordo com a Resolução - RDC n° 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa. Embalagem: Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado e recravadas contendo: Peso drenado 170g (Peso líquido 280g). Validade não inferior a 3 meses contados a partir da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 800 | UND | 3,93 | 3.144,00 |
| 42 | **MISTURA PARA PREPARO DE BOLO -** mistura em pó para o preparo de bolo, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem: deve estar intacta, em PCTs de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, | 800 | PCT | 5,13 | 4.104,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | embalagem com de 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. DIVERSOS SABORES | | | | |
| 43 | **MOLHO DE TOMATE** pronto e temperado, embalagem de 300 grs com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, sem aditivos químicos . Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega. | 800 | UND | 3,27 | 2.616,00 |
| 44 | **ÓLEO DE SOJA REFINADO**, obtido de espécie vegetal, puro, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900ml. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega. | 2.000 | LITRO | 9,46 | 18.920,00 |
| 45 | **OVO BRANCO**, médio fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 50 (Cinquenta) gramas a unidade. Validade mínima de 15 (quinze) dias. Embalagem cartela de papelão prensado com 30 unidades. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente, cartela com 30 (trinta) ovos. Caixa com 12 cartelas. | 700 | CARTELA | 18,94 | 13.258,00 |
| 46 | **PEITO DE FRANGO** - Especificação: Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, limpo, sem ossos, sem pele, sem gordura, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura (SIF), embalado em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega. | 3.000 | Kg | 16,78 | 50.340,00 |
| 47 | **PIMENTÃO VERDE** e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes.. | 200 | KG | 9,23 | 1.846,00 |
| 48 | **POLVILHO DOCE –** De primeira qualidade, amido extraído da mandioca, também conhecido como fécula de mandioca ou goma. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 300 | KG | 13,56 | 4.068,00 |
| 49 | **QUEIJO TIPO MUSSARELA** - Queijo tipo mussarela, produto elaborado unicamente com leite de vaca com aspecto de massa semi-dura, cor branca creme-homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, fatiado, de 1ª qualidade. | 200 | KG | 47,17 | 9.434,00 |
| 50 | **SAL IODADO DE MESA -** de acordo com as nta 02 e 71. cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira nº 20 (0,841mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira nº 60 (0,25mm de abertura), com antiumectante. contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01(um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. livre de matéria terrosa de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. cor: branca. cheiro: inodoro. Sabor: salino. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca: nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; | 500 | KG | 2,12 | 1.060,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 51 | **SALSICHA-** salsicha carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, tendões, pele e gorduras.<br>O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, de 31 de março de 2000 Ministério da Agricultura e do Abastecimento Secretaria de Defesa Agropecuária<br>• Aspecto: próprio • Cor: própria • Odor: próprio • Sabor: próprio.<br>Validade não inferior a 3 meses contados a partir da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 500 | KG | 12,29 | 6.145,00 |
| 52 | **SUCO CONCENTRADO** - Especificação: Suco concentrado vários sabores, embalagem de plástico de 500mL, pasteurizado e homogeneizado, não fermentado, rendimento de no mínimo 4,5l, contendo: Vitaminas A, do Complexo B, C, Cálcio, Ferro e Fósforo. Validade não inferior a 3 meses contados a partir da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 300 | UND | 8,62 | 2.586,00 |
| 53 | **SUCO ARTIFICIAL EM PÓ –** Ingredientes : Açúcar, acidulante (Ácido cítrico), corante inorgânico (Dióxido de Titânio), Aromatizante (aroma idêntico ao natural de laranja), Antiumectante (fosfato tricálcico), estabilizante (citrato de sódio), Espessantes (Goma xantana e Carboximetilcelulose) e corantes artificiais Amarelo Tartrazina e Amarelo Crepúsculo.<br>Não Contém Glúten. Sabores variados. Embalagem de 1kg. Validade não inferior a 3 meses contados a partir da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 300 | PCT | 11,49 | 3.447,00 |
| 54 | **REFRIGERANTE SABOR COLA** - refrigerante de cola; produzido com água gaseificada; bebida não alcoólica; embalagem: 2 litros; refrigerante fabricado no brasil. Tipo Coca-cola ou similar. | 1.000 | UND | 11,03 | 11.030,00 |
| 55 | **REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ** - ingredientes básicos: extrato de guaraná sendo permitido aroma natural de óleos essenciais, água gaseificada e açúcar; não alcoólico; isento de glúten e fermentação; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica pet: 2 litros. Tipo Antártica ou similar. | 1.000 | UND | 9,89 | 9.890,00 |
| 56 | **REFRIGERANTE SABOR LARANJA** - refrigerante de laranja, elaborado a partir de suco natural de laranja; produzido com água gaseificada; bebida não alcoólica; embalagem: 2 litros; refrigerante fabricado no brasil. Tipo Fanta laranja ou similar. | 1.000 | UND | 10,01 | 10.100,00 |
| 57 | **REPOLHO -** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 200 | KG | 4,92 | 984,00 |
| 58 | **TOMATE -** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 300 | KG | 8,44 | 2.532,00 |
| 59 | **BANANA -** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 500 | KG | 4,05 | 2.025,00 |
| 60 | **MAMÃO -** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 300 | KG | 8,73 | 2.619,00 |
| 61 | **MANGA -** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 300 | KG | 9,44 | 2.832,00 |
| 62 | **LARANJA -** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. | 500 | KG | 5,31 | 2.655,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 63 | **IORGUTE -** Iogurte Cabacinha produto artesanal de fabricação conhecido por sua alta cremosidade, consistência firme e uso de leite fresco de produtores locais; De primeira qualidade. | 3.000 | UND | 1,75 | 5.250,00 |
| | | | | **TOTAL:** | **618.291,00** |

A planilha apresenta os itens, quantidades estimadas e os respectivos valores, servindo como base para a formação da ata de registro de preços, conforme as disposições legais aplicáveis.

**1.2.** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
**1.3.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura da ata de registro de preços, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

## 2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 3.1. Finalidade e Abrangência

A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios de qualidade, destinados ao preparo da merenda escolar nas unidades de ensino da rede municipal, bem como ao atendimento das demandas alimentares das diversas secretarias municipais, assegurando regularidade no abastecimento e na execução das atividades institucionais.

Observar, no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, as normas e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente quanto à qualidade nutricional, segurança alimentar e restrições à aquisição de determinados produtos com recursos vinculados ao programa, em conformidade com a legislação vigente e com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, sem prejuízo do fornecimento dos demais gêneros alimentícios destinados às diversas Secretarias Municipais, observadas as respectivas finalidades e fontes de recursos.

### 3.2 Qualidade e Condições dos Produtos

Todos os gêneros alimentícios deverão ser novos, próprios para o consumo humano, de primeira qualidade, dentro do prazo de validade mínima de 70% no ato da entrega;

Deverão estar devidamente embalados, rotulados e identificados conforme as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes;

Produtos perecíveis devem ser entregues em condições de refrigeração e transporte adequadas, conforme normas da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002.

**3.3 Entrega e Logística**

As entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e das demais Secretarias demandantes do Município de Monte Formoso/MG, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, observadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

Para os gêneros alimentícios perecíveis, especialmente **carnes, verduras, legumes e hortaliças**, as entregas deverão ser realizadas **semanalmente**, conforme cronograma estabelecido pela Administração Municipal, considerando a inexistência de estrutura adequada para armazenamento prolongado e estocagem desses produtos nas unidades atendidas, de modo a garantir o fornecimento de alimentos frescos, seguros e em condições apropriadas para o consumo.

Para os demais gêneros alimentícios, as entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, respeitando os quantitativos e as especificações solicitadas.

O transporte, a descarga e o manuseio dos produtos serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, incluindo todas as despesas decorrentes dessas atividades, devendo ser realizados por pessoal devidamente identificado, observadas as boas práticas de higiene, conservação e segurança alimentar, especialmente quanto à manutenção das condições adequadas de temperatura dos produtos refrigerados e congelados.

Os locais de entrega serão previamente informados pela Administração Municipal, podendo compreender escolas municipais, creches, unidades administrativas e demais instalações vinculadas às Secretarias demandantes, situadas nas zonas urbana e rural do Município de Monte Formoso/MG, conforme a necessidade de atendimento.

A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente os cronogramas e prazos de entrega estabelecidos, garantindo a regularidade e a continuidade do abastecimento, especialmente dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, de modo a evitar a interrupção do preparo e da distribuição das refeições aos alunos da rede municipal de ensino.

Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados, respeitando os prazos de validade e as especificações técnicas estabelecidas, cabendo à CONTRATADA substituir, sem custos adicionais para a Administração, os itens que apresentarem irregularidades, avarias ou condições inadequadas de conservação, no prazo determinado pela fiscalização contratual.

Eventuais alterações no cronograma de entrega deverão ser previamente comunicadas e justificadas à Administração Municipal, ficando condicionadas à sua autorização, sem prejuízo da obrigação de assegurar o abastecimento regular das unidades atendidas.

**3.4 Responsabilidade Ambiental e Social**

Recomenda-se a aquisição de produtos com origem comprovada e que atendam aos princípios de sustentabilidade previstos no art. 25, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

Priorizar fornecedores locais e regionais, sempre que comprovadamente vantajoso, incentivando o desenvolvimento econômico municipal e a redução de impactos ambientais decorrentes do transporte.

**3.5 Fiscalização e Recebimento**

O recebimento será feito pelo servidor designado como Gestor e Fiscal do Contrato, que verificará a conformidade dos produtos entregues com as especificações do Termo de Referência;

Serão rejeitados produtos com indícios de má conservação, avarias, odor desagradável, embalagem danificada, ou fora do prazo de validade.

**3.6 Normas Legais Aplicáveis**

A contratação observará integralmente os dispositivos da Lei nº 14.133/2021, em especial quanto à economicidade, eficiência, sustentabilidade e qualidade do fornecimento, além das normas complementares de vigilância sanitária e segurança alimentar.

## 3 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

**4.1. Condições de Entrega**

**4.1.1.** Para os gêneros alimentícios perecíveis, especialmente carnes, verduras, legumes e hortaliças, as entregas deverão ser realizadas semanalmente, conforme cronograma estabelecido pela Administração Municipal, considerando a inexistência de estrutura adequada para armazenamento prolongado e estocagem desses produtos nas unidades atendidas, de modo a garantir o fornecimento de alimentos frescos, seguros e em condições apropriadas para o consumo.

**4.1.2. Para os demais itens a entrega deverá ser feita em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da ordem de fornecimento.**

***4.1.2.*** *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.*

***4.1.3. Os produtos deverão ser entregues nas Secretarias solicitantes, nos seguintes endereços:***

- *Secretaria Municipal de Administração e Planejamento*
- *Secretaria Municipal de Educação*
- *Secretaria Municipal de Transportes*
- *Secretaria Municipal de Obras, Serviços Urbanos e Rurais*
- *Secretaria Municipal de Fazenda*
- *Secretaria Municipal de Saúde*

- *Secretaria Municipal de Assistência Social*
- *Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente*
- *Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo*

***4.1.4*** *No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 75 % (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante.*

***4.1.5*** *Caso sejam constatadas irregularidades como produtos em desconformidade com o Termo de Referência, fora do prazo de validade, com embalagem danificada ou em más condições de conservação, a contratada será* ***obrigada a realizar a substituição imediata****, sem ônus adicional para a Administração.*

**5 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**5.1.** 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.do c

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

5.3. 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.

5.4. O Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

5.7. 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.

5.8. 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 marou dos defeitos observados.

5.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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.

5.11. 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.

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

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

**5.15. Cabe ainda ao Fiscal do contrato:**

**a)** 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 fornecimento, 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;

b) acompanhar os registros realizados 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;

c) acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

d) emitir documento comprobatório 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.

e) 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, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

f) 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.

## 6 - CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

6.1. Recebimento

6.1.2. O recebimento dos produtos será realizado no ato da entrega, no local designado pela Administração, mediante conferência da quantidade, verificação das condições de transporte, embalagem e integridade dos produtos.

6.1.2. Os produtos 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 de forma imediata, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.1.3. O recebimento definitivo será efetuado após a conferência e aceitação dos produtos entregues, considerando sua adequação às exigências contratuais e às condições de consumo.

6.1.4. Somente após a aceitação definitiva será autorizada a liquidação e o pagamento da despesa.

6.1.4. O prazo 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.

6.1.6. 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.
6.1.7. 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.
6.1.8. 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.
6.1.9. Não serão aceitos produtos que apresentem alterações de cor, odor, sabor, aspecto deteriorado, prazo de validade vencido, embalagens violadas ou qualquer condição inadequada ao consumo humano.

**6.2. Liquidação**
6.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.
6.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
6.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
6.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;
6.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.
6.3. Prazo de pagamento
**6.3.1.** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

**6.4. Forma de pagamento**
**6.4.1.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.
6.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
6.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
6.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
6.4.5. 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.

**6.5. Reajuste**

6.5.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data a apresentação da proposta.

6.5.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA – (**Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.5.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.5.4. No caso de atraso ou não divulgação do (s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja (m) divulgado (s) o (s) índice (s) definitivo (s)

6.5.5. Nas aferições finais, o (s) índice (s) utilizado (s) para reajuste será (ão), obrigatoriamente, o (s) definitivo (s).

6.5.6. Caso o (s) índice (s) estabelecido (s) para reajustamento venha (m) a ser extinto (s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado (s), será (ão) adotado (s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.5.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.5.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

**7 - DISPOSIÇÕES FINAIS**

**7.1.** As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

7.2. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

Monte Formoso-MG, 03 de novembro de 2026.

**HEIDE DE PAULA MOREIRA**

Secretaria Municipal de Administração

**JUCILENE PEREIRA GUIMARAES**

Secretaria Municipal de Educação

Travessa Primitivo Barbuda, 391 - Centro
Monte Formoso/MG CEP: 39893-000

Tel: (33)3745-8001
gabinete@monteformoso.mg.gov.br