



ANEXO 1 – TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 029/2023

1. CONDIÇÕES GERAIS PARA REGISTRAR OS MENORES PREÇOS

O presente expediente tem por objeto registrar os menores preços para aquisição – Gêneros Alimentícios Cárneos/Perecíveis para Merenda Escolar, com entregas parceladas pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BACON DE BARRIGA DEFUMADO, peça, contendo peso aproximado de 03kg. embalado à vácuo. acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, dipoa no. 304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99.	447666	KG	400	37,16	14.864,00



2	<p>CARNE EM CUBOS DO TIPO PATINHO DESOSSADO, 3x3x3 congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	449724	KG	1.800	30,12	54.216,00
3	<p>CARNE BOVINA, PEÇA DO TIPO LAGARTO. desossado, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 03 (três) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície</p>	447441	KG	1.500	25,59	38.385,00



	<p>viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>					
4	<p>CARNE MOÍDA TIPO PATINHO DESOSSADO, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	447446	KG	2.500	31,15	77.875,00



5	CARNE SUÍNA (PERNIL) DE PRIMEIRA QUALIDADE, sem ossos, sem pele, com no máximo 3,5 % de gordura. cortados em cubos. embaladas à vácuo. isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, 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 microrganismos, em pacotes de no máximo 2,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto, SIF e marca/procedência. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior	451064	KG	1.800	19,38	34.884,00
6	CARNE SUÍNA (Lombo). DE PRIMEIRA QUALIDADE, sem ossos, sem pele, com no máximo 3 % de gordura. peça embalada à vácuo. isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, 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 microrganismos, peça em pacotes de no máximo 2,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto, SIF e marca/procedência. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior	447518	KG	1.500	27,66	41.490,00



7	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM PELE. embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos; do próprio fabricante, contendo 02 (dois) a 03 (três) quilos e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo aproximadamente 15 (quinze) quilos cada. as embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	447636	KG	1.500	22,08	33.120,00
8	<p>FÍGADO BOVINO, CONGELADO (ENTRE - 10°C E -25°C), com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos, contendo 1 a 2 quilos. as embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme. não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou estadual</p>	447487	KG	100	23,89	2.389,00



	(sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.					
9	FILE DE PEIXE TILÁPIA (oreochromis niloticus) (sem espinha), congelado, filé com textura firme, odor característico agradável, sabor característico agradável, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqp, em saco de polietileno atóxico com pedaços de 30 a 40g perfazendo um total com 01kg. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.	448953	KG	1.800	46,13	83.034,00
10	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Produto elaborado a partir de leite, vitaminas e cálcio, de consistência firme. Embalagem: copo plástico lacrado com papel alumínio. Peso líquido: 170ml/grs.	446701	POTES	3.000	3,34	10.020,00
11	MANTEIGA COM SAL, embalagem de 500grs, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor	446393	POTES	1.000	16,45	16.450,00



	mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.					
12	PEITO DE FRANGO IN NATURA SEM OSSO S/PELE, contendo no máximo 4% de gordura. embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos; do próprio fabricante, contendo 02 (dois) a 03 (três) quilos e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo aproximadamente 15 (quinze) quilos cada. as embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.	447581	KG	2.500	22,81	57.025,00
13	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA, sem pimenta – pacote de 2,5 kg. Embalada à vácuo com carimbo do SIF ou IMA e informação nutricional e de acordo com o cronograma. Acima de 15 Km deverá ser refrigerada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca	447702	KG	500	28,69	14.345,00



	do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.					
14	CARNE TIPO PATINHO EM BIFE DESOSSADO, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.	447450	KG	1.000	37,37	37.370,00

1.1. O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 027/2023.



1.2. Os bens objeto deste registro de preços são caracterizados como comuns.

1.3. O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da ATA, podendo ser prorrogado por igual prazo, conforme dispõe o art. 84 da Lei nº 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 no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se estabelecida no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. A aquisição do objeto será parcelada, conforme as necessidades da CONTRATANTE, sendo que o prazo de entrega será de até 7 (sete) dias, contados da data de recebimento da Autorização de Fornecimento.

5.2. A entrega dos produtos deverá ser efetuada nos endereços constado neste Termo, de segunda a sexta-feira das 8h00 às 16h00, os quais serão conferidos e, se achados irregularidades, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para substituir o produto rejeitado.



Garantia, manutenção e assistência técnica

5.3. Não se aplica.

6. MODELO DE GESTÃO DO 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.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

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 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).

6.7.1. Caso ocorram 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.

6.7.2. Todas as despesas de seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega dos produtos, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADO.



7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. Os produtos serão recebidos conforme a seguir:

7.1.1. Provisoriamente: de posse da proposta respectiva, será recebido o produto para verificação e especificações, quantidade, qualidade, prazos, preços, embalagens e outros dados pertinentes e, encontrada alguma irregularidade, será fixado prazo para sua correção;

7.1.2. Definitivamente: após recebimento provisório, será realizada conferência dos produtos e sendo aprovados, será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura no documento fiscal.

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 até 2 (dois) dias úteis, contados do ato de recusa e da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Na hipótese de o produto apresentar irregularidade não sanada, será reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

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 no que pertine 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 do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, após o recebimento provisório e definitivo, se for o caso, ocorrerá a liquidação da despesa, nos termos da legislação vigente.

7.8. 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.

7.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

Prazo de pagamento

7.10. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

7.11. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária, incidentes e proporcionais aos dias de atraso.

Forma de pagamento

7.12. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.13. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação e recebimento da nota fiscal, atestada com o recebimento.

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

7.15. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

7.17. Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis, até o fornecimento dos produtos constantes do termo contratual e/ou cronograma.

Forma de entrega

7.18. Os produtos objetos deste Registro de Preços serão adquiridos parceladamente, com estimativa de 2 (duas) entregas por mês, conforme necessidade do Departamento/ e ou Divisão requisitante, mediante a autorização de fornecimento emitida pela Prefeitura Municipal de Tuiuti,



sem valor mínimo de faturamento, visto que a Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses e com prazo de entrega de 7 (sete) dias corridos após o recebimento da autorização de fornecimento.

7.19. O objeto desta licitação deverá ser entregue nos pontos indicados pela Prefeitura deste Município:

ESCOLA OPHÉLIA GARCIA BERTHOLD – RUA ZEFERINO DE LIMA, Nº 647 – CENTRO – TUIUTI, SP

CRECHE JÚLIA ABRAHÃO DE LIMA – RUA SEBASTIÃO MARTINS PEDRO, Nº 271 – CENTRO – TUIUTI, SP

ESCOLA ÂNGELO STEFANI – PRAÇA JOAQUIM BUENO DE LIMA, Nº 11 – BAIRRO ARRAIAL – TUIUTI, SP

ESCOLA IRACEMA DA CUNHA LIMA – RUA OSCAR RIBEIRO DE MATTOS, Nº 180 – CENTRO – TUIUTI, SP

ESCOLA JOSÉ PIRES DE CAMARGO – RUA CAPITÃO ANTÔNIO BORELLI, Nº 06 – BAIRRO PASSA TRÊS – TUIUTI, SP

ESCOLA JOSÉ TAVARES – RUA ZEFERINO DE LIMA, Nº 574 – CENTRO – TUIUTI, SP

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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.

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar o atendimento dos requisitos previstos no edital de licitação.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 515.467,00 (quinhentos e quinze mil e quatrocentos e sessenta e sete reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual do exercício 2023, codificada sob:



02.10.01 / 12.362.5024.2.568 / 3390.30.00 - Manutenção na distribuição de merenda escolar
02.10.01 / 12.365.5024.2.568 / 3390.30.00 - Manutenção na distribuição de merenda escolar
02.10.01 / 12.361.5024.2.568 / 3390.30.00 - Manutenção na distribuição de merenda escolar

Tuiuti/SP, 09 de março de 2023.

Kelly Meire Jadach Jardim
Chefe de Departamento de Educação



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 029/2023

**REGISTRAR OS MENORES PREÇOS PARA EVENTUAIS
AQUISIÇÕES – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CÁRNEOS/
PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR**

Tuiuti/SP, 09 de março de 2023



HISTÓRICO DE REVISÕES

Data	Versão	Descrição	Autor
09-03-2023	1.0	Finalização da primeira versão do documento	D.E.



Estudo Técnico Preliminar nº 06/2023

1. Informações Básicas

1.1. Processo Administração nº 029/2023.

2. Descrição da necessidade

2.1. Registrar os menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios cárneos/ perecíveis para merenda escolar.

2.2. A Prefeitura Municipal de Tuiuti - SP, São Paulo, necessita adquirir o objeto deste ETP para atender o as necessidades do Departamento de Educação.

2.3. A necessidade alimentar não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa. No âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. Na Resolução de nº 26/2013 do FNDE diz que: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.” Diante do exposto faz se necessário a aquisição dos itens relacionados no Termo de Referência.

2.3.1. Neste contexto, se faz necessário a aquisição dos seguintes produtos e especificações:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BACON DE BARRIGA DEFUMADO, peça, contendo peso aproximado de 03kg. embalado à vácuo. acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, dipoa no. 304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da resolução da anvisa	447666	KG	400	37,16	14.864,00



	nº105 de 19/05/99.					
2	<p>CARNE EM CUBOS DO TIPO PATINHO DESOSSADO, 3x3x3 congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	449724	KG	1.800	30,12	54.216,00
3	<p>CARNE BOVINA, PEÇA DO TIPO LAGARTO. desossado, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 03 (três) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos</p>	447441	KG	1.500	25,59	38.385,00



	<p>cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>					
4	<p>CARNE MOÍDA TIPO PATINHO DESOSSADO, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual</p>	447446	KG	2.500	31,15	77.875,00



	(sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.					
5	CARNE SUÍNA (PERNIL) DE PRIMEIRA QUALIDADE, sem ossos, sem pele, com no máximo 3,5 % de gordura. cortados em cubos. embaladas à vácuo. isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, 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 microrganismos, em pacotes de no máximo 2,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto, SIF e marca/procedência. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior	451064	KG	1.800	19,38	34.884,00
6	CARNE SUÍNA (Lombo). DE PRIMEIRA QUALIDADE, sem ossos, sem pele, com no máximo 3 % de gordura. peça embalada à vácuo. isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser	447518	KG	1.500	27,66	41.490,00



	<p>acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microrganismos, peça em pacotes de no máximo 2,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto, SIF e marca/procedência. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior</p>					
7	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM PELE. embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos; do próprio fabricante, contendo 02 (dois) a 03 (três) quilos e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo aproximadamente 15 (quinze) quilos cada. as embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	447636	KG	1.500	22,08	33.120,00



8	<p>FÍGADO BOVINO, CONGELADO (ENTRE - 10°.C E -25°.C), com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos, contendo 1 a 2 quilos. as embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme. não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>	447487	KG	100	23,89	2.389,00
9	<p>FILÉ DE PEIXE TILÁPIA (oreochromis niloticus) (sem espinha), congelado, filé com textura firme, odor característico agradável, sabor característico agradável, coloração rósea com pequeno filamento vermelho em sua face dorsal, congelamento tipo iqp, em saco de polietileno atóxico com pedaços de 30 a 40g perfazendo um total com 01kg. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e</p>	448953	KG	1.800	46,13	83.034,00



	carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.					
10	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Produto elaborado a partir de leite, vitaminas e cálcio, de consistência firme. Embalagem: copo plástico lacrado com papel alumínio. Peso líquido: 170ml/grs.	446701	POTES	3.000	3,34	10.020,00
11	MANTEIGA COM SAL, embalagem de 500grs, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.	446393	POTES	1.000	16,45	16.450,00
12	PEITO DE FRANGO IN NATURA SEM OSSO S/PELE, contendo no máximo 4% de gordura. embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos; do próprio fabricante, contendo 02 (dois) a 03 (três) quilos e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo aproximadamente 15 (quinze) quilos cada. as embalagens devem estar integras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície	447581	KG	2.500	22,81	57.025,00



	viscosa, nem exsudados. na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.					
13	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA, sem pimenta – pacote de 2,5 kg. Embalada à vácuo com carimbo do SIF ou IMA e informação nutricional e de acordo com o cronograma. Acima de 15 Km deverá ser refrigerada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	447702	KG	500	28,69	14.345,00
14	CARNE TIPO PATINHO EM BIFE DESOSSADO, padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e	447450	KG	1.000	37,37	37.370,00



	<p>meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.</p>					
--	---	--	--	--	--	--

3. Requisitantes

3.1. Departamento de Educação.

3.2. Responsável Técnica: Thais Aparecida Ferreira da Silva;

3.2.1. Responsável pelo Departamento: Kelly Meire Jadach Jardim.

4. Descrição dos requisitos da aquisição/contratação

4.1. As especificações dos itens encontram-se no Termo de Referência deste documento. Os itens solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO e etc.; atentando-se, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

5. Pesquisa de preços



- 5.1. Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do Comprasnet, Bec, Licitações-e, Caixa Econômica Federal e outras plataformas de compras eletrônicas oficiais, bem como em levantamentos realizados de compras efetivadas por outros entes federados e, na ausência desses preços, com base em pesquisa realizada junto à fornecedores do ramo, constatamos os preços de mercado são aqueles inseridos no item 01 ao 14 deste ETP.

6. Julgamento por item

- 6.1. A jurisprudência vigente é que o critério de julgamento das licitações deve ser o de menor preço por item, podendo, com a devida motivação e justificativas técnicas necessárias, ser utilizado o critério de menor preço por lote/grupo ou até mesmo o maior desconto incidente sobre tabela referencial oficial.
- 6.2. Neste contexto, entendemos que o julgamento deve ser processado pelo critério de menor preço por item, eis que esse critério propicia maior competitividade e preserva a igualdade entre os licitantes.

7. Estimativa global da contratação

- 7.1. Conforme consta nos itens 1 ao 14, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R\$ 515.467,00 (quinhentos e quinze mil e quatrocentos e sessenta e sete reais).

8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

- 8.1. Conforme acima aduzido, o parcelamento, ou seja, a entrega de um mesmo produto por vários fornecedores, não se mostra viável, em função da logística de distribuição e controle, que a Administração deve adotar.
- 8.2. Desta forma, os itens serão julgados por item, sendo vencedor responsável pela entrega da totalidade do quantitativo licitado, durante o prazo contratual, podendo ser a entrega única ou fracionada, desde com as necessidades da Prefeitura.

9. Resultados pretendidos

- 2.1. O direito à alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estaduais e municipais, o FNDE desenvolveu o PNAE como programa suplementar para ajudar estados e municípios a atender suas demandas com uma alimentação escolar de qualidade de acordo com cada faixa etária e carga horária presencial escolar. O presente estudo vem demonstrar que os itens listados no Termo de Referência são necessários não só para cumprir a legislação, mas acima de tudo tratar de aproximadamente 1.186 alunos da rede municipal e estadual de ensino, ofertando lhes uma alimentação de qualidade, buscando suprir as necessidades físicas trazendo resultados no desenvolvimento da aprendizagem. O município de Tuiuti possui 6 (seis) unidades de ensino, sendo, uma creche municipal, duas escolas infantil e fundamental em tempo integral, três escolas infantil e fundamental e uma escola ensino médio ensino integral. A futura licitação serve para efetivar o direito a esses educandos de receber alimentação adequada a sua faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem nas unidades.

10. Fiscalização



- 10.1. A Administração designará fiscal para acompanhar a execução contratual, devendo o fornecedor atender suas solicitações.
- 10.2. A gestão do contrato ou da ata de registro de preços será também confiada à servidor formalmente designado.

11. Mapeamento de riscos

- 11.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da aquisição/contratação e gestão contratual. Para identificar o risco, define-se a probabilidade de ocorrências de eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como identificação dos responsáveis por ação.
- 11.2. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão:

Risco	Probabilidade /impacto	Dano	Ação
Questionamentos excessivos no pregão	baixo	Legitimidade do edital	Atender a lei e dispor de regras claras, transparentes e atendam os princípios básicos
Licitação deserta	baixo	Licitação fracassada	Ampliar prazo legal de apresentação de proposta e não constar especificações desarrasadas dos itens
Adjudicatário (vencedor) se recusa a firmar a ata ou contrato	Baixa/alto	Erro na proposta ou preço inexequível	Proceder avaliação dos preços ofertados, promovendo-se a desclassificação, após diligências, do fornecedor com preços nestas condições.
Incapacidade de a empresa vencedora executar o contrato	Baixo/alto	Erro na proposta, preço inexequível ou aumento de preços de mercados.	Idem anterior; facultar no edital a possibilidade de empresa contratada pleitear a recomposição, mediante apresentação de documentos comprobatórios



			das ocorrências.
Falência da empresa	Baixa/alto	Empresarial/Atraso no fornecimento do item.	Exigir garantias contratuais
Falta de produtos ou atraso entregas	Baixa/alto	Atraso no fornecimento do item.	Exigir garantias e verificar margem de segurança da quantidade em estoque do produto

12. Declaração de Viabilidade

12.1. A equipe de planejamento declara ser viável a solução ora empregada.

13. Justificativa da viabilidade

13.1. A equipe de planejamento declara viável a aquisição/contratação do objeto com base neste ETP, consoante disposições legais vigentes.

14. Responsáveis

14.1. Requisitante: Kelly Meire Jadach Jardim.

14.2. Departamento: Departamento de Educação.