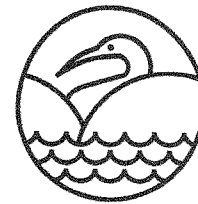


Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



TERMO DE REFERÊNCIA

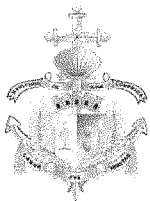
1) Definição do Objeto

- Objeto: Aquisição de itens de alimentação/merenda escolar.
- Natureza: Produtos alimentícios destinados ao preparo de merenda escolar. Quantitativos: Conforme especificado no edital.
- Prazo do Contrato: 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.
- Possibilidade de Prorrogação: Sim, desde que comprovado o preço vantajoso.

2) Dos itens e quantitativo estimados

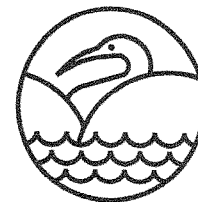
Descrição	Unidade	Solicitar
Bolacha doce – tipo maisena pacote com 300 a 400gr -De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. Embalagem: o produto deverá vir embalado em sacos plásticos atóxicos, contendo (400) gramas cada e reembalados em caixas de papelão reforçado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número do registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. AMOSTRA: apresentaramostra mínima quatrocentos gramas, avaliar qualidades organolépticas, aparência.	Quilo colocar na descrição o da unidade quilo a industria muda medida e dificulta fornecimento	4000 quilos
Canela em po - canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº 276/2005. Mínimo de 30 gr.	pct	100
CARNE BOVINA MOIDA ADEM MATÉRIA PRIMA: RECORTES DE ACÉMBOVINO - MOÍDO DUAS VEZES, DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 12% DE GORDURA, MÍNIMO DE 25% DE PROTEÍNAS E MÁXIMO DE 70% DE UMIDADE. DEVENDO SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA ENTRE -12º E -18º C (GRAUS NEGATIVOS). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE COM PIGMENTAÇÃO AZUL, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTO, ATÓXICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE DOIS (02) QUILOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME, CLASSIFICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. VALIDADE: MÍNIMA DE NOVE (09) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.	Quilo	8000
CARNE BOVINA MOIDA PATINHO MATÉRIA PRIMA: RECORTES DE PATINHO BOVINO - MOÍDO DUAS VEZES, DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 12% DE GORDURA, MÍNIMO DE 25% DE PROTEÍNAS E MÁXIMO DE 70% DE UMIDADE. DEVENDO SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA ENTRE -12º E -18º C (GRAUS NEGATIVOS). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE COM PIGMENTAÇÃO AZUL, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÃO OU VAZAMENTO, ATÓXICOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE DOIS (02) QUILOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME, CLASSIFICAÇÃO E MARCA DO	quilo	8000

uf

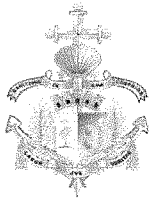


Município de Ilha Comprida

Estância Balneária

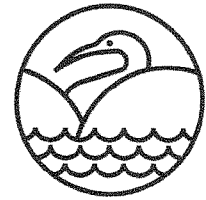


PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. VALIDADE: MÍNIMA DE NOVE (09) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS.		
Carne moída bovina paleta - Matéria prima: recortes de paleta - moída deverá conter no máximo 12% de gordura, mínimo de 25% de proteínas e máximo de 70% de umidade. Devendo ser transportada à temperatura entre -12º e -18º c (graus negativos). Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: em polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa, com selagem a quente na base e na boca, sem perfuração ou vazamento, atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		8000
Chocolate em pó com - 50% cacau ingredientes: cacau em pó (50%), açúcar, vitamina c ácido ascórbico, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, niacina, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina a (acetato de retinol) e aroma idêntico ao natural de chocolate. Embalagem primária: sacos de leitoso contendo 1 kg. Com comprovação tpa e tpo2. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado contendo 10 kg. Apresentar amostra em embalagem original e ficha técnica em papel timbrado e assinada pelo responsável técnico	Quilo	3400
COCO RALADO SEM AÇÚCAR, DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO (BAIXO TEOR DE AÇÚCAR) 1ª QUALIDADE: PACOTES DE 500 gramas, empacotado em embalagem plástica, em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	Pacote	260
Coxa e sobre coxa de frango – com osso, congelada, ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Empacotado em embalagem plástica, lacrada de aproximadamente um quilo. . Embalagem: em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	Quilo	2000
Feijão carioquinha – Tipo 1 O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente, grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Com tolerância (em peso): >0,5 % de grãos carunchados ou danificados por insetos, grãos avariados e/ou de classe diferente da predominante e ou impurezas e matéria estranha e não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo um quilo e reembalados em fardos de papel multifoldado ou plástico reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade: mínima de noventa (90) dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. AMOSTRA: apresentar AMOST	Quilo	6000
Fermento biológico seco instantâneo sache 10 gr para pães. Validade: mínima de noventa (90) dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a vinte (20) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	pct	400



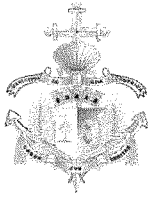
Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



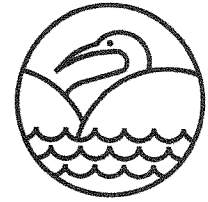
Fermento químico em po para bolo - lata com cem (100) gramas de acordo com a nta 02 e nta 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve constar nome e endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. As latas deverão ser isentas de ferrugem, amassadas, estufadas ou qualquer outro defeito. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	Lata	1000
Leite UHT zero lactose UHT/UAT desnatado teor de matéria gorda 0 gramas/100ml, isento de lactose ; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminda com tampa plástica; e suas condições de acordo com a portaria 370/97(MAPA), RDC 12/01, RDC259/02, RDC 360/03. E suas alterações posteriores; com validade mínima de 100 dias na data de entrega.	Litro	240
Louro em folhas pcts com 1 kg, obtido da arvore de louro, folhas inteiras dessecadas, levemente verde com coloração fresco e inteira, insento de impureza. Na embalagem, deverá ter etiqueta de origem com CNPJ.	kg	40
Macarrão de sêmola - tipo penne pacote com 500gr. Ingredientes: Sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. AMOSTRA: apresentar AMOSTRA mínima de quinhentos gramas, avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.	Pacote	8500
Manjerição pcts com 1 kg, obtido da folha de manjerição, folhas triturada dessecadas com coloração fresco característico da folha sem nenhum tipo de impureza. Na embalagem, deverá ter etiqueta de origem com CNPJ.	Kg	40
PEITO DE FRANGO SEM OSSO congelado, EMPACOTADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, LACRADA DE APROXIMADAMENTE UM QUILO. . EMBALAGEM: EM SACO PLÁSTICO E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME, CLASSIFICAÇÃO E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. VALIDADE: MÍNIMA DE NOVE (09) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS	Quilo	13800
Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedencia, informações nutricionais, lote e data de validade. Pct de 500 gramas, validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (20) dias da data de entrega.	Pacote s	200
Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedencia, informações nutricionais, lote e data de validade. Pct de 500 gramas, validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (20) dias da data de entrega.	Pacote s	200
Orégano em pó pcts com 1 kg, obtido da folha de orégano, folhas triturada dessecadas com coloração fresco característico da folha fresca, sem nenhum tipo de impureza. Na embalagem, deverá ter etiqueta de origem com CNPJ.	Kg	40
Ovos de galinha – tamanho médio de variação entre 50 e 55gr de cor branca, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados, embalagem em caixas de papelão, prazo de validade mínimo de 10 dias a contar da data de entrega.	Dúzia	10000
Vinagre de vinho tinto frasco 750 ml acondicionado em plástico resistente. Embalagem: deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade: nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a	Unidad e	1200

Handwritten signature or initials

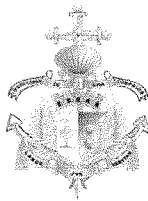


Município de Ilha Comprida

Estância Balneária

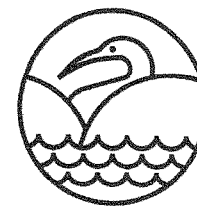


quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
iogurte líquido embalado em embalagens recicláveis de 100 a 120g. Sabores diversos. No rótulo deve conter informações do produto de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével. Validade mínima de 15 (quinze) dias na data de entrega	unidade	10000	
iogurte integral com polpa de banana sem açúcar, sem conservantes, sem corantes, embalado em embalagens recicláveis de 100 a 120g. Produzido com leite integral, polpa de banana e fermentos lácteos. No rótulo deve conter informações do produto de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével. Validade mínima de 15 (quinze) dias na data de entrega.	unidade	10000	
Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando de 1kg a 2kg do produto, embalada diretamente pelo fabricante. Rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 55 (cinquenta e cinco) dias na data de entrega	quilos	800	
PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO, AMIDO MODIFICADO DE MANDIOCA, AÇÚCAR, ÓLEO DE MILHO, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS. GEMA, SAL E FIBRA VEGETAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50 GRS DO PRODUTO: VCT MÍNIMO: 100 KCAL, CARBOIDRATOS: MÍNIMO DE 20 G, PROTEÍNA: MÍNIMA DE 0,5 G, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 0,5 G, UMIDADE: MÁX. DE 35 %, GORDURAS TOTAIS: MÁX. DE 3 G, GORDURA SATURADAS: MÁXIMA 0,6 G, SÓDIO: MÁX. DE 160 MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADA, RESISTENTE, CONTENDO 250 A 300 G EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA, CONTENDO DE 10 A 12 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO: 20 DIAS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE	pcts	600	
BOLO INDIVIDUAL SEM RECHEIO DIVERSOS SABORES DESCRIÇÃO DO PRODUTO: BOLO INDIVIDUAL SEM RECHEIO DIVERSOS SABORES (ABACAXI, CHOCOLATE, COCO E LARANJA) INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, OVO, (CACAU EM PÓ SABOR CHOCOLATE), SAL, FERMENTO QUÍMICO, AROMATIZANTE, GORDURA VEGETAL. VALORES NUTRICIONAIS MÍNIMO POR PORÇÃO DE 45G: CH: 30G, PROT.: 3,0G, GORDURA TOTAL: 6,0G EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, LACRADO, COM CAPACIDADE 40 A 50G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 60 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 15 DIAS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	pcts	600	
PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN DESCRIÇÃO: PÃO DE BATATA DOCE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E LEITE. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDOS MODIFICADOS (MILHO E/OU MANDIOCA), ÓLEO DE MILHO E/OU SOJA, BATATA DOCE, SAL, GEMA, ESTABILIZANTES E CONSERVANTE. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS POR 50 G DO PRODUTO: VCT MÍN.: 100 KCAL, C.H. MÍN.: 20 G, PROT. MÍN.: 0,4 G, FIBRA ALIMENTAR MÍN.: 0,5 G. GORD. TOTAIS MÁX.: 4 G, GORDURAS SATURADAS MÁX.: 1,0G, SÓDIO MÁX.: 160 MG.. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PEBD (POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE), RESISTENTE E SOLDADO, CONTENDO DE 400 A 450 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, CONTENDO ATÉ 8 PACOTES. VALIDADE MÍNIMA: 15 DIAS. ROTULAGEM: DEVERÁ SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	pcts		
PÃO DE FORMA TRADICIONAL 500gr - produzido a partir de fermentação natural, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, sal, farinha de trigo fermentada, isento de açúcares adicionados na formulação, baixo em gorduras totais, baixo em gorduras saturadas, não deverá conter lactose, peso do pacote: 500g gramas, isento de corantes artificiais, não deverá conter aditivos químicos; valores nutricionais	Pcts	600	



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



por (g/100) do produto. VCT min: 257g Carboidrato min: 50g. Proteína min: 9,9g. Gorduras totais (Max) 1,8g. Sódio(máx.) 381mg. embalagem primária: saco plástico de polietileno, compatível com alimentos, lacrado com fitilho, resistente, com 1 unidade fatiada de 500gr- Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente contendo 10 pacotes. - Validade mínima:14 dias a partir da data de fabricação deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente contendo as informações do produto e fabricante. As entregas deverão ser ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares.

3. Locais de Entrega

- Almoxarifado da Prefeitura (Endereço: Rua Curitiba 120, Balneário Adriana)
- Almoxarifado Merenda Escolar (Endereço: Rua Curitiba, nº 120, Balneário Adriana)
- Creche Municipal Criança Feliz (Endereço: Avenida Candapuí Norte, Balneário Icarai)
- Creche Municipal Sonho de Criança (Endereço: Alameda, Balneário Porto Velho)
- Creche Vila (Endereço: Bairro Viarégio)
- Creche Anjo Meu (Endereço: Rua Laércio Ribeiro, s/nº, Balneário Di Franco)
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Britânia (Endereço: Alameda Julio de Almeida, nº 1.300, Balneário Britânia)
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Monte Carlo (Endereço: Rua das Bermudas, nº 531, Balneário Monte Carlo)
- Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Meu Recanto (Endereço: Avenida Candapui Norte, s/nº, Balneário Meu Recanto)
- EE Judith Sant' Ana Diegues EM (Endereço: Rua Beethoven , s/nº, Balneário Meu Recanto)

4. Fundamentação da Contratação

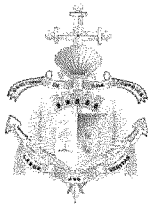
A contratação é fundamentada nos estudos técnicos preliminares que identificaram a necessidade de aquisição de itens de alimentação para atender à demanda de merenda escolar nas instituições de ensino. Os detalhes dos estudos são sigilosos e estão disponíveis conforme regulamentação.

4.1 Descrição da Solução

A solução envolve a aquisição, entrega, e gestão dos itens alimentícios durante todo o ciclo de vida do objeto, desde a compra até a utilização nas escolas, garantindo a qualidade e a conformidade com as especificações técnicas.

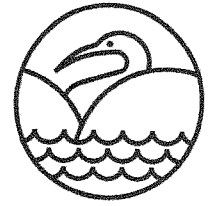
4.2 Requisitos da Contratação

- Fornecimento de produtos conforme especificações do edital.
- Garantia de prazo de validade mínimo de 70% do prazo total do produto no momento da entrega.
- Substituição de produtos não aceitos em até 3 (três) dias úteis.
- Atendimento às normas de embalagem, transporte e armazenamento dos produtos.



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



4.3 Modelo de Execução do Objeto

O contrato deverá produzir os resultados pretendidos através da entrega periódica dos itens alimentícios conforme programação e solicitação do Departamento/Divisão competente. A entrega deve ser realizada pelo fornecedor nos locais indicados pela municipalidade, dentro do prazo estipulado de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do pedido.

4.4 Modelo de Gestão do Contrato

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo Órgão Gerenciador. Serão realizadas vistorias nos produtos entregues para verificar a conformidade com os padrões exigidos no edital e a ausência de vícios aparentes.

4.5 Critérios de Medição e de Pagamento

Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias contados da apresentação e recebimento da nota fiscal/fatura pela Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações do objeto. O pagamento será realizado via crédito em conta corrente fornecida pelo fornecedor.

4.6 Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor

A seleção do fornecedor será baseada na análise das propostas apresentadas, levando em consideração o preço, a qualidade dos produtos, o prazo de validade, e a capacidade de atendimento às especificações do edital.

4.7 Estimativas do Valor da Contratação

As estimativas de valor serão baseadas nos preços unitários referenciais, memórias de cálculo e documentos de suporte, ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO Com base do Mapa de Apuração que será acostado ao processo, obtivemos o valor em média R\$ 1.516.196,00 (um milhão quinhentos e dezesseis mil cento e noventa e seis reais).

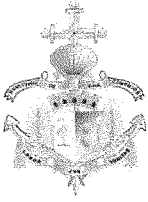
Para a determinação dos preços e a elaboração dos cálculos referentes à aquisição de itens de alimentação/merenda escolar, foram utilizados os seguintes parâmetros:

Histórico de Consumo, Quantidade de Alunos, Pesquisa de Mercado, Preço Médio, Custos Adicionais.

5. Adequação Orçamentária

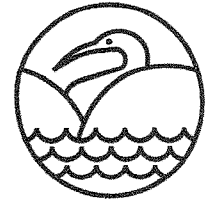
As despesas serão contabilizadas no orçamento do exercício em curso. A contratação está contemplada no orçamento anual da Secretaria Municipal de Educação.

Detalhes Orçamentário:



Município de Ilha Comprida

Estância Balneária



- Fonte: 12.361.0045.2051
- Fonte: 12.362.0045.2051
- Fonte: 12.365.0045.2051

6. Observações Gerais

- Os produtos serão vistoriados para verificar se estão dentro dos padrões exigidos no edital e sem vício aparente.
- As entregas deverão ser realizadas conforme solicitação do Departamento competente, atendendo às necessidades do Órgão Gerenciador.
- O fornecedor é responsável por todas as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga, descarga, seguros, e mão de obra.
- A entrega deverá ser acompanhada da respectiva nota fiscal/fatura.
- Produtos com prazo de validade inferior a 70% do total não serão aceitos.

7. Sanções Administrativas

O fornecedor estará sujeito às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 em caso de descumprimento das obrigações, incluindo advertências, multas, suspensão temporária, e declaração de inidoneidade.

8. Despesas e Pagamento

As despesas para execução da Ata correrão à conta dos orçamentos de cada exercício em curso. Os pagamentos serão realizados conforme especificado, em até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal/fatura.

9. Prazo

O prazo de vigência da Ata será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período. A Prefeitura não será obrigada a firmar contratações que possam advir da Ata.

10. Cancelamento da Ata

O fornecedor terá seu registro cancelado em casos de descumprimento das condições da Ata, não aceitação da redução de preço registrado, ou razões de interesse público.

11. Acompanhamento e Fiscalização

A execução será acompanhada pela Secretaria Municipal de Educação, conforme a Lei n.º 14.133/2021, sem excluir a responsabilidade da contratada por irregularidades técnicas, materiais inadequados ou de qualidade inferior.


Valéria Cristina Rosa Pontes
RG: 20.501.362-4
Secretaria da Educação

VALÉRIA CRISTINA ROSA PONTES
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO