



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

CNPJ Nº 45.291.234/0001-73

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

1

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Central Municipal de Alimentação “Eng. Kária Tornelli”

Alimentação Escolar – gêneros alimentícios Dispensa à Caráter Emergencial

Base legal – DISPENSA ELETRÔNICA Artigo 75 inc VIII – Lei 14.133/2021

### 2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios a caráter emergencial, destinados ao atendimento das unidades escolares da Rede Municipal e Estadual de Ensino para um período de 03 (três) meses, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento.

#### Tabela de Quantitativo para o período de 03 (três) meses:

Unid.	Especificações mínimas	QTD.
KG	<b>Arroz agulhinha Tipo 1.</b> Conter o termo "Grãos Nobres", quebra inferior a 10%, procedência nacional, grãos íntegros, com a característica "não precisa lavar nem escolher" (ou termo similar), cor própria, isento de odor, mofo ou outros, embalado em <b>pacotes de 5Kg</b> com identificação do produto, data de validade, data do empacotamento máxima de 30 dias.	5.400
KG	<b>Feijão Carioca. Tipo 1,</b> natural, primeira qualidade, limpos, secos, grãos inteiros, apresentar data do empacotamento recente, declarar marcar e data de validade. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, <b>pacotes de 1Kg.</b>	3.300
KG	<b>Açúcar cristal.</b> Obtida da cana de açúcar. Com aspecto, cor, cheiro próprios. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo <b>peso líquido de 5 Kg.</b> Embalagem secundária: fardo papel multifoliado, resistente, totalmente fechado, contendo 30 Kg. Validade mínima 06 meses.	375
UN	<b>Óleo de soja refinado.</b> Alimento obtido por prensagem mecânica e ou por solventes do grão de soja, isento de mistura de outros óleos ou matérias estranhas ao produto, com apresentação, aspecto, odor, sabor e cor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: tipo "pet", atóxica, íntegra, sem sinais de amassamento, resistente com <b>volume de 900 ml.</b> Validade mínima 06 meses e não superior a 30 dias da entrega do produto.	1.860
KG	<b>Macarrão Tipo Padre Nosso.</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo <b>peso líquido de 500 g.</b> Validade mínima de 03 meses.	225
KG	<b>Macarrão Tipo Argolinha.</b> Ingredientes: sêmola de trigo e farinha de trigo, enriquecidas com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 03 meses.	51
KG	<b>Sal Refinado.</b> Iodado, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rocha. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente,	675



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

2

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

	íntegro, contendo <b>peso líquido de 01 Kg.</b> Validade mínima de 06 meses.	
KG	<b>Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Patinho Moído IQF.</b> Carne bovina proveniente de corte denominado Patinho, processado na forma moída, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmento de ossos e outros tecidos inferiores. <b>NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.</b> Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. <b>Peso da embalagem: 2Kg.</b> Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.	2.880
KG	<b>Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Duro em Cubos IQF.</b> Carne Bovina proveniente de corte denominado Coxão Duro, processado na forma em Cubos; isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. <b>NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.</b> Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. <b>Peso da embalagem: 2Kg.</b> Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.	2.880
KG	<b>Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Mole em Tiras IQF.</b> Carne Bovina proveniente de corte denominado Coxão Mole, processado na forma em Tiras; isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. <b>NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.</b> Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. <b>Peso da embalagem: 2Kg.</b> Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.	2.880
KG	<b>Coxa e Sobrecoxa de Frango.</b> O produto deverá estar congelado (com seu interior atingindo a temperatura de - 12° C ou inferior), com os ossos e pele manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF/ SISP. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os pacotes devem <b>conter de 1 Kg a 2 Kg.</b> O fornecimento deverá estar de acordo com a Portaria CVS 5 e com o Decreto nº 12486/78 - NTA 03. Resoluções RDC nº 359 e 360.	540
KG	<b>Queijo Mussarela:</b> Queijo processado pasteurizado sabor mussarela. <u>fatiado.</u> Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso, marca registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria nº 356 de 04/09/1997 - MAPA entre outras. Embalado em plástico inviolável. Íntegro, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. O produto não poderá ter data de fabricação anterior á 20 dias da entrega do produto. O produto deverá ter registro no SIF/ SISP.	105
KG	<b>Peito de Frango sem pele e sem osso (Cubos IQF):</b> Carne de frango, proveniente do corte denominado Peito, processado na forma em Tiras, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmento de ossos e outros tecidos inferiores. <b>NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.</b> Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. <b>Peso da embalagem: 2Kg.</b> Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.	2.000
KG	<b>Fígado Bovino em Tiras:</b> Miúdo Bovino, proveniente de corte denominado Fígado, processado na forma de tiras, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. <b>NÃO CONTER ALERGÊNICOS.</b> Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e	15



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

3

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

	armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. <b>Peso da embalagem: 2Kg.</b> Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.	
DZ	<b>Ovos De Galinha:</b> branco, extra e grandes, contendo obrigatoriamente selo de inspeção (SIF ou SISP ou SIM). Embalados primariamente com papel filme ou embalagem atóxica própria para alimento na quantidade de 1 dúzia. Conter etiqueta de identificação, procedência e prazo máximo de consumo (validade). Embalados secundariamente em embalagens de papelão ou outro material próprio para alimentos, na quantidade de até 30 dúzias por caixa. Produto isento de rachaduras, trincados sujidades e matérias estranhas. Não exalar odores incompatíveis com o produto.	26
KG	<b>Tomate:</b> Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue.	1.500
KG	<b>Abobrinha Menina ou Brasileira:</b> Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	240
KG	<b>Vagem:</b> Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	160
KG	<b>Chuchu:</b> Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.	250
KG	<b>Abóbora Cabotia:</b> Legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.	126
KG	<b>Cenoura:</b> Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter	600



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

CNPJ Nº 45.291.234/0001-73

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

4

	corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.	
KG	<b>Alho:</b> Nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grandes, uniformes, firmes, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. <b>Embalagem em caixas contendo o peso de 10 Kg.</b>	150
KG	<b>Cebola:</b> Tipo extra, <b>em sacos de 20 kg:</b> classificação média, sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniforme no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	380
KG	<b>Batata Ágata, Ou Mona Lisa:</b> Beneficiada, lisa, extra. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes á casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem: as embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos. <b>Entregue em sacos de Nylon com 25 Kg.</b>	1.200
KG	<b>Mandioquinha Salsa / Aipim:</b> Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.	45
KG	<b>Maçã Nacional Gala/ Fuji Extra:</b> Categoria 1, oriunda de plantas saudáveis, destinados ao consumo " <b>in natura</b> ", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e /ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho uniforme, <b>com peso variável entre 130 e 150 gramas. Deverá se apresentar em caixas de papelão, bandejada, padronizada com peso total de 18Kg.</b>	6.000
KG	<b>Banana nanica:</b> Climatizada, oriunda de plantas saudáveis, destinado ao consumo " <b>in natura</b> ", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho médio e uniforme.	3.000
KG	<b>Banana maçã:</b> Oriunda de plantas saudáveis, destinado ao consumo " <b>in natura</b> ", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de	1.200



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

## CNPJ Nº 45.291.234/0001-73

5

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

	maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho médio e uniforme.	
KG	Maracujá azedo Extra	340
KG	<b>Ervilha fresca congelada.</b> Sem sódio e conservantes. Embalagem plástica :1 Kg a 2Kg	38
KG	<b>Milho Verde congelado.</b> Sem sódio e conservantes. Embalagem plástica :1 Kg a 2Kg	105
UN	<b>Creme de leite.</b> Ingredientes: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Sem glúten. <u>Embalagem: Tetra pack.</u> Peso líquido drenado: <b>200g.</b> Validade mínima de 3 meses.	560
LT	<b>Leite integral longa vida.</b> Composição: Leite integral e estabilizante. Aspecto físico: líquido. Embalagem primária: caixa tetra Pack. Conteúdo: 1 litro. Validade mínima de 4 meses. Deve apresentar registro no SIF.	3.000
LT	<b>Leite Zero Lactose:</b> Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem primária: caixa tetra Pack. Aspecto físico: líquido. Conteúdo: 1 litro. Validade mínima de 4 meses. Deve apresentar registro no SIF.	60
PCT	<b>Bolacha de água e sal.</b> Embalagem plástica de aproximadamente 350 á 400 gramas, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal e sal. Composição nutricional em 30 gramas: mínimo de 120 Kcal.	380
PCT	<b>Bolacha de maisena.</b> Embalagem plástica de aproximadamente 350 á 400 gramas, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal, açúcar e amido de milho. Composição Nutricional em 30 gramas: mínimo de 124 Kcal, mínimo de 17 gramas de CHO e mínimo de 2 gramas de proteína.	380
FR	<b>Vinagre de vinho tinto.</b> Ingredientes: Fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante P. V. Acidez 4%. Não contém glúten. Embalagem contendo 750 ml.	120
KG	<b>Fubá de milho.</b> Simples, obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, cor amarela, fabricado a partir da matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasitas, com aspectos, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço. Não pode conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossolado, íntegro. Embalagem contendo 1 Kg.	63
PCT	<b>Farinha de mandioca biju.</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, classe amarela, tipo único. Embalagem contendo 500g.	100
PCT	<b>Amido de milho.</b> Ingredientes: Amido. Não contém glúten. Embalagem 500g..	75
PCT	<b>Trigo para Quibe.</b> Validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 500g.	26
KG	<b>Melhorador/ Reforçador de Farinha:</b> Produto para panificação que possibilite o método direto, retardo e longa fermentação; corrija a oscilação na qualidade da farinha e flexibilize processos artesanais e industriais. <b>Embalagem de 500 g. Validade do produto: superior a 120 dias.</b>	50
KG	<b>Fermento Biológico Fresco:</b> Massa sal, refrigerado. <b>Embalagem contendo 500g.</b> Validade de 45 dias após a data de fabricação.	60
UN	<b>Pó Para Preparo de Bebida Sabor Chocolate Zero Açúcar, Zero Glúten, Zero Lactose:</b> Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó lecitinado, polidextrose (fibra alimentar), colágeno, vitaminas e minerais:(minerais: ferro, zinco e selênio); vitaminas: b1, b2, b6, b12, A, C, e E), edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio; aromatizante e antiuementante: dióxido de silício; não conter glúten, não conter lactose; alérgicos: pode conter derivados de leite e de soja. <b>Embalagem: potes de 210 Gramas.</b>	30



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

6

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

PCT	<b>Mistura Para o Preparo de Chocolate Em Pó Enriquecido Com Vitaminas E Minerais - 43% Cacau</b> Ingredientes: Açúcar orgânico, cacau em pó, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Rendimento: um quilo do produto deverá render aproximadamente 50 porções de 200ml (per capita: 20g). Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir relatório de ensaio oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: doze meses a partir da data de fabricação.	600
UNI	<b>Muffin orgânico sabor chocolate.</b> Ingredientes: Farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal orgânico, leite integral, orgânico, purê de banana orgânico, gordura vegetal orgânica, amido de milho, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, estabilizantes goma guar e goma chantana, antioxidante ácido cítrico. Contém glúten. Validade: 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de polipropileno biorientado 20 micra transparente x prolipopileno biorientado 30 micra perolado, com peso líquido de 40g cada. Embalagem secundária: produtos acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 48 unidades.	8.000
CX	<b>Bolinho Sabor Chocolate Zero Adição de Açúcar, Glúten e Lactose:</b> Ingredientes: Mix sem glúten (farinha de arroz, amido modificado, farinha integral de soja não transgênica, fécula de mandioca), óleo vegetal (soja e palma), ovo em pó, gotas de chocolate amargo, fibra solúvel polidextrose, cacau em pó, edulcorantes maltitol e glicosídeos de esteviol, umectantes sorbitol e glicerol, emulsificantes mono e diglicerídeos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos e goma xantana, fermento químico pirofosfato dissódico e bicarbonato de sódio, conservantes propionato de cálcio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e aromas. Não conter Glúten, Lactose e Açúcar. <b>Embalagem primária com peso de 40 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada contendo 10 unidades.</b>	6
KG	<b>Peito de Frango com Legumes - Cubos IQF</b> Carne de Frango, proveniente de corte denominado Peito, processado na forma de cubos com adição de legumes (Cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) na proporção 70/30, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. <b>NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.</b> Embalagem primaria: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. Peso da embalagem: 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.	2.000
KG	<b>Almôndega 100% Bovina IQF:</b> Carne bovina proveniente de pedaços, aparas e /ou refíles obtidos através de cortes Dianteiro, Traseiro e P.A, processado na forma de Almôndega, Oval (crua), <b>pesando aproximadamente 20g à 50g</b> , isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. <b>NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.</b> Embalagem primaria: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. <b>Peso da embalagem: 2Kg.</b> Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.	780
Sachê	<b>Extrato de tomate. CONCENTRADO</b> Ingredientes: Tomate, <b>ISENTO DE PELES E SEMENTES.</b> Sem glúten e sem conservantes. Embalagem em sachê. Peso líquido drenado de aproximadamente <u>2 Kg.</u>	600



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

7

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme previsão do Decreto Municipal nº 4.607/23, se caracterizando como **bens de uso comum**, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar de referência.

O prazo de vigência da contratação é de 03 meses contados da assinatura do respectivo contrato, na forma do que estabelece o artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

O instrumento contratual a ser firmado oferecerá maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

### **3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A fundamentação completa que dá base a presente contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

O presente estudo, como já informado, refere-se à satisfação da necessidade da aquisição de gêneros alimentícios variados, selecionados com base em critérios nutricionais, para o preparo da merenda escolar dos alunos das unidades escolares da Rede Municipal e Estadual de Ensino.

A alimentação escolar é planejada para oferecer refeições balanceadas, garantindo o fornecimento adequado de nutrientes essenciais, contribuindo para a melhoria do desempenho escolar e a promoção da saúde dos alunos no período de 03 meses.

Aquisição de gêneros alimentícios é feita através de processo de licitação.

A interrupção do fornecimento compromete a alimentação escolar, afetando diretamente a qualidade do serviço prestado e o bem-estar dos estudantes.

A descrição da solução como um todo encontra-se devidamente pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

---



## PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

CNPJ Nº 45.291.234/0001-73

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a adequada solução das necessidades administrativas previamente identificadas, a contratação pretendida deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

- **Padrões mínimos de qualidade:** Os produtos deverão estar frescos, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá atender às exigências dos padrões mínimos de qualidade. Em caso de não conformidade os produtos deverão ser substituídos imediatamente.
  - **Forma de acondicionamento do objeto:** Os produtos deverão estar acondicionados em embalagem de fácil empilhamento, com peso máximo líquido de 20 quilos. A embalagem deverá ser retornável (plástico), ou então descartável (papelão). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e conter a identificação do fornecedor e a descartável deverá ser nova.
    - O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade do alimento e prevenir contaminação.
    - O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene
    - Não é permitido transporte de alimentos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos).
  - **Prazo e Local de entrega:** A entrega será feita na Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli”, no horário das 06:00 às 13:00horas.
  - Não será feita a estocagem dos alimentos considerados perecíveis, portanto, a entrega para o consumo deverá ser feita diariamente ou a critério da Nutricionista RT (Responsável Técnica) ou pela Engenheira responsável por esta Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli”.
  - **Atendimento a critério de sustentabilidade:** devem incluir a conformidade com a legislação sanitária, a qualidade dos produtos, a garantia da regularidade do fornecimento e práticas ambientais responsáveis. Esses critérios visam garantir a segurança alimentar, promover o desenvolvimento socioeconômico local e, idealmente, abranger os pilares ambiental, social e econômico da sustentabilidade.
-



## PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

CNPJ Nº 45.291.234/0001-73

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

- **Expectativa de funcionamento:** espera-se durante a execução do contrato que sejam mantidas todas as condições de qualificação exigidas no Termo de Referência, para garantir o desempenho seguro e contínuo nas atividades de preparo dos alimentos.
- **Condições de Segurança e Regularidade:** Devem atender as documentações necessárias para a habilitação jurídica e fiscal.
- **Garantia de funcionamento:** os fornecedores deverão assegurar a garantia de qualidade, segurança alimentar, conformidade com as especificações e condições de entrega dos produtos, e ser necessário se enquadrar como agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, conforme definido em legislação.

### 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- **Condições de Entrega**

Os produtos deste Termo deverão ser entregues, conforme demanda da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli”.

O Prazo de entrega dos produtos é de 05 dias, contados da data de formalização do pedido junto ao fornecedor contratado.

Em caso de impossibilidade de entrega nas condições e prazos apontados, a empresa contratada deverá comunicar as razões respectivas com pelos menos 03 (três) dia de antecedência para que qualquer pedido de prorrogação de prazo de entrega seja analisado, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito e de força maior.

- **Do local da entrega:**

Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Coronel Antenor Junqueira Franco, nº 164 – Centro – Central Municipal de Alimentação “Engenheira Katia Tornelli”, no horário das 06:00 às 13:00 horas.

- **Condições de Recebimento e Garantia de Qualidade**

---



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

10

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

- **Padrões de Qualidade:** Os produtos (frutas, legumes, verduras) devem ser de primeira qualidade, *in natura*, frescos, com aparência, cor, textura, odor e sabor característicos de alimentos saudáveis.
- **Inspeção e Aceitabilidade:**
  - os produtos serão inspecionados no ato da entrega por um responsável estoquista.
  - Os produtos serão rejeitados em casos de contaminação visível, alimentos fora do padrão de qualidade, e que não atendam as especificações exigidas.
- **Substituição Imediata:** O fornecedor deverá substituir imediatamente, sem ônus adicionais para o contratante, quaisquer produtos que apresentem má qualidade ou não estejam de acordo com as especificações exigidas.
- **Prazo de Garantia:** No caso de produtos perecíveis a avaliação da qualidade passa a depender de critérios visuais (odor, aparência, firmeza, ausência de danos ou sujidades)
- **Responsabilidade Sanitária:** O fornecedor é responsável por garantir que todos os produtos foram manipulados, embalados e transportados em condições higiênicas adequadas, sob inspeção sanitária.

## 7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

A contratação deverá ser executada 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.

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.

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.

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

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos

---



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

11

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

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.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos(a) servidores(a) Aline Piai Paro Gharibian e Mariane da Silva Fulaneti, designado fiscal do contrato ou pelos respectivos substitutos, nos termos do que determina a Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput, para a boa execução técnica e administrativa do contrato celebrado.

Compete ao fiscal do contrato o regular exercício das atribuições de fiscalização do objeto contratado, em especial:

- Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
- Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que entender necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;
- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- 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.
- O fiscal 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.

Constitui rotina de fiscalização a verificação da manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhamento o empenho, o pagamento, as garantias, as

---



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

## CNPJ Nº 45.291.234/0001-73

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

12

glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

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

O gestor do contrato acompanhará 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.

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

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

O gestor do contrato tomará 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.

---



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

13

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

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

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

### **• Recebimento do Objeto**

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

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 no prazo imediato, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal do instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material, bem como a integral execução do objeto contratado, e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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.

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 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

---



## PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

14

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

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.

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**

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, em ato motivado do agente competente pela liquidação.

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.

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.

- **Prazo de Pagamento:**

---



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA

15

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

- **Forma de Pagamento**

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

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

## 9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

- **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO.

- **Exigências de Habilitação**

Para fins de habilitação, deverá comprovar que preenche o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar sua capacidade em realizar o objeto da licitação, nos termos do que estabelece a Lei nº 11.326/2006 e decretos regulamentadores (como o nº 9.064/2017 e 10.688/2021).

As informações e documentos exigidos serão pormenorizados oportunamente na minuta de edital de abertura do processo licitatório, devendo contemplar a Habilitação Jurídica; Técnica; Fiscal, Social e Trabalhista; Econômico-financeira.

## 10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.128.616,80 (hum milhão cento e vinte e oito mil, seiscientos e dezesseis reais e oitenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual nº 4.212 de 18 de dezembro de 2025.

---



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**

16

**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antônio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000

Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)

site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação / Departamento de Merenda Escolar;

- Fonte de Recursos: 01, 02 e 05

Tesouro, Federal e Estadual;

Colina, 02 de abril de 2026.

---