



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para o eventual fornecimento de Gêneros Alimentícios Carnes, conforme especificação e nas demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, aos alunos da Rede Pública de Ensino da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição, conforme censo do FNDE. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a empresa contratada, deve atender aos requisitos e especificações citados:

Item	Produtos	Referência	Quantidades
01	Carne bovina-músculo em cubos	Músculo bovino, LIMPO, magro, congelado, em cubos de 3 cm ² , com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, em embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com rotulo segundo as legislações pertinentes contendo no mínimo denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalados com 500g a 5Kg	200 Kg
02	Carne bovina-miolo de acém moído	Acém bovino limpo, magro, máximo 08% de gordura, moído, congelado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, cartilagem, ossos e aponeuroses. Apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com rotulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade mínima de 6 meses da data de entrega. Embalados variando de 500g a 05 kg	1400 Kg
03	Carne bovina moída tipo patinho	Patinho bovino limpo, magro, máximo 0,8% de gordura, moído, congelado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, cartilagem, ossos e aponeuroses . Apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com rotulo de acordo com as legislações vigentes, contendo no mínimo denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados variando de 500g a 05 kg	1100 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

04	Carne bovina- miolo de paleta pedaço	Miolo de paleta bovino, LIMPO, congelado em cubos de 3 cm ² , com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, cartilagem, ossos e aponeuroses. Em embalagens transparentes à vácuo ou porcionados em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com rotulo contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados com 500g a 5Kg	2100Kg
05	Carne bovina- patinho em tiras	Carne bovina de primeira, LIMPA, congelada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte em tiras. O rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados, embalados com 500g a 5Kg.	200 Kg
06	Carne suína- pernil sem osso em cubos	Traseiro de porco, carne suína SEM osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	1.000 Kg
07	Carne suína- pernil Sem osso moída	A carne deverá ser do tipo pernil SEM osso moída, congelada, com no máximo 08% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	850 kg
08	Carne- Salsicha Tipo Hot –dog	Produto tradicional com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, em embalagem transparente resistente, com fechamento à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade no mínimo 06 meses a partir da entrega. Embalados de 500g a 3kg. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou colorações sem Uniformidades. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em	300 Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

		embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. de modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	
09	Carne de frango – Filé de peito de frango sassami	Filé de peito de frango sassami, congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, rotulado de acordo com a legislação vigente, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalados de 1 a 1,5 kg.	2700Kg
10	Carne de frango-coxa e ante-coxa desossada.	Coxa e sobrecoxa de frango desossada , sem pele, congelada. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem de acordo com as legislações vigentes constando no mínimo dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, devidamente rotulada. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	600 Kg
11	Linguiça tipo calabresa	De primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deve conter obrigatoriamente registro nos órgãos competentes e estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 5 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente	150kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

		ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto.	
12	Peixe- Filé de Tilápia	<i>Filé de peixe de primeira qualidade congelado, limpo, sem couro ou escamas, SEM Espinha, fatiados, deverá ser entregue a no máximo -12°C, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionado pelo ministério da agricultura. Características Organolépticas: Aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso; Cor: própria e uniforme, sem manchas esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Macroscópico / Microscópico: Ausência total de sujidades, parasitos, larvas, ovos e seus fragmentos: ossos, peles, espinhas, vísceras e cartilagens. Ausência total de elementos estranhos ao produto. VALIDADE MÍNIMA: 06 meses a partir da data de fabricação. A data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF).</i>	500 Kg
13	Carne bovina-acém em cubos	<i>CARNE BOVINA DESOSSADA ACÉM , cortada em cubos uniformes com dimensões de 03cm x 03cm x 03cm, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho, rotulada com as informações pertinentes na legislação vigente e atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI.</i>	150kg

1.2 VIGÊNCIA DO CONTRATO:

O presente registro de preços terá validade de 12 (doze) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1.Os produtos serão inspecionados pelo profissional responsável pelo recebimento. Caso os produtos estejam em desacordo com as especificações estabelecidas os mesmos serão devolvidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

2.2. A distribuição dos gêneros alimentícios para as Instituições Educacionais do Município não serão efetuadas mediante a ocorrência de resultado que venham a comprometer a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.

2.3. Todos os itens descritos no edital, após entrega nas cozinhas das unidades e antes da distribuição aos alunos, poderão ser submetidos à análise laboratorial, por amostragem colhida em duplicata, para controle de qualidade. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação da empresa contratada recolher e substituir todo o lote condenado.

2.4. O produto submetido à análise laboratorial terá, neste caso, a sua distribuição e o seu pagamento condicionado ao resultado do laudo de análise.

2.5. Na ocorrência de resultado condenatório o fornecedor poderá solicitar a análise de contraprova dos parâmetros condenatórios com a presença obrigatória de um representante da empresa.

2.6. Se o resultado da análise de contraprova for favorável à empresa, o produto será liberado para distribuição e para as demais providências relativas ao pagamento.

2.7. Se o resultado for condenatório a empresa deverá fazer a substituição do produto, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data de recebimento da correspondência emitida pelos responsáveis do Município.

2.8. O produto substituído poderá ser submetido à análise, e caso o resultado da análise for condenatório, esse contrato será cancelado.

2.9. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto dentro do prazo de validade, ficarão por conta da empresa fornecedora, que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE

O presente registro de preços faz-se necessário para atender o Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal que atende aproximadamente 705 alunos locados na Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio. As refeições são distribuídas em desjejum, almoço, lanche, jantar e lanche noturno. Sendo assim, necessita de um cardápio diversificado e equilibrado para atender a demanda energética dos seus principais comensais, durante o ano letivo de 2024/2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

4. REQUISITOS

- 4.1 O objeto deverá ser entregue conforme quantidade e item solicitados através de Ordem de Fornecimento a ser emitida pelo Setor de Compras, devendo constar também o endereço da entrega.
- 4.2. As Ordens de Fornecimento serão emitidos com antecedência de 48 horas. E as entregas deverão acontecer conforme descrito na Ordem de fornecimento.
- 4.3. A cada entrega, a licitante vencedora deverá apresentar recibo constando os itens e quantitativos solicitados, o qual deverá ser assinado e datado pelo mesmo.
- 4.4. O objeto desta licitação deverá ser entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela CONTRATANTE.
- 4.5. A entrega dos produtos deverá ser realizada em locais determinados pela CONTRATANTE, respeitando-se os horários determinados.
- 4.6. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da LICITANTE.
- 4.7. A empresa licitante se responsabilizará pela origem e qualidade dos alimentos, além do transporte, carga, descarga e entrega do objeto.
- 4.8. O objeto a ser entregue deverá atender às exigências contidas neste termo de referência.
- 4.9. O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega dos mesmos e posteriormente, reservando-se a Prefeitura Municipal através do responsável o direito de não receber o produto e/ou o serviço no todo ou em parte, caso não se encontrem em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser de primeira qualidade, devendo assim ser feita a substituição deste no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades
- 4.10. Em hipótese alguma será aceito objeto em desacordo com o edital.

5. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

Os serviços serão acompanhados e monitorados pela Sra. Fernanda Cristina da Costa Marchiori, bem como pela Nutricionista responsável pela merenda escolar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

6. CRONOGRAMA E LOCAL DE EXECUÇÃO.

6.1. A entrega dos objetos do presente edital será realizada de acordo com os pedidos solicitados pelo setor responsável da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição.

6.2. As entregas devem ser realizadas num prazo máximo de 48 horas de Segunda-Feira a Sexta-Feira, PRIORITÁRIAMENTE entre os horários das 07 às 11 horas da manhã, ou conforme constar na solicitação da contratante.

6.3. Todas as Notas Fiscais emitidas deverão ser eletrônicas e enviadas para o e-mail: nfe@santacruzdaconceicao.sp.gov.br para contabilização e pagamento.

6.4. Locais de entrega:

- **COZINHA PILOTO**
Endereço: Rua Carlos Albers Junior s/número - Centro - Santa Cruz da Conceição – SP. Celular: 19- 9-9788.6097
- **EMEF MARIA HERMINIA RUEGG RAVANINI.**
Endereço: R. Paschoal Ganéo, 1267 - Centro, Santa Cruz da Conceição – SP Celular: 19-9-9787.9748
- **EMEF MARIA APARECIDA DE CARLI FELIPE**
Endereço: R. Emigdio Capodifóglgio, SN. Bairro: Paraíso - Santa Cruz da Conceição- SP. Celular: 19-9-9788.4834
- **EMEI RECANTO FELIZ**
Endereço: R. Paschoal Ganéo, 1237 - Centro, Santa Cruz da Conceição – SP
Celular: 19-9.9697.5228
- **CRECHE ESCOLA DORACY DE LOURDES RAVANINI MARCHIORI**
Endereço: Rua Vereador Oscar Habermann, 30- Bairro: Centro - Santa Cruz da Conceição, S.P. Celular: 19-9.9767.3666.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CRUZ DA CONCEIÇÃO
ESTADO DE SÃO PAULO

7. RECURSO DE PAGAMENTO

Os Recursos para execução do objeto deverão ser suportados por verbas orçamentárias próprias.

O presente contrato será acompanhado pela Diretora do Departamento de Educação e Cultura.

Fernanda C. da Costa Marchiori
Diretora do Dep. de Educação e Cultura.