

**MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO PRESENCIAL, ELETRÔNICO
(COMPRAS)**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO
PAULO**

CAMPUS REGISTRO

PREGÃO Nº/20...

(Processo Administrativo n.º 23436.000458.2018-81)

1. DO OBJETO

- 1.1.** O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios, com entrega parcelada, para o Restaurante Estudantil, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus **Registro**.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO SUMÁRIA	Unid. Forn.	Quant. Total Semestral	Fração de Entrega	Quant. Fração de Entrega	Tempo em Meses	PREÇO MÉDIO (R\$)	
								UNITÁRIO	TOTAL

1	296406	<p>Carne Bovina – Lagarto – Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.</p>	Kg	260	Quinzenal	10,8 Kg	12	21,58	5.610,80
---	--------	--	----	-----	-----------	---------	----	-------	----------

2	255936	<p>Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas – Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido aproximadamente 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em</p>	Kg	600	Semanal	12 Kg	12	24,68	14.808,00
---	--------	---	----	-----	---------	-------	----	-------	-----------

		veículos com temperatura controlada.							
--	--	--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

3	255936	<p>Carne bovina, moída – Patinho Moído - Congelada. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido aproximadamente 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.</p>	kg	600	Semanal	12 Kg	12	22,68	13.608,00
---	--------	---	----	-----	---------	-------	----	-------	-----------

4	373162	<p>Carne Suína sem pele – Lombo – Congelada. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração arroçada, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.</p>	Kg	200	Quinzenal	8 Kg	12	17,23	3.446,00
---	--------	---	----	-----	-----------	------	----	-------	----------

5	238148	<p>Carne Suína sem osso e sem pele – Pernil - Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração arroçada, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.</p>	Kg	380	Quinzenal	16 Kg	12	14,26	5.418,80
---	--------	--	----	-----	-----------	-------	----	-------	----------

6	242190	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SISP ou DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles, sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5</p>	Kg	1200	Semanal	25 Kg	12	6,91	8.983,00
---	--------	---	----	------	---------	-------	----	------	----------

		de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – NTA 03; Resolução RDC nº 359 e 360. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

7	269245	<p>Carne de Frango – PEITO DE FRANGO SEM OSSO, congelado com adição de água no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o descongelamento consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem c/ (aprox. 2kg, com tolerância de 10% para mais ou para menos), validade e peso, sem tempero</p>	Kg	650	Semanal	13,5 Kg	12	11,08	7.202,00
---	--------	---	----	-----	---------	---------	----	-------	----------

8	233255	BATATA INGLESA – lisa; de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes) tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda, livre de sujidades, terras aderentes, perfurações e larvas; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	kg	140	Quinzenal	6 Kg	12	3,16	442,40
9	413744	Brócolis - Brócolis em maço, com folhas verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente e isentas de umidade externa anormal, cor e sabor estranhos, peso aproximado por maço de 750 g a 1kg.	unidade	100	Quinzenal	4 unidades	12	4,59	459,00

10	233871	Cebola – variedade Amarela - in natura tamanho grande, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Kg	450	Semanal	9,4 Kg	12	2,63	1.183,50
11	224418	Limão, variedades: Tahiti - Fruta in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	150	Quinzenal	3,1 Kg	12	4,71	706,50

12	99350	<p>Farinha de milho amarela com flocos integros - Composição máxima de 30 mg de sódio e mínima de proteína 3 ou 4 gramas, na porção de 50 gramas, .Farinha de milho, apresentação em flocos, macerado/socado e peneirado, cor amarela. Isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, odor e sabor próprio. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Yoki, Sinhá, Hikari ou similar.</p>	Pacote 500g	70	Mensal	6 Kg	12	2,96	207,20
----	-------	--	-------------	----	--------	------	----	------	--------

13	99406	<p>Farinha de trigo - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	Kg	90	Bimestral	15 Kg	12	3,11	279,90
----	-------	---	----	----	-----------	-------	----	------	--------

14	264302	<p>Fubá - Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Yoki, Sinhá, Hikari ou similar.</p>	Kg	70	Mensal	6 Kg	12	4,92	344,40
----	--------	--	----	----	--------	------	----	------	--------

15	326330	<p>Trigo para kibe - Granulado de trigo de cor escura, tipo para kibe. Cor, odor característicos.</p> <p>Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	pacote 500 g	70	Mensal	6 Kg	12	3,43	240,10
----	--------	---	--------------	----	--------	------	----	------	--------

16		<p>Arroz Branco - Arroz Branco tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Pacote 5 kg	800	Quinzenal	30 Kg	12	17,64	14.112,00
17	233587	<p>Feijão Carioca – Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	Kg	2000	Mensal	42 Kg	12	3,93	7.860,00

18	259669	<p>Macarrão Tipo Parafuso - Ingredientes básicos: sêmola de trigo, ovos. Apresenta cor e odor próprios. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	Pacote 500g	2000	Mensal	42 Pacotes	12	2,56	5.120,00
-----------	--------	---	----------------	------	--------	---------------	----	-------------	-----------------

19	114529	Ervilha em conserva - Grãos em conserva reidratados, apresentando cor, odor e sabor próprios, textura macia, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico (sache) ou enlatado, contendo 02 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido drenado, fornecedor, data de fabricação e validade. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	lata com 2 kg	25	Mensal	2 Latas	12	12,90	322,50
-----------	--------	--	---------------	----	--------	---------	----	--------------	---------------

20	223106	<p>Milho em Conserva - Grãos em conserva reidratados, apresentando cor amarela, odor e sabor próprios, textura macia, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico (sache) ou enlatado, contendo 02 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido drenado, fornecedor, data de fabricação e validade. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	lata 2 kg	25	Mensal	2 Latas	12	12,90	322,50
----	--------	---	-----------	----	--------	---------	----	-------	--------

21	332357	<p>Condimento Orégano desidratado - Matéria-prima orégano, aspecto físico tipo folha desidratada, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 200 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Hikari, Kitano ou similar.</p>	Pacote 200g	20	Mensal	2 pacotes	512	13,00	260,00
----	--------	---	-------------	----	--------	-----------	-----	-------	--------

22	9245	<p>Alho em Pasta - Alho em pasta, em embalagem de polietileno integra, contendo 1kg, embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, validade mínima de 10 meses. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	kg	30	Mensal	2,5 Kg	12	16,14	484,20
----	------	--	----	----	--------	--------	----	-------	--------

23	9032	VINAGRE DE ÁLCOOL - Produto com cor, odor e sabor característicos. produzido da fermentação acética de vinho branco. Envasado em garrafa plástica (polietileno) atóxica, resistente, transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	Frasco 750 ml	45	Mensal	4 frascos	12	1,96	88,20
-----------	------	--	---------------	----	--------	-----------	----	-------------	--------------

24	<p>AÇÚCAR REFINADO - Açúcar refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura característicos. com mínimo de 98,5% de sacarose, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg, reembalado em fardo de 10 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10(dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	Kg	150	Mensal	12 Kg	12	7,28	1.092,00
----	---	----	-----	--------	-------	----	------	----------

25	216911	<p>Sal iodado - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. Iodado, beneficiado, isenta de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rocha. Produto moído deverá passar totalmente por peneira 20. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10(dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	Kg	90	Mensal	8 Kg	10	2,65	238,50
----	--------	---	----	----	--------	------	----	------	--------

26		<p>Azeite - Azeite de Oliva extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Acidez menor do que 0,8%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Frasco 500 ml	40	Mensal	3	12	20,39	815,60
----	--	---	---------------	----	--------	---	----	-------	--------

27	244364	<p>Óleo vegetal de soja - Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Alimento obtido por prensagem mecânica e/ou por solvente dos grãos de soja isento de misturas de outros óleos ou matérias estranhas ao produto. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega.</p>	Pet 900ml	250	Mensal	21 Pets	12	3,36	840,00
----	--------	--	--------------	-----	--------	---------	----	------	--------

28	<p>Azeitona Verde sem caroço - Frutos em conserva sem caroço, inteiro. Cor, odor e sabor característicos. Contendo 1kg, acondicionado em embalagem de vidro, de plástico ou enlatado com identificação na embalagem (rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de mofo ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	kg	15	Mensal	1,25 Kg	12	23,83	357,45
----	---	----	----	--------	---------	----	-------	--------

29	5711	<p>Creme de Leite - Creme de leite pasteurizado, consistência firme, Preparado a partir de matérias-primas são, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, com o mínimo de 25% de teor de gordura, embalado em embalagem longa vida (caixas tetrapak) atóxica ou enlatado, não violado resistente, contendo aproximadamente 300 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISP OA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Caixa 300g	150	Mensal	12 unidades	12	2,65	397,50
----	------	---	------------	-----	--------	-------------	----	------	--------

30	150662	<p>Leite em pó integral instantâneo - Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Ingredientes básicos: Leite integral, emulsificante lecitina. Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos, em embalagem de polietileno resistente, atóxico, aluminizada (sache) ou enlatado, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISP OA. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Unidade 400g	50	Mensal	4 unidades	12	11,35	567,50
----	--------	---	--------------	----	--------	------------	----	-------	--------

31	380634	<p>Molho de Tomate Simples Concentrado. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalados em latas ou em saco plástico laminado, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Elefante, Quero, Heinz ou similar.</p>	Embalagem 340g	700	Mensal	58 embalagens	5	3,49	2.443,00
----	--------	---	----------------	-----	--------	---------------	---	------	----------

32	17310	<p>Margarina vegetal - Cremosa, com sal, no mínimo 80% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Composição: óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja. Conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural, corantes naturais de cúrcuma. Deve conter, no máximo, 60 mg de sódio na porção de 10g. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	Pote 500g	40	Semestral	20 potes	12	5,89	235,60
----	-------	--	-----------	----	-----------	----------	----	------	--------

33	217119	<p>Sardinha em Lata - Sardinha cozida enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo 125 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISP OA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Latas 125g	100	Bimestral	20 latas	12	3,18	318,00
----	--------	--	------------	-----	-----------	----------	----	------	--------

34	258022	<p>Queijo tipo mussarela (em fatia), de vaca -</p> <p>Queijo mussarela, obtido pelo processamento de leite pasteurizado de vaca. Cor, odor, sabor característicos, consistência firme, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico, com informações de identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Peça do produto vendida em kg (fatiado). Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Deve ser entregue em temperatura até 10 graus Celsius. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Kg	90	Mensal, conforme cardápio	7,5 Kg	12	29,79	2.681,10
----	--------	--	----	----	---------------------------	--------	----	--------------	-----------------

35	300787	Ovo branco, de galinha tipo extra - Ovos branco, Tipo grande (50 gramas), frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Isento de odores estranhos. Caixa com 3 dúzias, totalizando 36 unidades, livres de odores e mofos, com dados de identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	Caixa com 30 unidades	180	Mensal	15 caixas	12	10,85	1.953,00
								TOTAL	103.448,25

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. As importâncias das ações educativas devem perpassar

pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem dentro da perspectiva do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional. Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição, haverá garantia de atendimento do direito à alimentação aos alunos do Campus Registro

- 2.2. O presente termo tem por objetivo a aquisição de insumos alimentícios para compor cardápio alimentar de aproximadamente 360 alunos do Ensino Médio Integrado, matriculados durante 100 dias letivos do exercício de 2018, de acordo com os quantitativos constantes no item 1.1 – tabela de itens, deste termo de referência.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único, do artigo 1º, da Lei nº 10.520, de 2002 e do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 4.1. Os materiais deverão ser entregues no Campus Registro do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, localizado na Avenida Clara Gianotti de Souza, nº 5 180, Registro, São Paulo, no setor destinado a despensa do Serviço de Alimentação Escolar.
- 4.2. Os materiais solicitados devem ser entregues de segunda a sexta-feira, das 8h às 11h e das 13h às 16h, ficando vedada a entrega em outros horários, a não ser que haja recomendação, por escrito, na autorização de fornecimento, por parte da administração do contrato.
- 4.3. Os itens e respectivos quantitativos indicados no anexo correspondem a um total que será adquirido por meio do contrato e requisitados de maneira parcelada, conforme tabela abaixo e também especificada a periodicidade no item 1.1, sendo as quantidades dos itens de cada entrega serão definidas pelo Contratante conforme necessidade do Campus para atendimento do cardápio escolar planejado. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

PRODUTO	ENTREGA
HORTIFRUTI	Semanal
LATICÍNIOS	Mensal
ESTOCÁVEIS NÃO PERECÍVEIS	Quinzenal
CARNES	
- bovinas	Semanal
- Frango	Semanal
- Suínas	Quinzenal

- 4.4. Os itens e os quantitativos correspondentes serão formalmente requisitados por envio de **Autorizações de Fornecimento** (ANEXO I do T.R.) pela administração do contrato do Campus Registro, tendo o fornecedor o prazo 72 (setenta e duas) horas para entrega dos materiais solicitados após o recebimento da PLANILHA DE AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, prorrogáveis por igual período, mediante solicitação prévia por escrito, formalizada junto a contratante, por parte da empresa fornecedora, e aceitação por escrito por parte da administração do contrato. A não observância dessa condição resultará em penalização da

contratada.

- 4.5. Caso todos os produtos fornecidos estejam em conformidade com as condições estipuladas no edital, a contratante emitirá um **TERMO DE RECEBIMENTO** sem restrição (ANEXO II do T.R.), num prazo máximo de dois dias úteis contados a partir da data da entrega. Havendo um ou mais itens em desconformidade, será emitido pela administração do contrato comunicado de aceite parcial com restrições (ANEXO III do T.R.), com a indicação expressa dos itens em desconformidade, também num prazo máximo de dois dias úteis após o recebimento dos produtos requisitados pela contratante.
- 4.6. Os produtos considerados em desconformidade serão devolvidos à Contratada, sem ônus para a Contratante, devendo os mesmos ser repostos pela Contratada no mesmo dia ou na impossibilidade, na primeira entrega subsequente desde que acordado com a contratante, após recebimento do comunicado de aceite parcial. Serão considerados também em desconformidade os produtos entregues em quantidades inferiores àquelas solicitadas na autorização de fornecimento.
- 4.7. A Administração rejeitará, no todo ou em parte o bem ou serviço em desacordo com o contrato.
- 4.8. No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento. Já os hortifrutis devem atender Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78.
- 4.9. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Planilha de Fornecimento citada no item 4.4. deste Termo de Referência, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei 9972 de 25/05/2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de 22/11/07, Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e a Resolução nº 26 de 17/06/2013- FNDE.
- 4.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

- 5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos;
- 6.1.2. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da contratada;
- 6.1.3. A recusa do objeto licitado por divergência com a proposta apresentada e/ou com o certame, defeito ou irregularidade na documentação fiscal não acarretará a suspensão do prazo de entrega, ficando a empresa vencedora obrigada a corrigir a documentação e/ou reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;
- 6.1.4. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 6.1.5. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.6. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.7. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- 6.1.8. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 6.1.9. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes plásticos e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão;
- 6.1.10. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato fechado, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega. Deve utilizar touca protetora nas dependências de armazenamento, produção e distribuição de alimentos da instituição;
- 6.1.11. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no mesmo dia, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas;
- 6.1.12. Quanto a entrega, os produtos de hortifruti (frutas, verduras e legumes) in natura deverão estar devidamente acondicionados em embalagem plástica transparente própria para alimentos e/ou caixas plásticas tipo monobloco em bom estado de conservação limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho;
- 6.1.13. Quanto às condições do veículo: o transporte deverá ser realizado em veículo apropriado nos termos da legislação vigente, em bom estado de conservação, constituído de material atóxico de fácil limpeza e desinfecção, sem acarretar danos aos produtos.

PRODUTOS	TIPO DE VEÍCULO
Hortifrutigranjeiros e não perecíveis	Podem ser transportados em veículos abertos, cobertos por uma lona ou fechados, em temperatura ambiente.
Perecíveis (carnes resfriadas)	Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico, refrigeração máxima de 4°C.
Perecíveis (creme vegetal* e iogurte)	Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico, refrigeração máxima de 7°C.
Altamente perecíveis (carnes congeladas, filé de peixe congelado)	Veículo tipo baú refrigerado ou isotérmico congelamento com tolerância de até - 12°C.
Mediamente perecíveis (pães, Charque*)	Veículo fechado (baú, contêineres, outros) a temperatura ambiente.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não

haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. fraudar na execução do contrato;

10.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. cometer fraude fiscal;

10.1.6. não mantiver a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.3. multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

10.3.1. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.3.2. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.3.3. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.3.4. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

10.3.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

10.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

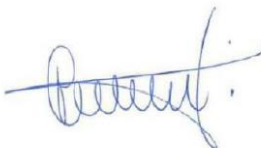
10.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Município de Registro, 24 de agosto de 2018.



Juliana Cesario Aragi
Nutricionista



Heleni Sousa Dos Santos Ferreira
Diretora Adjunta de Ensino

ANEXO I – Autorização de Fornecimento

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

Gêneros Alimentícios

LOCAL DE ENTREGA	Câmpus Registro do IFSP
ENDEREÇO	Avenida Clara Gianotti de Souza, 5.180 – Agrochá, Registro/SP
HORÁRIO DE ATENDIMENTO	xxhxx às xxhxx
CONTRATADO	
CNPJ	
TELEFONE / E-MAIL	
DATA DA SOLICITAÇÃO	
NOTA DE EMPENHO Nº	

Nº	DESCRIÇÃO/REFERÊNCIA	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	DATA P/ ENTREGA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Nutricionista – IFSP
Registro

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
DAE – IFSP Registro

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
DRG - IFSP Registro

ANEXO II – Termo de Recebimento

Termo de Recebimento - Sem Restrição

LOCAL DE ENTREGA	Câmpus Registro do IFSP	Data de Fabricação	__/__/__
DATA DA ENTREGA	__/__/__	Data de Validade	__/__/__
HORÁRIO DA ENTREGA	__h__	Assinatura e carimbo do recebedor:	

Eu, _____ recebi os alimentos entregues na data de hoje e sem nenhum tipo de restrição.

ANEXO III – Termo de Recebimento com Restrições

Termo de Recebimento com Restrições

LOCAL DE ENTREGA	Câmpus Registro do IFSP	Data de Fabricação	__/__/____
DATA DA ENTREGA	__/__/____	Data de Validade	__/__/____
HORÁRIO DA ENTREGA	__h__	Assinatura e carimbo do recebedor:	

Nº	Restrição	Providências