

**TERMO DE REFERÊNCIA  
PREGÃO ELETRÔNICO (COMPRAS)**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

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

**PREGÃO Nº 01586/2020**

**(Processo Administrativo n.º 23436.000721.2019-13)**

**1. DO OBJETO**

- 1.1.** O presente termo de referência tem como objeto registrar preços, pelo Sistema de Registro de Preços, para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinado ao preparo da merenda escolar no ano letivo de 2020, para os alunos matriculados no IFSP nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, conforme especificações do termo de referência, 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 DO ITEM	Unid. Forn.	Quant. Total Semestral	Fração de Entrega	Quant. Fração de Entrega	Tempo em Meses	PREÇO DE REFERÊNCIA/ VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	
								UNIT.	TOTAL
1	296406	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.	Kg	182	Quinzenal	10,8 Kg	6	29,10	5.296,20
2	255936	Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos – Congelado. Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	Kg	420	Semanal	12 Kg	6	29,26	12.289,20

3	255936	Carne bovina, moída – Patinho Moído - Congelada. Patinho moída - Carne bovina, parte: Patinho, moída, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até - 12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	kg	420	Semanal	12 Kg	6	29,26	12.289,20
4	373162	Carne Suína sem pele e sem osso– Lombo – Congelada. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração arrosada, 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.	Kg	140	Quinzenal	8 Kg	6	22,76	3.186,40

5	238148	Carne Suína sem pele e sem osso – Pernil - Carne suína, parte: Pernil congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	Kg	380	Quinzenal	16 Kg	6	15,93	6.053,40
6	242190	COXA E SOBRECOPA 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, carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5 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. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	840	Semanal	25 Kg	6	9,16	7.694,40

7	269245	Carne de Frango – PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, Peito, corte sassami, congelada, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	460	Semanal	13,5 Kg	6	13,20	6.072,00
8	448897	Peixe – Filé de Merluza - FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, sem pele e espinha, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca, e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo aproximadamente 1kg a 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	Kg	210	Quinzenal	25kg	6	24,02	5.044,20
9	233255	BATATA INGLESA – lisa; lavada; 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	150	Semanal	6 Kg	6	3,31	496,50
10	413744	Brócolis - Brócolis em maço, espécie: comum ou americana; 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. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	unidade	100	Quinzenal	4 unidades	6	5,31	531,00

11	233871	Cebola – variedade Amarela ou branca - 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. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	250	Semanal	10,5 Kg	6	3,19	797,50
12	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. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	125	Quinzenal	5,5 Kg	6	3,33	416,25
13	99350	Farinha de milho amarela com flocos íntegros - 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.	Pacote 500g	40	Mensal	6 Kg	6	2,61	104,40
14	99406	Farinha de trigo - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são 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.	Kg	45	Mensal	7 Kg	6	3,90	175,50
15	264302	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.	Kg	35	Mensal	5 Kg	6	3,41	119,35

16	326330	Trigo para kibe - Granulado de trigo de cor escura, tipo para kibe. Cor, odor característicos. 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.	pacote 500 g	35	Mensal	6 Kg	6	3,58	125,30
17	217004	Amido de Milho - Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Embalagem 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 partir da entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	Embalagem 500g	30	Mensal	5 unidades	6	6,02	180,60
18	229197	Fermento químico em pó - Fermento químico em pó, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios, não deve apresentar-se empedrado. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou em lata, contendo 250g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Validade mínima de 05 (cinco) 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.	Unidade 250g	45	Mensal	7	6	6,38	287,10
19	217013	Aveia - Aspecto em flocos finos, contendo 500 gramas, acondicionado em embalagens de polietileno atóxico (pacotes) ou caixas de papel com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho e umidade. Validade mínima de 08 (oito) 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.	Embalagem 500g	25	Mensal	4 unidades	6	5,77	144,25

20	BR458904	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.	Pacote 5 kg	400	Mensal	67 pacotes	6	17,06	6.824,00
21	110590	Arroz Parboilizado - Tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo parboilizado acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, 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 5 (cinco) 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.	Pacote 1 kg	700	Mensal	100 Pacotes	6	3,04	2.128,00
22	233587	Feijão Carioca – Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote 1Kg	1000	Mensal	167 pacotes	6	7,28	7.280,00
23	358828	Feijão preto - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	Pacote 1Kg	120	Mensal	20 kg	6	5,89	706,80

24	109231	Grão de bico - Grãos de bico, constituído de grãos maduros, secos, íntegros, tamanho e coloração uniformes, cor creme, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 500 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 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.	Pacotes 500g	42	Mensal	7	6	9,25	388,50
25	235950	Lentilha - Lentilha tipo 1, classe média, tipo seca, cor verde, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 500 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 08 (oito) 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.	Embalagem 500g	42	Mensal	7	6	8,32	349,44
26	60712	Soja - Soja em grãos grupo 1, tipo 1, classe amarela. Aspecto inteiras, cor creme. 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 08 (oito) 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.	Embalagem 500g	18	Mensal	3	6	5,73	103,14
27	259669	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.	Pacote 500g	900	Mensal	167 Pacotes	6	2,76	2.484,00

28	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 de peso drenado. 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	18	Mensal	3 Latas	6	14,62	263,16
29	223106	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 de peso drenado. 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 2 kg	18	Mensal	3 Latas	6	14,13	254,34
30	217258	Milho – em grão para pipoca - Milho para pipoca, grupo duro, classe amarela, tipo 1, tipo grupo duro. Odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 500 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 08 (oito) 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.	Embalagem 500g	42	Bimestral	14 pacotes	6	2,63	110,46
31	332357	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 1 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 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.	Pacote 1 kg	5	Mensal	1pacote	6	17,75	88,75

32		Pimenta do Reino - Pimenta do Reino Branca em Pó, físico tipo grãos moídos, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 100 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, similar, equivalente ou superior.	Embalagem 100g	12	Semestral	12 embalagens	6	5,07	60,84
33	9245	Alho em Pasta - Balde de 1kg, alho processado; Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Branco; embalado em balde plástico, com validade mínima de 10 (dez) meses; pesando 1Kg; apresentação Puro, TRITURADO; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; qualidade granulada e intacto; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução ANVS nº 23, de 15/03/2000, port. 259/02 e suas alterações posteriores. Ing.: Alho triturado, Ácido cítrico, metabisulfito de sódio e sorbato de potássio. Embalagem primária: Balde de polipropileno com lacre de proteção intacto e resistente, peso líquido de 2Kg. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	Balde 1kg	48	Mensal	8 baldes	6	18,40	883,20
34	9032	VINAGRE DE ÁLCOOL - Produto com cor, odor e sabor característicos. produzido da fermentação acética de vinho branco, acidez entre 4 – 4,5%. 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	48	Mensal	8 frascos	6	2,66	127,68
35		AÇÚCAR REFINADO - Açúcar refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. 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.	Kg	75	Mensal	12 Kg	6	2,74	205,50

36	216911	Sal iodado - Sal refinado, iodado, com teor máximo de sódio 390 mg/g, 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.	Kg	120	Mensal	20 Kg	6	2,00	240,00
37		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 máximo 0,5%. 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.	Frasco 500 ml	48	Mensal	8 frascos	6	21,51	1.032,48
38	244364	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.	Pet 900ml	144	Mensal	24 Pets	6	4,79	689,76
39		Azeitona Verde sem caroço – Frutos grandes, 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.	kg	15	Mensal	2,5 Kg	6	13,17	197,55

40	5711	<p>Creme de Leite - Creme de leite pasteurizado, consistência firme, Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, com teor de gordura entre 20% e 40%, 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/DISPOA. 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	75	Mensal	12 unidades	6	6,22	466,50
41	237916	<p>Coco ralado sem açúcar - Coco ralado sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem contendo 1kg, aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. 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.</p>	Kg	6	Mensal	1 Kg	6	17,89	107,34
42	348183	<p>Canjica de milho branco - Canjica de milho branco, tipo 3, não transgênico, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500G. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho e umidade, 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 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.</p>	Pacote 500g	18	Mensal	3 pacotes	6	3,19	57,42
43	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/DISPOA. 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	144	Mensal	24 unidades	6	9,76	1.405,44

44	350518	Café torrado e moído com selo de pureza- Café em pó homogêneo, apresentar o certificado de qualidade para o café tipo superior, emitido pela abic, ou na ausência deste, apresentar o laudo emitido por laboratório habilitado pela reblas/anviss, representando a categoria de qualidade: cafés superiores, igual ou superior a 6,00 e menor que 7.3 conforme a resolução saa 28 de 01/06/2007 abic, credenciado pela abic no programa "nível mínimo de qualidade", comprovando as características mínimas de qualidade exigidas, oriundo de grãos de café torrados e moído. , aroma e sabor característico de café, tipo forte, apresentação moído, constituído por grãos predominantemente arábica, tipo de embalagem a vácuo, em pacote de 500 gramas, com validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e selo da ABIC.	Pacote 500g	60	Mensal	10 pacotes	6	8,75	525,00
45	217806	Achocolatado em pó - Achocolatado em pó solúvel, com sabor, cor e odor característicos, aspecto pó, sem farinha e sem corantes artificiais em sua formulação. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, embalagem aluminizada, ou lata, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade. Não pode conter corantes artificiais. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade. Validade mínima de 08 (oito) 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.	Unidade 400g	90	Mensal	15 unidades	6	5,80	522,00
46	380634	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.	Embalagem 340g	350	Mensal	58 embalagens	6	2,25	787,50

47	113026	Extrato de Tomate Simples Concentrado - Extrato de tomate, composto por tomate maduro e selecionado, sem pele, sem semente e corante, açúcar e sal. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalados em latas contendo 4kg, 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.	Lata 4 kg	40	Mensal	7 latas	6	14,06	562,40
48	17310	Margarina vegetal - Cremosa, com sal, no mínimo 80% de lipídeos e <u>0% de gorduras trans</u> , 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.	Pote 500g	90	Mensal	15 potes	6	6,08	547,20
49	217119	Sardinha em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 120 a 130 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/DISPOA. 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.	Latas 125g	50	Bimestral	20 latas	6	3,54	177,00

50	258022	Queijo tipo mussarela (em peça), de vaca - 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) atóxica, 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 (peça). 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.	Kg	90	Mensal, conforme cardápio	15 Kg	6	28,07	2.526,30
51		Queijo tipo parmesão ralado, de vaca - Queijo tipo parmesão ralado, de vaca – cor ligeiramente amarelada, aspecto consistente, sabor salgado, odor suave e característico, não conter outros tipos de queijo misturado ao parmesão, bem como qualquer tipo de amido. Isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, com informações de identificação do produto, marca do fabricante, validade, lista de ingredientes, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data 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.	Pacote 100 g	300	Mensal	50 pacotes	6	8,52	2.556,00
52	373255	Requeijão cremoso - produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de plástico (polietileno) atóxica, contendo aproximadamente 1,8kg, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Não contendo gordura hidrogenada e amido na sua composição. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da data de 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.	Bisnaga 1,8kg	50	Mensal	9 unidades	6	13,76	688,00

53	300787	Ovo branco, de galinha tipo extra - Ovos branco, classe A, Tipo EXTRA ou GRANDE (50 gramas), frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Isento de odores estranhos. Caixa com 30 unidades, livres de odores e mofo, 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	125	Mensal	21 caixas	6	12,81	1.601,25
54	332464	Pão tipo hot dog - Pão tipo hot dog, peso de aproximadamente 50g cada unidade, embalados em pacote contendo 1kg, tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) 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.	Pacote 1kg	216	Mensal	36 pacotes	6	13,30	2.872,80
55	217132	Biscoito doce - Biscoito Doce oval tipo Maizena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, sem gordura trans, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho, umidade e bolor. 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.	Pacote 400g	216	Mensal	36 pacotes	6	4,36	941,76
<b>TOTAL</b>								<b>102.064,26</b>	

- 1.2. O prazo de vigência da contratação é de 6 (seis) meses contados da assinatura do contrato prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 1.3. 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.

## **2. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

2.1 O prazo de entrega dos bens deverá ser conforme a tabela do item 1.1, em remessa parcelada, havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações. Os materiais solicitados devem ser entregues de segunda a sexta-feira, das 8h às 11h e das 13h às 16h, no seguinte endereço: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de São Paulo – localizado na Avenida Clara Gianotti de Souza, nº 5 180, Registro, 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.

2.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior as disposições especificadas no item 1.1, ou a (metade, um terço, dois terços, etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.

2.3 Os bens serão recebidos provisoriamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

2.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

2.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

2.5.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

2.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

2.7 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.

2.8 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.

2.9 Tabela resumo:

<b>PRODUTO</b>	<b>ENTREGA</b>
HORTIFRUTI	Semanal
LATICÍNIOS	Mensal
ESTOCÁVEIS NÃO PERECÍVEIS	Mensal
CARNES: - bovinas - Frango - Suínas - Peixe	Semanal/Quinzenal Semanal Quinzenal Quinzenal

2.10 Os itens e os quantitativos correspondentes serão formalmente requisitados por envio de Autorizações de Fornecimento (ANEXO I do T.R.). A não observância dessa condição resultará em penalização da contratada.

### 3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1 São obrigações da Contratante:

3.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

3.1.2 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;

3.1.3 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

3.1.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

3.1.5 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

3.2 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.

#### 4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 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:

4.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante,, procedência e prazo de validade;*

4.1.1.1 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;

4.1.1.2 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. Devem utilizar touca protetora nas dependências de armazenamento, produção e distribuição de alimentos da instituição;

4.1.1.3 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;

4.1.1.4 Quanto a entrega, os produtos de hortifrúti (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;

4.1.1.5 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, conforme tabela abaixo:

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.

\*Conforme Legislação CVS 5 DE 09/04/2013, em destaque os artigos 53-61 e 87.

4.1.2 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);

4.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

4.1.4 comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.5 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.1.6 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## 5. DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 6. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

6.1 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.

## 7. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

7.1 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.

7.1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

7.2 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.

7.3 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.

## 8. DO PAGAMENTO

8.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

8.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

8.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.3.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

8.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

8.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

8.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

8.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem

como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

8.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

8.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

8.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

8.12.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 9. DO REAJUSTE

9.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

9.1.1 Durante a vigência da ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do caput do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.2 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

9.3 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado (artigo 18 do Decreto nº 7.892/2013).

9.4 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

9.5 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o FORNECEDOR não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar o FORNECEDOR, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação (artigo 19 do Decreto nº 7.892/2013).

9.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

## 10. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## 11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 11.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 11.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 11.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 11.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
- 11.1.5 cometer fraude fiscal;

11.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 11.2.1 **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 11.2.2 multa moratória de 5% (cinco) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 29 (vinte e nove) dias;

11.2.3 multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

11.2.5. 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;

11.2.6 impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

11.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

11.2.7. 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;

11.3 As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

11.5 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.

11.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

11.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

11.8 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.

11.9 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

11.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

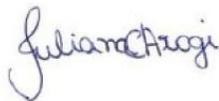
11.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

11.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 12. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

12.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 102.064,26.

*Município de Registro, 22 de janeiro de 2020.*



Juliana Cesario Aragi  
Nutricionista



Heleni Sousa Dos Santos Ferreira  
Diretora Adjunta de Ensino



Fábio de Azevedo Pereira  
Diretor Adjunto de Administração

De acordo,



Heleni Sousa Dos Santos Ferreira  
Diretora Geral em Exercício

## ANEXO I – Autorização de Fornecimento

### AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

#### Gêneros Alimentícios

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

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Nutricionista – IFSP Registro