

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

**REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS E CARNES PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA UNIDADE ACOLHEDORA E NÚCLEOS DA FUNDAÇÃO CRÊ-SER POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

### 2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

**2.1. Da necessidade da contratação:** O presente documento tem como objetivo a realização de processo de Contratação de empresas para a fornecimento hortifrutigranjeiros e carnes para atender às demandas da Fundação Municipal Crê-Ser

#### 2.2 JUSTIFICATIVA

2.2.1 Justifica-se este procedimento licitatório para atendimento a alimentação fornecida às crianças e adolescentes atendidos pela Fundação Municipal Crê-Ser.

2.2.2 Ademais é importante frisar que a alimentação balanceada e com teor nutricional adequado, baseada em uma dieta rica em alimentos variados e que contenham proteínas, açúcares, gorduras, vitaminas e minerais, é de suma importância para o desenvolvimento dos alimentados, para o crescimento e desenvolvimento das crianças e dos adolescentes, sendo, também, um dos fatores de prevenção de algumas doenças da vida adulta.

2.3 Também se deve observar a alimentação ofertada pela Fundação como cuidado social, uma vez que, não raro, parte dos que a recebem têm acesso à alimentação saudável apenas nos momentos em que a recebem nas Unidades de Atendimento da Fundação Municipal Crê-Ser.

2.4 Conhecendo as responsabilidades da Fundação e os benéficos resultados obtidos pela dispensação de alimentação nutricionalmente adequada, é, pois, nesse cenário que se pretende adquirir os itens aqui solicitados, buscando a continuidade e eficácia do serviço prestado.

## 2.2. Da escolha da modalidade de licitação:

2.2.1. A opção disponível para atendimento da demanda e realizar aquisição de hortifrutigranjeiros e carnes destinados a atender as necessidades da Fundação Municipal Crê-Ser. Tais alimentos são encontrados no Mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros alimentícios, como demonstra o levantamento realizado no painel de preços, consulta de contratações realizadas anteriormente. Para que a Fundação atenda toda a demanda, há a necessidade de aquisição de uma ampla gama de hortifrutigranjeiros e carnes considerando os preços praticados no mercado e nossa disponibilidade orçamentária, enquadrando-se nos seguintes cenários:

2.2.2. Adquirir todos os gêneros alimentícios, tipo hortifrutigranjeiros e carnes necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da Fundação Municipal Crê-Ser, via sistema de registro de preços (SRP), o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento de todas as Unidades de Atendimento da Fundação;

2.2.3. Todos os itens são o materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por **Pregão Eletrônico mediante Sistema de Registro de Preço**.

2.2.4. Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem. Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

2.2.5 - Devido à natureza da aquisição pretendida, o ideal é que a aquisição seja realizada por item.

## 3. DO PREÇO, DA QUANTIDADE E DAS DESCRIÇÕES DOS ITENS

### 3.1 – DO PREÇO

O preço estimado da contratação foi obtido através de Mapa Comparativo de Preços, levando-se em consideração as pesquisas junto ao mercado, conforme cotações encaminhadas por empresas desse ramo de atividade e do Banco de Preços da Licitar Digital. tendo-se como valor total estimado, após cálculo da média a importância de **R\$ 288.735,56 (duzentos e oitenta e oito mil, setecentos e trinta e cinco reais e cinquenta e seis centavos)**

#### 4. ESPECIFICAÇÕES E VALORES ESTIMADOS

ID	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA	VR. UNITÁRIO	VR TOTAL
1	<b>ABACAXI</b> GRAÚDO, ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIA DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE SABOR, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO PERMANECENDO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS E MECÂNICAS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. APRESENTAR-SE, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME (PADRONIZADA). PESO MÍNIMO DE 1,3 KG POR UNIDADE	UND	192	8,41	1.614,72
2	<b>ABOBORA MORANGA</b> ABÓBORA(MORANGA HIBRIDA), SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, MÉDIA, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, PODRIDÃO SECA, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 1,5KG	KG	540	2,82	1.522,80
3	<b>ABOBRINHA MENINA</b> SUBGRUPO VERDE, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO OU VIROSE, OCA, DESCOLORADA, PASSADA) CATEGORIA EXTRA. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO.	KG	490	5,74	2.812,60
4	<b>ALHO NATURAL DESCASCADO</b> IMPORTADO, CALIBRE MÍNIMO DE 50MM, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, MURCHOS, COM AUSÊNCIA DE PEDÚNCULO OU DEFORMADOS) CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES COM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CONTENDO O NOME DO PRODUTOR. A DATA DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 7 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	500	27,76	13.880,00
5	<b>BANANA CATURRA</b> BANANA CATURRA(NANICA), CLIMATIZADA, SEPARADA POR LOTES, POR COR, TAMANHO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E	KG	1960	3,86	7.565,60

	IMATURAS), SUB CLASSE BUQUÊ OU PENCA, CATEGORIA I. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 130 GRAMAS.				
6	<b>BANANA PRATA</b> BANANA PRATA, CLIMATIZADA, SEPARADA POR LOTES, POR COR, TAMANHO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), CLASSE COM DIÂMETRO APROXIMADO DE 25MM, COMPRIMENTO DE 120 MM, SUBCLASSE BUQUÊ OU PENCA, CATEGORIA I. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 100 GR.	KG	300	7,03	2.109,00
7	<b>BATATA DOCE</b> BATATA DOCE ESPECIAL, LAVADAS OU ESCOVADAS, CLASSE MÉDIA / GRAÚDA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO ÚMIDA, SECA, CORAÇÃO OCO OU NEGRO), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRAS, DESPROVIDAS DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRES DE SUBSTANCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINÁRIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. PESO ESTIMADO: 150 GRAMAS	KG	870	4,33	3.767,10
8	<b>BATATA INGLESA</b> BATATA INGLESA, LAVADAS OU ESCOVADAS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO ÚMIDA, SECA, CORAÇÃO OCO OU NEGRO), APRESENTAÇÃO FIRME, INTEIRAS, DESPROVIDAS DE ODOR OU SABOR ESTRANHO, SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRES DE SUBSTANCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS, PARA USO CULINÁRIO EM COZIMENTO, MASSAS OU FRITURAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 140 GRAMAS	KG	2016	6,28	12.660,48
9	<b>BERINJELA -</b> BERINJELA, CLASSE EXTRA AA, FIRME, DE CASCA LISA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO, LIVRE DE PARASITA E LARVAS. peso médio estimado 370 g	KG	170	6,62	1.125,40
10	<b>BETERRABA -</b> BETERRABA SEM FOLHAS, SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, CATEGORIA EXTRA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO	KG	750	4,66	3.495,00

	ESTIMADO: 140 GRAMAS				
11	<b>BRÓCOLIS</b> CLASSE EXTRA, COMUM, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES PESO ESTIMADO DE 450 A 550 G	KG	110	13,33	1.686,30
12	<b>CEBOLA DE CABEÇA</b> CEBOLA DE CABEÇA AMARELA, TIPO SALADA, LISA, C/ POLPA INTACTA E LIMPA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, S/ BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS GRAVES (TALOS GROSSOS, BROTADOS, PODRIDÃO, MOFADOS OU MANCHAS NEGRAS), QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE, SEM DEFEITOS GRAVES (TALOS GROSSOS, BROTADOS, PODRIDÃO, MOFADOS OU MANCHAS NEGRAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO, CONTENDO O NOME DO PRODUTOR. PESO ESTIMADO: 120 GRAMAS.	KG	650	4,98	3.237,00
13	<b>CENOURA AMARELA</b> CENOURA(BATATA) BAROA, GRUPO RAIZ, NA COR AMARELA INTENSA, FORMATO CILÍNDRICO, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO OMBROS VERDES OU ROXO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 120 GRAMAS.	KG	220	23,60	5.192,00
14	<b>CENOURA VERMELHA</b> CENOURA VERMELHA EXTRA, SEPARADO POR TAMANHO E CATEGORIA, CATEGORIA EXTRA, GRUPO BRASÍLIA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO MOLE, DEFORMAÇÃO OMBROS VERDES OU ROXO, SEM DEFEITOS, LENHOSAS, RACHADAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHAS INJURIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 140 GRAMAS	KG	890	2,89	2.573,10

15	<p><b>CHUCHU</b> CHUCHU, DE PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO, PESO ESTIMADO: 270 GRAMAS.</p>	KG	780	4,30	3.3354,00
16	<p><b>GOIABA</b> GOIABA VERMELHA, COMUM, COR, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, ISENTA RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS, ESTAR EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. peso médio estimado 170g</p>	KG	100	12,10	1.210,00
17	<p><b>INHAME</b> INHAME TIPO DEDO, RAIZ NA COR MARROM E FORMATO CILÍNDRICO, SEM DEFEITOS GRAVES, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, MURCHOS OU PODRIDÃO, SEM ESCURECIMENTOS GRAVES OU DANOS MECÂNICOS, TIPO EXTRA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 140 GRAMAS.</p>	KG	700	8,760	6.132,00
18	<p><b>LARANJA PÊRA RIO</b> LARANJA PÊRA RIO , SEPARADA POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO, CATEGORIA EXTRA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO,. PESO ESTIMADO: 200 GRAMAS</p>	KG	1700	9,96	11.832,00
19	<p><b>LIMÃO</b> LIMÃO THAITI, SEPARADA POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 80 GRAMAS</p>	KG	370	6,36	2.353,20
20	<p><b>MAÇA NACIONAL</b> MAÇA NACIONAL TIPO GALLA CATEGORIA EXTRA, COR VERMELHA, TAMANHO MÉDIO, E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU</p>	KG	170	12,80	2.176,00



	CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 120/150 GRAMAS				
21	<b>MAMÃO FORMOSO</b> MAMÃO FORMOSO COR, TAMANHO MÉDIO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 1,5KG.	KG	200	6,49	1.298,00
22	<b>MANDIOCA</b> MANDIOCA RAIZ NA COR MARROM, MASSA BRANCA, DE FÁCIL COZIMENTO, SEM RESÍDUOS TERROSOS OU SUJIDADE, DEFEITOS GRAVES, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, MURCHAS OU PODRIDÃO, SEM ESCURECIMENTOS GRAVES OU DANOS MECÂNICOS, TIPO EXTRA. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 110 GRAMAS	KG	940	3,20	3.008,00
23	<b>MANGA TOMMY</b> MANGA TOMMY SELECIONADA DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADOS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PESO MÉDIO ESTIMADO DE 300G A 500G	KG	270	9,83	2.654,10
24	<b>MARACUJÁ</b> MARACUJÁ TAMANHO MÉDIO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 150 GRAMAS	KG	300	10,99	3.297,00
25	<b>MELANCIA</b> MELANCIA REDONDA CATEGORIA EXTRA GRAÚDA, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO,, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 9 A 10 KG POR UNIDADE.	KG	100	3,49	349,00
26	<b>MEXERICA PONKAN</b> TIPO A, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS, SEM PARTES ESCURAS, SEM RACHADURAS, SEM AMASSADOS, EEM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. PESO MÉDIO ESTIMADO 450 G	KG	128	6,37	815,36

27	<b>OVOS BRANCOS</b> OVOS DE GRANJA BRANCOS EXTRA, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, FRESCOS, ACOMODADOS EM PENTES EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS ROTULADAS E LACRADAS. PESO ESTIMADO 50 GRAMAS CADA UNIDADE	PENTE	1760	17,70	31.152,00
28	<b>PIMENTÃO VERDE</b> PIMENTÃO VERDE ESPECIAL, DE BOA QUALIDADE, PORTE MÉDIO/GRANDE, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 190 GRS	KG	430	8,30	3.569,00
29	<b>REPOLHO</b> REPOLHO VERDE, COM FORMATO DA CABEÇA REDONDO, FOLHAS LISAS SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, RACHADURAS, DANOS PROFUNDOS), SEM MANCHAS, DANOS SUPERFICIAL, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU PRESENÇA DE ORGANISMOS VIVOS, CATEGORIA EXTRA. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 470 GRAMAS/ UNIDADE.	KG	670	3,76	2.519,20
30	<b>TOMATE</b> TOMATE SALADA, GRAÚDO, MADURO, BEM FORMADO, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, TERRA OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE E LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SEM DEFEITOS (PODRIDÃO E PODRIDÃO APICAL, PASSADO, QUEIMADO, DANOS PROFUNDOS OU POR GEADAS, DEFORMADOS, MANCHADOS, IMATUROS. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 150 GRAMAS CADA UNIDADE.	KG	1303	5,80	7.557,40
31	<b>UVA ITÁLIA</b> UVA ITÁLIA, FIRME, CASCA LUSTROSA, SEM MACHUCADOS, SEM RACHADURAS.	KG	130	26,72	3.473,60
32	<b>VAGEM</b> VAGEM, MACARRÃO ESPECIAL, TAMANHOS E FORMATOS HOMOGÊNEOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TENRAS, SEM QUEIMADURAS, MURCHAS, DEFORMADAS. IMATURAS OU TORTAS, CATEGORIA EXTRA EMBALADOS EM SACOS	KG	120	16,12	1.934,40



	PLÁSTICOS ATÓXICO TRANSPARENTE E/OU CAIXA DE MONOBLOCOS PLÁSTICOS ATÓXICO. PESO ESTIMADO: 50 GRAMAS CADA UNIDADE				
33	<p><b>CARNE BOVINA MOIDA (ACÉM)</b>  CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM MOÍDO) CONGELADA: OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS, LIMPA, SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E ORGANOLÉPTICO). O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO; RESISTENTES; HERMETICAMENTE SELADOS COM PESO DE 02 KG E EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DISPOSTAS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NORMATIZAÇÃO DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA); CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU IMA. DEVERÁ SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. SÓ SERÁ ADQUIRIDO O PRODUTO QUE APRESENTE ÍNDICE DE ÁGUA DE, NO MÁXIMO, 6% (SEIS POR CENTO) DO PESO DA EMBALAGEM.</p>	KG	1120	31,58	35.369,60
34	<p><b>CARNE SUÍNA PERNIL (TRASEIRO) TIPO ISCA</b>  CARNE SUINA PERNIL ( TRASEIRO ) TIPO ISCA , DESOSSADO, DEVERA APRESENTAR NO MAXIMO 10% DE APONEVROSES E GORDURA C/ COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PRIMARIAS DE PLASTICOS ATOXICO, PROPRIAS PARA ALIMENTOS; ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE.</p>	KG	1100	21,23	23.353,00
35	<p><b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO</b>  CARNE DE FRANGO DESOSSADO TIPO PEITO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6% ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS COM REGISTRO NO SIM, SIF OU IMA EMBALAGEM DE 01 KG</p>	KG	1260	22,03	27.757,80
36	<p><b>CARNE BOVINA ACEM MAGRA 2 PEDAÇO</b>  ACÉM BOVINA MAGRA DE 2ª PEDAÇO ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE</p>	KG	920	30,63	28.179,60

	SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES COM REGISTRO NO SIF OU IMA EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES PESO CONFORME PEDIDO				
37	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA</b> CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6% ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS COM REGISTRO NO SIF OU IMA EMBALAGEM DE 01 KG PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	KG	340	9,82	3.338,80
38	<b>LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA</b> LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA COM ASPECTO CARACTERÍSTICO COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS ODOR E SABOR PRÓPRIO COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3% COM REGISTRO NO SIF OU IMA EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS TRANSPARENTES PESO CONFORME PEDIDO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES	KG	1028	18,30	18.812,40

## 5 DA FORMA E DO PRAZO DE ENTREGA DOS MATERIAIS

5.1 Efetuar a entrega dos produtos em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas na Autorização de Fornecimento, com as especificações constantes no Termo de Referência, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento emitida pela Fundação;

5.2 Entende-se por entrega as seguintes atividades: o transporte dos produtos embalados para o local determinado pela Fundação Municipal Crê-Ser, a entrega dos volumes, a desembalagem, a verificação visual do produto e sua reembalagem se for o caso;

5.3 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

## 6. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. As entregas deverão ser efetuadas preferencialmente às terças-feiras, pela manhã, diretamente nos Núcleos e Unidade Acolhedora, de acordo com o pedido e cronograma semanal elaborado pela Fundação Municipal Crê-Ser.

6.2. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos transparentes e atóxicos. Não serão aceitos produtos entregues em caixas de papelão ou madeira;

6.3. As carnes deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados. Os gêneros congelados e/ou refrigerados devem ser transportados em veículos com temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura e os gêneros transportados neles, devem manter uma temperatura ideal, não ultrapassando o limite superior discriminados abaixo:

**Congelados:** -12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante (Os produtos congelados não poderão apresentar indícios de descongelamento com partes amolecidas);

6.4. Produtos em desacordo com a especificação deverão ser recusados no ato do fornecimento devendo ser repostos no prazo máximo de até 48 horas, isto, devidamente notificado, como condição para recebimento definitivo do documento fiscal e liberação para quitação deste;

6.5. Caso a substituição não ocorra no prazo solicitado, o documento fiscal será devolvido para alteração das quantidades e produtos efetivamente fornecidos e relatório de ocorrência encaminhado para Fundação Municipal Crê-Ser para aplicação de demais sanções previstas no edital e no contrato;

6.6. Serão observadas as exigências com relação à gramatura, especificação, embalagem e acondicionamento para todos os produtos solicitados;

6.7. Ao responsável pelo recebimento das mercadorias em cada Núcleo e Unidade Acolhedora, reserva-se o direito de não receber as mesmas se não estiver em de acordo com o solicitado, devendo o fornecedor substituí-las sem prejuízos à Fundação Municipal Crê-Ser;

6.8. O transporte das mercadorias é de responsabilidade do Fornecedor, devendo ocorrer em veículo próprio, fechado.

6.9. Caberá ao(s) fornecedor( s) o descarregamento das mercadorias no ato da entrega, devendo possuir pessoal disponível para tal serviço;

6.10. As mercadorias deverão ser entregues nos horários das 7h às 10h e das 13h às 16h, mediante recibos assinados pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo uma via retida pelo recebedor e a outra (do fornecedor) que deverá ser anexada à AF–Autorização de Fornecimento e Documento fiscal emitido;

6.11. Os documentos fiscais deverão ser entregues à Fundação Municipal Crê-Ser, aos Gestores do Contrato, com os recibos devidamente anexados para processamento de liquidação e pagamento;

6.12. O fornecimento será feito de acordo com as necessidades dos Núcleos e Unidade Acolhedora da Fundação Crê-Ser, que poderá fazer alterações nos mesmos, conforme suas necessidades e para adequação de cardápios;

6.13. As mercadorias serão conferidas e pesadas no ato do recebimento, sendo que os produtos que não atenderem às especificações e critérios técnicos serão devolvidos sem ônus para o Contratante;

6.14. Em caso de devolução de produtos, a Nota Fiscal poderá ser devolvida ou ficará retida até que a substituição seja feita, na forma e prazo notificados pelo contratante.

## 7- CRONOGRAMA DE ENTREGA

As entregas serão realizadas nos Núcleos e na Unidade Acolhedora da Fundação Crê-Ser, SEMANALMENTE, de acordo com requisição encaminhada pelo Almojarifado nos seguintes endereços:

ENDEREÇOS E TELEFONES DOS LOCAIS PARA ENTREGA		
UNIDADE DE ATENDIMENTO	ENDEREÇO	TELEFONE
Núcleo Boa Vista	Rua José Faustino Taveira, nº 580; Bairro Boa Vista	(31) 3850-2187
Núcleo Cidade Nova	Rua Beija-flor, nº 36 Bairro Cidade Nova	(31) 3850-3984
Núcleo Loanda	Av. Cândido Dias, nº 865; Bairro Loanda	(31) 3850-3985
Núcleo Promorar	Rua Caraça, nº 92; Bairro Promorar	(31) 3850-3991
Sede -Unidade Acolhedora	Rua Palmas, nº214 – Bairro Baú	31) 3851-1558
Núcleo Santa Cruz	Rua B, nº 929; Bairro Santa Cruz	
Núcleo Sion	Rua Castanheira, nº 991 Bairro Sion	(31) 3850-3991
Núcleo Metalúrgico	Rua Benfica, nº 170, Bairro Metalúrgico	(31)
Núcleo Nova Monlevade	Rua Telécio Batista, nº 90 Anexo Igreja Nossa Senhora dos Anjos – Bairro Nova Monlevade	(31)3850-2192

Núcleo Tanquinho	Rua da Bahia, nº 112 – Bairro Tanquinho	(31) 3850-4742
Núcleo Vila Tanque	Av. do Contorno, nº1476 – Bairro Vila Tanque	(31) 3850-3997

**Caso haja alterações, supressão ou acréscimos nos endereços atuais de entrega, fica sob responsabilidade da contratante comunicar ao fornecedor o novo endereço de entrega das mercadorias.**

## 8. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato, ou instrumento equivalente oriundo desta contratação, terá como responsáveis:

8.1.1. **GESTOR DO CONTRATO:** Nádia Cota Guimarães.

8.1.2. **FISCAL DO CONTRATO:** Robertt Moreira Ribeiro

8.2. Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

8.3. Compete ao Fiscal do Contrato acima identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao gestor do contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a contratada, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, etc.

8.4. O fiscal do contrato anotar 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 faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8.5. 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, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em

corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 74 da Lei 14.133/21.

## 9 - DA DOCUMENTAÇÃO

9.1. A contratada deverá apresentar os seguintes documentos para comprovação de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira:

9.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), conforme o caso, expedido pela Secretaria da Receita Federal;

9.1.2. Prova de constituição social, podendo ser:

9.1.2.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em caso se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.1.2.2. Em caso de sociedade civil, o respectivo ato constitutivo, registrado no cartório competente, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

9.1.3. Cópia dos documentos pessoais do representante legal da empresa e/ou do responsável pela assinatura do instrumento contratual, neste último caso, acompanhado de instrumento de mandato público ou particular, com poderes específicos para tal ato;

9.1.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

9.1.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão emitida pelo órgão competente do estado;

9.1.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, abrangendo inclusive as Contribuições Sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do Parágrafo único do art. 11 da Lei 8.212/91;

9.1.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; 7

9.1.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 – CNDT.



9.1.9 Licença Sanitária expedida pelo Órgão Sanitário local ou regional, em plena vigência, comprovando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias para o fornecimento de alimentos, em consonância com as Leis Federal, Estadual e Municipal.

## 10- DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Deverá ser exigido Comprovação de aptidão do licitante através de atestado de capacidade técnico-operacional fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a Contratada tenha executado, a contento, serviços de natureza e vulto compatíveis com o objeto deste termo de referência e que façam explícita referência pelo menos às parcelas de maior relevância valor significativo, que permitam estabelecer, por comparação, proximidade de características dimensionais e qualitativas com o objeto do presente Termo de referência.

10.1 A empresa deve apresentar ATESTADO OU DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA, em nome da LICITANTE, em documento timbrado, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta e/ou empresa privada que comprove ter a LICITANTE fornecido ou que esteja fornecendo equipamentos de características semelhantes ao objeto desta contratação nos termos da Lei, comprovando

10.1.1 No(s) ATESTADO(S) devem estar explícitos a identificação da empresa que está fornecendo o ATESTADO, o responsável pelo setor encarregado do objeto em questão, os contatos para realização de diligência e a especificação pormenorizada dos produtos fornecidos

10.1.2 Os ATESTADOS deverão ser válidos e conter a descrição dos produtos ou serviços, quantitativo, bem como informações sobre o número do contrato vinculado e sua vigência, a data de entrega dos produtos fornecidos e definitivamente recebidos ou a data de início dos serviços prestados e atestados. Portanto o(s) ATESTADO(S) deverá(ão) contemplar, no mínimo, as seguintes informações:

Nome do cliente;

- a) Endereço completo do cliente;
- b) Identificação do contrato;
- c) Descrição dos produtos fornecidos ou serviços prestados;
- d) Vigência do contrato;
- e) Assinatura e identificação do signatário contento: nome, cargo ou função que exerce junto ao emitente e que o habilite a expedir o referido atestado;
- f) Telefone ou e-mail de contato e site;

10.2 Quanto a qualificação técnica as empresas deverão demonstrar através de documentação pertinente que possui Licença Sanitária expedida pelo Órgão Sanitário local ou regional, em plena vigência, comprovando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias para o fornecimento de alimentos, em consonância com as Leis Federal, Estadual e Municipal.

## 11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato;
- 11.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.4. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 11.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada em relação ao objeto do Contrato;
- 11.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade da contratada pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatada;
- 11.7. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;
- 11.8. Decidir acerca das questões que se apresentarem durante a execução do contrato, se não abordadas no Termo de Referência;
- 11.9. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.10. Aplicar à contratada as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis.

## 12. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:

12.1. Decorrido o prazo de conferência 5 (cinco) dias, contados da data da protocolização da Nota Fiscal/Fatura perante a Fundação Municipal Crê-Ser, o pagamento será efetuado, por processo legal, em até 15 (quinze) dias após o recebimento do documento fiscal, devidamente atestado pelo gestor da Ata de RP;

12.2. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela Contratada em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal;

12.3. Na ocorrência de rejeição da nota fiscal, motivada por erros ou incorreções, o prazo estipulado no subitem anterior passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação;

12.4. O pagamento devido pela Fundação Municipal Crê-Ser será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela Contratada ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes;

12.5. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da Contratada, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação do fornecimento do objeto contratado;

12.6. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, a Contratada dará a Fundação Municipal Crê-Ser, plena, geral e irretroatável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma;

12.7. Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados da Contratada;

12.8. Não será concedido reajuste ou correção monetária do valor da ata;

12.9. No caso de eventual atraso de pagamento por culpa da contratante, o valor devido poderá ser atualizado monetária e financeiramente desde a data de vencimento da fatura válida, até a data do efetivo pagamento, tendo como base, os índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança (nos termos do artigo 5º da Lei nº 11.960 de 29/06/2009).

### 13. DAS SANÇÕES APLICÁVEIS

O descumprimento de quaisquer das cláusulas ou obrigações diretas ou indiretas decorrentes deste Termo de Referência poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas na Lei 14.133/21 ao contratado.

### 14. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 meses**, iniciando-se na data de sua assinatura.

14.2. O prazo acima assinalado poderá ser prorrogado, mediante celebração de termo aditivo específico, observadas as disposições da Lei nº 14.133/21.

### 15. LEGISLAÇÃO APLICADA:

A legislação aplicada é a Lei 14.133/21.

### 16. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

**ALESANDRA MARGARIDA ALVES**  
Mat.320  
Equipe de Contratação - Fundação Municipal Crê-Ser

### 17. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

**HELENITA PINTO MELO LOPES**  
Diretora-Executiva da Fundação Municipal Crê-Ser