



TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AOS 4908 ALUNOS DA REDE MUNICIPAL E 4916 ALUNOS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE IGARAPÉ-AÇU/PA.

2- FUNDAMENTO LEGAL

A aquisição destes gêneros, objeto deste termo de referência, tem amparo legal sob a égide da lei federal nº. 8.666/93 e a lei nº. 10.520/2002, Lei 11.947/2009, Resolução FNDE nº026/2013 além de outras legislações complementares, que definem a execução do Programa Nacional de Alimentação/PNAE, as quais amparam o presente contrato para todos os efeitos legais, independentemente de transcrição.

3- JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Conforme ofício nº 080/20- de 27 de maio de 2020, considerando a necessidade adquirir gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para compor os cardápios a serem oferecidos nas unidades municipais e estaduais de educação no ano de 2020.

4- ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 Relação de gêneros alimentícios

4.1.1 – Itens – BISCOITOS

1 - Biscoito salgado tipo Cream Cracker (10.000 kg)- o produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, devendo ser acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, de 350g á 600g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.

2 - Biscoito doce tipo maisena (2.500 kg)- Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.

3 - Biscoito doce tipo Maria chocolate (2.500 kg)- Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.

4 - Biscoito doce tipo rosquinha sabor leite (2.500 kg)- Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.



4.1.2 – Itens – GRÃOS E CEREAIS

- 5 - Arroz tipo 1 longo fino (26.000 kg)**– Arroz tipo 01, classe longo fino, sub-grupo polido, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1kg; Embalagem secundária: fardo plástico transparente e lacrado. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.
- 6 - Farinha de Trigo sem fermento (800 kg)**- Farinha de trigo tipo 1, sem fermento, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.
- 7 - Farinha de Trigo com fermento (800 kg)**- Farinha de trigo tipo 1, com fermento, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.
- 8 - Açúcar triturado (26.000 kg)**- Produto de 1ª qualidade, embalados em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1kg do produto. Embalagem secundária: fardos plásticos transparentes de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.
- 9 - Fubá de milho (Farinha de milho) (2.000 kg)** – Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de até 500g. Validade não inferior a 120 dias a contar da data de entrega. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde.
- 10 - Mistura para Mingau tipo Farinha Láctea (5.000 kg)** - Característica técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais embalagem de até 500g.
- 11 - Chocolate em pó (5.000 kg)** - Contendo 32% de cacau. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Ingredientes mínimos: açúcar e cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem glúten, corante ou gordura trans. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Embalagem aluminizada contendo até 500g do produto. Embalagem secundária: fardos plásticos transparentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.
- 12 - Feijão Cariquinha tipo 1 (26.000 kg)**- Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30kg.
- 13 - Milho branco tipo 1 (1.000 kg)**- Embalagem plástica de até 1Kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 20 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.
- 14 - Massa de sêmola tipo espaguete (26.000 kg)**- Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega
- 15 - Massa de sêmola tipo argolinha (10.000 kg)**- Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.



16 - Massa de sêmola tipo Parafuso (10.000 kg)- Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.

4.1.3 – Itens – FRIOS E PROTEÍNAS DE ORIGEM ANIMAL

17 - Carne Bovina Moída (13.000 kg)- A carne moída deverá ser processada a partir de peças extras limpas, isenta de cartilagens, sebo, ossos, congelada a 18°C. O produto deverá estar embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente, **com capacidade de 500g e apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega nas unidades de educação**. O produto deve apresentar obrigatoriamente selo do SIF ou SIE ou SIM de acordo com a legislação vigente.

18 - Carne bovina em cubos (dianteiro) (8.000 kg)- Congelada e empacotada a vácuo; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; atóxico. Caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 3kg, com selo do SIF ou SIE ou SIM.

19 - Carne bovina em isca de patinho (10.000 kg)- Congelada e empacotada a vácuo; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; atóxico. Caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 3kg, com selo do SIF ou SIE ou SIM.

20 - Frango (Filé de peito sem osso) (15.000 kg) - Filé de peito de frango, congelado a-18°C., não temperado. Embalagem primária: Sacos plásticos de 3kg de polietileno liso, atóxico, não violado e resistente. Embalagem secundária: Caixas de papelão em perfeitas condições, lacradas, com identificação do produto, validade e peso aparente. O produto deve apresentar validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Obrigatoriamente deve apresentar do SIF ou SIE ou SIM.

21 - Filé de Peixe tipo dourada (5.000 kg) - Filé de peixe de 1ª qualidade, sem espinhas, congelado a -18 °C. Sacos plásticos de polietileno de 2kg liso, atóxico, não violado e resistente. Embalagem secundária: caixas de papelão em perfeitas condições, lacradas, com identificação do produto, peso e validade. O produto deve apresentar validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Obrigatoriamente deve apresentar do SIF ou SIE ou SIM.

22 - Charque bovina dianteiro (5.000 kg)- Carne bovina salgada com **ausência** de nitrito, amônia, formol e capa de gordura permitida até 20% no máximo do produto, acondicionadas em embalagens plásticas em polietileno à vácuo de 1Kg, embalagem secundária em caixas de papelão. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Obrigatoriamente deve apresentar do SIF ou SIE ou SIM.

4.1.4 – Itens – LEITE E DERIVADOS

23 - Leite em pó integral (instantâneo) (12.000 kg)- Características técnicas: leite integral, enriquecido com vitaminas A, C e D, ferro e emulsionante lecitina de soja. Embalados em sacos aluminizados de 200g, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violada, acondicionados em caixas ou fardos de papelão resistente de 10Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. O leite em pó deve apresentar um rendimento no mínimo de 28 copos de 200ml por quilo de produto.

24 - Leite sem lactose em pó (100 kg)- Leite sem lactose, acondicionado em Latas aluminizadas ou sacos plásticos aluminizados contendo até 1kg de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.



25 - Leite de côco (300 l)- Natural, concentrado, açúcarado, acondicionado em garrafa de plástico com 200ml, e embalagens secundárias de papelão. Produto com validade não inferior a 30 dias após a data de entrega no depósito.

26 - Iogurte de fruta (1.000 l)- Embalagem plástica, limpa, resistente, vedada de polietileno de 100g do produto. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Acondicionados em embalagem secundária de fardos plásticos de até 1.200 Kg Validade de no mínimo 20 dias após a data de fabricação.

27 - Margarina (1.000 kg)- Mínimo de 60% de lipídios, embalagem de 250g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.

4.1.5 – Itens – ÓLEOS E TEMPEROS

28 - Azeite de dendê (300 Litros)- Puro baixa acidez, acondicionado em garrafa de polietileno, resistente, limpo e não violado com capacidade de até 200ml com Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.

29 - Extrato de tomate (700 kg)- Acondicionados em embalagem metálica ou saches de até 400g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10Kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.

30 - Seleta de legumes (1.000 kg)- Acondicionados em embalagem metálica ou saches de até 400g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10Kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.

31 - Óleo de soja refinado (3.000 l)- Embalados em garrafas de polietileno com capacidade de até 1 litro. Acondicionados em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.

32 - Vinagre de álcool (3.000 l) - Embalagem em recipiente de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedados hermeticamente, contendo até 1 litro. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.

33 - Sal refinado iodado (3.000 kg) - Cloreto de sódio refinado, acondicionado em sacos plásticos de 1kg. Embalagem secundária: fardo plástico transparente com capacidade até 10 kg. Validade não inferior a 220 dias após a data de entrega.

34 - Alho triturado sem sal (2.000 kg)– Ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservadores, desde que permitidos pela Legislação. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característicos; uniformidade (tamanho e formato). Embalagem primária plástica de 250g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes e limpas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.

4.1.6 – Itens – OVOS E HORTIFRUTIGRANJEIROS

35 - Alho em cabeça in natura (3.000 kg)– In natura, gráudo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem chocamentos, danos mecânicos ou causados por pragas. Embalagem primária plástica de até 200g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes e limpas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.



36 - Batata Inglesa (3.000 kg)- 1ª qualidade, lisa, lavada, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

37 - Cebola (4.000 kg)- Tamanho médio, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

38 - Cenoura (3.000 kg)- Tamanho médio, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

39 - Ovo de galinha (10.000 und)- Ovo tamanho grande (peso entre 55g e 59g por unidade), acondicionado em bandeja ondulada de papelão e embalagem secundária em caixas de papelão totalizando 360 unidades. Validade não inferior a 30 dias.

40 - Tomate (3.000 kg)- Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

41 - Beterraba (1.000 kg)- Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

42 - Chuchu (1.000 kg)- Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

4.1.7 Itens - SUCO PRONTO

43 - Suco pronto – sabor UVA (1.000 L) – Características técnicas: água, polpa de uva, açúcar, acidulante, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém Glúten. Embalagem primária de tetra pak de 200 ml. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: conter data de fabricação até 120 dias anteriores à data de entrega.

44 - Suco pronto - sabor GOIABA (1.000 L) – Características técnicas: água, polpa de goiaba, açúcar, acidulante, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém Glúten. Embalagem primária de tetra pak de 200 ml. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: conter data de fabricação até 120 dias anteriores à data de entrega.

5- LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1- A entrega dos pedidos deverá ocorrer na no Depósito da Alimentação Escolar da sede da Secretaria Municipal de Educação do Município de Igarapé – Açú, em até 5 (cinco) dias corridos após a Ordem de Fornecimento de compras devidamente numerada, assinada e carimbada, de **2ª-feira a 6ª-feira das 08:00 hs às 13:00hs**, não podendo ocorrer atrasos ou falta de Gêneros Alimentícios de acordo com cronograma previamente entregue pela SEMED, salvo por motivo justo e devidamente justificado em documento oficial e aceito pela SEMED.

5.2 - Os produtos serão recebidos pelo Fiscal do Contrato o qual fará análise do produto quanto as especificações de rotulagem e deverá está de acordo com a amostra vencedora apresentada, caso contrario o produto será reprovado no ato da entrega devendo haver substituição imediatamente do mesmo.

5.3 - Caso insatisfatória as verificações acima, lavrar-se-á um Termo de Recusa, no qual se consignarão desconformidades com as especificações contidas neste Edital e seus Anexos. Nesta hipótese, os produtos serão rejeitados, devendo ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias.

5.5 - Caso a entrega dos produtos não ocorra no prazo previsto, ou em caso de nova rejeição, estará a empresa incorrendo em atraso na entrega, sujeitando-se à aplicação de penalidades.

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



5.7 – A entrega dos itens será realizado de forma parcelada e pré-agendada, sendo um quantitativo entregue diretamente no Depósito da Alimentação Escolar da sede da Secretaria Municipal de Educação

6. DA AMOSTRA

6.1- A empresa vencedora de cada um dos itens do certame deverá apresentar: 01 (uma) amostra do produto ofertado, devendo entregá-la em data solicitada e horário de funcionamento da Secretaria de Educação (07:00hs às 13:00hs). As amostras devem estar devidamente etiquetadas, acompanhados de ficha técnica assinadas pelo responsável técnico da empresa fabricante e/ou licitante, com firma reconhecida, devidamente acompanhada da cópia autenticada para verificação do atendimento das especificações técnicas;

6.2 - Os proponentes fabricantes, ou não dos produtos perecíveis de origem animal congelados e/ou resfriados, deverão apresentar carta/ declaração em papel timbrado, com firma reconhecida em cartório, garantindo que tem estrutura física adequada de armazenamento e transporte de produtos de sua fabricação e marca, mantendo a temperatura e a qualidade dos produtos dentro das especificações exigidas, e/ou que determina a legislação.

6.3 - Apresentar Certificado ou declaração ou licença ou alvará sanitário da sede do licitante, emitido pelo Órgão competente que comprove que a Empresa licitante possui estrutura adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitados e que foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido.

6.4 - Os proponentes devem apresentar o **SIF** ou **SIE** do fabricante dos produtos de origem animal.

6.5 - Registros do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de origem animal e/ou junto ao serviço de inspeção Estadual – SIE, conforme o caso.

6.6- Não serão recebidas amostras fora do dia e horário estabelecidos.

6.7 - Caso as amostras não atendam as especificações do Termo de Referência e/ou a qualidade dos produtos não estejam dentro dos padrões mínimos de qualidade exigidos, os licitantes serão considerados **desclassificados** para aquele item e ao final do parecer técnico de avaliação justificado o motivo da desclassificação e convocados os licitantes remanescentes para apresentação das amostras, tendo está o prazo de 48 (quarenta e oito) horas corridos a partir da convocação para apresentação das amostras.

6.8 - Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original ou violadas.

7 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1 - As proponentes deverão apresentar atestado (s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

7.2 - As proponentes deverão apresentar cópia do Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, assinado por um profissional competente, devidamente registrado no Conselho de Classe do ano vigente.

8 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 - A equipe do depósito da alimentação escolar do município será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento, que informarão ao Fiscal do contrato/SEMED eventuais inconsistências.

8.2 - Todos os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.



8.3- Os gêneros dos itens 17, 18, 19, 20 e 21, que necessitam de temperatura controlada, deverão ser transportados em caminhão frigorífico específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

8.4 - Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

8.5 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

8.6 - Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

8.7 Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.2 - Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida no contrato;

9.3 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

9.4 - Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços;

9.5 - Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços;

9.6 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

10. DO PAGAMENTO

10.1- Os produtos poderão ser adquiridos de forma parcelada de acordo com as necessidades e disponibilidade financeira da Secretaria Municipal de Educação/ Fundo Municipal de Educação.

Danilo Barbosa da Silva
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DECRETO 098/2020