



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2707001/2020
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2020 – PMC – SRP

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO:

Registro de Preços que visa Registro de Preços que visa Contratação de Pessoa Jurídica para aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação escolar dos alunos da rede pública de ensino, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar: Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos EJA, Educação Infantil (Pré-Escolar e Creche), Ensino Médio, Educação Especial e o Programa Mais Educação de CAPANEMA/PA.

2. JUSTIFICATIVA:

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, para melhor aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

3. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES:

3.1 A quantidade máxima e mínima estimada a serem adquiridas pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, é fixada de acordo com o Anexo II A.

3.2 A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei Federal nº. 8.666/93, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

4 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

4.1 Fornece os produtos em conformidade com o Termo de referência

4.2 Cumprir com os prazos de fornecimento determinado pelo setor ou secretaria requisitante.

4.3 Responsabilizar-se, integralmente pela execução do objeto, conforme legislação vigente.

4.4 Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº. 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

5 DAS AMOSTRAS

5.1. Os licitantes que ofertarem os menores preços e forem considerados vencedores provisórios deverão, obrigatoriamente, apresentar amostras no prazo máximo de 02 dias após a sessão pública de abertura das propostas, até às 14h, diretamente na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Avenida Barão de Capanema, , nº 845, Areia Branca, aos cuidados da(o) Nutricionista Responsável. As amostras deverão ser apresentadas em sua embalagem original, de acordo com as especificações técnicas descritas no Edital e seu Anexo I, com carta protocolo em papel timbrado, em duas vias.

5.2. As embalagens das amostras deverão estar etiquetadas com o nome do licitante, o número do Pregão Eletrônico e com o número do item.

5.3. A análise das amostras ocorrerá da seguinte forma:

5.3.1. As amostras apresentadas serão submetidas às análises e avaliação pela equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar do Município de acordo com os parâmetros descritos nos respectivos itens e ainda conforme abaixo:

5.3.1.1. Análise da EMBALAGEM será avaliada: Material, Resistência/Vedação do material, Peso,



Prazo de Validade;

5.3.1.2. Análise da ROTULAGEM será avaliada: Ingredientes, Informação Nutricional, Registro no órgão competente e Modo de Preparo. Não serão aceitas as informações de data de validade, data de fabricação e lote que não apresentarem-se de forma impressa e indelével conforme determina a legislação vigente;

5.3.1.3. Análise da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA será avaliada: Ficha Técnica e Registro do rótulo do produto e atendimento da amostra apresentada com a documentação técnica;

5.3.1.4. Análise do PRODUTO PRONTO quanto a: Sabor, textura, Rendimento, Odor e Aparência de acordo com os parâmetros descritos e a necessidade do Departamento.

6 FORMA DE PAGAMENTO:

6.1 O prazo de pagamento será de até 30 (dez) dias, após a emissão da Nota Fiscal.

6.2 Somente será pago a empresa Vencedora, o valor referente de nota fiscal pelo objeto adquirido e efetivamente recebido pela CONTRATANTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. MÁXIMA
1	ARROZ TIPO I: arroz branco tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino. de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem: primária: saco plástico polietileno de 1kg. Secundária: fardo plástico transparente de 30x1 kg e 6x5 kg. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.	KG	45.564
2	AÇÚCAR REFINADO – a embalagem deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada.	KG	37.974
3	ACHOCOLATADO - Especificação: à base de: açúcar, cacau, complexo vitamínico, sal, leite em pó integral. Embalagem de 200g Validade: Não inferior a 180 dias.	KG	16.570
4	ALHO -100% natural. De boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote.	KG	7.595
5	BATATA - De primeira qualidade; comum; escovada; media; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachadura; podridão, e os defeitos internam; como coração oco, negro e machas da cor preta; deve está isenta de excesso de substancias terroso, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície externa. Gêneros pesados devem ser acondicionados e transportados em basquetas plásticas e vasadas que comportem até 15 quilos do produto. Também será aceito o acondicionamento e transporte feitos em sacas de rafia contendo até vinte	KG	11.550

	quilos do gênero. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.		
6	<p>BISCOITO SALGADO - tipo cream cracker- Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, fermento biológico, acidulante (ácido cítrico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 30g, Valor Calórico 135 kcal=567kJ, Carboidratos 21g, Proteínas 3g, Gorduras totais 4,3g, Gorduras saturadas 1,8g, Fibra alimentar 0,7g, Sódio 249mg, Ferro 1,3mg. (*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.</p>	KG	24.530
7	<p>BISCOITO DOCE - tipo Maria - Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g, Valor Calórico: 131 kcal=550kJ, Carboidratos: 23g, Proteínas: 2,2g, Gorduras totais : 3,3g, Gorduras saturadas: 1,4g, Fibra alimentar 0,5g, Sódio 99mg, Ferro 1mg.(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.</p>	KG	24.530
8	<p>BISCOITO DE LEITE - Biscoito doce de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca fabricante, data da fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Contendo 200g, 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.</p>	KG	16.720
9	<p>COLORIFICO - Em pó, apresentando rotulo com composição nutricional, lote, data de fabricação e validade. Embalagem primaria plástica de 100g.</p>	KG	3.850
10	<p>CARNE MOÍDA - Carne de primeira qualidade – congelado, devendo ser transportada à temperatura entre -12º e -18º. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos 500g, embalagens íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Necessário apresentar 3 amostras.</p>	KG	50.050

11	<p>CHARQUE – Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIE/DIPOA. 500g.</p>	KG	33.392
12	<p>CENOURA: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, aroma, sabor e cor próprios da espécie, Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente á casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio.</p> <p>Prazo de fabricação a cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a abóbora “in natura”. 5. EMBALAGEM 5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados. 6. ROTULAGEM Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e esta de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.</p>	KG	14.850
13	<p>CEBOLA: A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. (Resolução RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005 da ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. O formato do bulbo é variável. - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. Prazo de fabricação a cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola “in natura”.</p> <p>ROTULAGEM - O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.</p>	KG	22.000
14	<p>EXTRATO DE TOMATE - Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem sachê 340g.</p>	UND	17.388
15	<p>FEIJÃO DO SUL – TIPO 1: Carioquinha, de primeira qualidade constituída de no mínimo de 90% de grãos inteiro e integro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.</p>	KG	17.100
16	<p>FUBÁ - Fubá de milho amarelo, moído d’água, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 1 Kg, resistente transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade visível, lote, informação nutricional e sobre glúten.</p>	KG	5.696
	<p>FRANGO - Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície</p>		

17	úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIE/DIPOA.	KG	45.570
18	IOGURTE - Produto elaborado a partir de leite desnatado, adicionados de frutas, com vitaminas e cálcio. Consistência firme. Potes de 150g com rótulo contendo informação nutricional, informação sobre glúten, validade e lote.	UND	24.200
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Contendo no mínimo 26% de gordura, embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos e não violados, residentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionado em fardo lacrado ou em caixa de papelão limpa, íntegra e residentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses.	KG	37.974
20	MACARRÃO ESPAGUETE - Tipo espaguete, a base de sêmola. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. Embalagens plásticas de 500g, contendo data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	KG	27.692
21	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500 g, de boa qualidade.	KG	27.692
22	MASSA PARA SOPA - Pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro. Validade mínima de 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. Informação nutricional data de fabricação, validade e lote.	KG	27.692
23	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA - Flocos finos, embalagem de 200g, com data de fabricação, validade, informação nutricional e lote.	KG	28.479
24	MASSA PARA MINGAU DE ARROZ - Mistura à base de amido de milho com farinha de arroz - para o preparo de mingau, fonte de vitaminas e minerais. Embalagem de 200 g.	KG	28.479
25	MASSA PARA MINGAU DE MILHO - Mistura à base de amido de milho - para o preparo de mingau sabor baunilha, morango ou chocolate. Embalagem 200 g.	KG	28.479
26	MASSA PARA MINGAU DE MULTICEREAIS - Multicereal à base de milho para alimentação infantil - fonte de 09 vitaminas e ferro. Que já venha pré-cozido, contendo: Farinha de arroz, açúcar, vitaminas e minerais (vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, ácido fólico e vitamina B12), carbonato de cálcio (regulador de acidez), Fosfato monossódico aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha).	KG	11.195
27	MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	56.100

28	MILHO BRANCO - Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	5.696
29	ÓLEO DE SOJA - Comestível, refinado tipo I, que sofre algum processo tecnológico adequado Embalagem pet de 900 ml, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 meses.	UND	7.595
30	REPOLHO - Tipo: extra, Grupo: verde, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Com características próprias do produto, sem sujidades e livres de corpos estranhos.	KG	11.550
31	ROSQUINHA - Biscoito doce tipo rosquinha - Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 30g, Valor Calórico 138 kcal=580kJ, Carboidratos 22g, Proteínas 2g, Gorduras totais 4,7g, Gorduras saturadas 2,1g, Fibra alimentar 0,5g, Sódio 78mg, Ferro 1,9mg. (*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.	KG	4.746
32	SAL - Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio. E com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Com embalagem de 1kg, contendo data de fabricação, validade e lote.	KG	1.520
33	TANGERINA - Tangerina in natura; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG	33.784
34	VINAGRE - Fermentado acético de álcool hidratado e água. Embalagem: garrafas plásticas de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	UND	7.595
35	BETERRABA - BETERRABA EXTRA (Higienizada; sem casca; processada em pedaços, palito, rodela, cubos, ralada; acondicionada em embalagem plástica).	KG	30.378
36	LEITE SEM LACTOSE - Leite em pó integral sem lactose. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto nas escolas.	KG	275
37	BISCOITO SEM LACTOSE - - Biscoito Maria sem lactose, 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio	KG	55



	<p>e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio.</p>		
--	---	--	--