

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO:

1.1 O presente termo de referência tem por objeto a Contratação De Empresa Para O Fornecimento Gêneros Alimentícios Da Merenda Escolar Do Município De Jundiá/AL de acordo com as especificações definidas na composição neste instrumento e cardápio elaborado pelo Setor de Nutrição da Alimentação Escolar, destinados exclusivamente a Alimentação Escolar do município de Jundiá, estado de Alagoas.

2. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

2.1 A estimativa dos quantitativos dos itens descritos abaixo foi planejada a partir da elaboração do cardápio, cumprindo as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerando as necessidades nutricionais dos alunos per capitas dos produtos e os gêneros alimentícios necessários para a produção das refeições para o processo licitatório do ano letivo de 2023.

DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE
AÇÚCAR CRISTAL Açúcar cristal branco, refinado amorfo de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 01 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	FARDO (30pct x 1kg)
ARROZ BRANCO TIPO 1 Arroz Branco, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a	FARDO (30pct x 1kg)

partir da data de entrega na unidade requisitante.	
<p>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 Arroz parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	FARDO (30pct x 1kg)
<p>ALHO - BULBO INTEIRO Alho, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.</p>	KG
<p>AMIDO DE MILHO, TIPO MAIZENA Amido de milho para o preparo de mingau sabores: tradicional. Tipo cremogema. Embalagem em caixas de 200g, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CAIXA (20 pct x 200g)

<p>AVEIA, FLOCOS FINOS Aveia em flocos 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos -CNNPA, embalagem 200 gramas.</p>	<p>UNID (200g/cada)</p>
<p>ACHOCOLATADO EM PÓ Achocolatada em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas, sem adição de outros sabores e odores artificiais, procedência nacional, embalado em pacotes de 200g. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, leite. Aparência pó homogêneo, cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem opaca, declarando a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote e número de registro no órgão competente.</p>	<p>CAIXA (24 pct x 200g)</p>
<p>ALIMENTO A BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA), Deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240 mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto, embalagem de 300g. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Marcas de referência: Supra Soy Sem Lactose®, Soymilke®.</p>	<p>CAIXA (12 pct x 300g)</p>
<p>BISCOITO SALGADO TIPO: CREAM CRACKER</p>	<p>CAIXA (20 pct x 400g)</p>

<p>Biscoito salgado, tipo: Cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	
<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAIZENA Biscoito doce tipo: Maizena, sabor leite, tradicional e chocolate composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CAIXA (20 pct x 400g)
<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA Rosquinha embalada pelo próprio fabricante em pacotes plásticos com 400g, com transparência e incolor, atóxico, lacrados com seladora, sem perder a sua integridade/crocância, identificando o fabricante à procedência, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e prazo de validade. Sabor Leite, chocolate, coco.</p>	CAIXA (20 pct x 400g)
<p>CARNE BOVINA COM OSSO Carne Bovina, de 1ª categoria com osso: paleta / coxão duro. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá</p>	KG (embalagem de no máximo 5kg) não será aceito pesagem Superior.

<p>conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. Ter aspecto : próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120(cento e vinte) dias. O produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil) e Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.</p>	
<p>CARNE BOVINA SEM OSSO Carne Bovina de 1ª categoria patinho / coxão mole. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte : coxão mole e patinho .Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. Ter aspecto : próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120(cento e vinte) dias. O produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg.</p>	<p>KG (embalagem de no máximo 5kg) não será aceito pesagem Superior.</p>

<p>Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil) e Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.</p>	
<p>CARNE BOVINA MOÍDA Carne Bovina de Boa Qualidade, tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria de 500g, sem sujidades e ação de micróbios</p>	CAIXA (20 pct x 500g)
<p>COLORAU, PURO SEM SAL Colorífico de urucum. Puro, isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, vedada hermeticamente, contendo dados do produto: identificação, procedência, número do registro no ministério da agricultura, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 150 gramas.</p>	FARDO (10 pct x 100g)
<p>CAFÉ TORRADO MOÍDO Café torrado e moído produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem: 250g; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.</p>	FARDO (20 pct x 250g)
<p>CHARQUE PONTA DE AGULHA Charque ponta de agulha, pacote com 5kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A</p>	FARDO (5kgxcada)

<p>embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	
<p>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, TIPO: FLOCÃO Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g a 1kg, sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nome do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>FARDO (20 pct x 500g)</p>
<p>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO Farinha de trigo, especial tipo 1; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; validade mínima de 03 (meses) meses a contar da data de entrega, acondicionada em pacotes atóxicos, contendo 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto.</p>	<p>FARDO (10 pct x 1kg)</p>
<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Filé de peito de frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem manchas e parasitas. Acondicionado em saco</p>	<p>KG</p>

<p>plástico transparente, atóxico pesando 1,2 a 1,8kg, isento de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência e em caixa de papelão de 20 kg de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega contendo SIF/DIPOA.</p>	
<p>FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA OU MULATINHO Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha ou mulatinho, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>FARDO (30pct x 1kg)</p>
<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR MORANGO logurte integral com polpa natural de fruta – sabor morango/coco/maçã entre outros. Embalagem de 1 litro cada (quilo). logurte líquido com polpa de frutas, elaborado a partir de leite pasteurizado integral, fermento lácteo e polpa de fruta. O produto deverá ser elaborado com polpa de frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitas e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. O produto deverá ter validade de 30 dias após data de fabricação. No momento da entrega o produto deverá possuir, no mínimo, 80% do prazo de validade descrito na embalagem. Embalagem</p>	<p>Litro (1L/cada)</p>

primária: frasco de polietileno de alta densidade com capacidade de 01 (um) litro;	
LEITE DE COCO Leite de coco - produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Produto uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem de 500ml, 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.	CAIXA (24 pct x 500ml)
LEITE DE GADO EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral, contendo no mínimo 26% de gorduras, embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 200g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FARDO (50 pct x 200g)
MANTEIGA: Manteiga com sal - Creme de leite e cloreto de sódio, sem redutores de acidez. Coloração uniforme, sem sabor rançoso. Isento de trigo, derivados e traços. Isento de glúten. Isento de corantes. Embalagem limpa, íntegra, resistente, de polietileno leitoso de alta densidade, com proteção interna pós tampa (lacre), constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. Peso da unidade: 200 g. As unidades devem estar contidas em caixas de papelão limpas, íntegras e identificadas com as informações do produto e número de unidades por embalagem ou em plástico limpo, íntegro, resistente, transparente que permita visualização das informações dos produtos e número de unidades por embalagem e que acomode adequadamente os produtos, de	CAIXA (12 unid x 200g)

<p>modo a evitar avarias dos mesmos ou rompimento das embalagens. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</p>	
<p>MILHO PIPOCA, TIPO 1 Milho para pipoca, tipo 1, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>FARDO (20 pct x 500g)</p>
<p>MILHO PARA MUNGUNZÁ, TIPO: 1 Milho mungunzá, tipo 1, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>FARDO (20 pct x 500g)</p>
<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Macarrão vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem</p>	<p>FARDO (20 pct x 500g)</p>

deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima 2de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
ÓLEO DE SOJA Óleo de soja refinado. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CAIXA (20 pct x 900ml)
OVOS DE GALINHA BRANCO Ovo branco, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em bandejas apropriadas com capacidade para 30 unidades envolvidas em plástico transparente/papel filme. Procedente de galinhas saudáveis. Registro do MAPA SIF/DIPOA.	BANDEJA (30 unid/cada)
PROTEÍNA TEXTURIZADA (SOJA) Soja em grãos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	FARDO (20 pct x 400g)
PÃO TIPO SEDA Pão, tipo seda com 50g cada, preparados a base de trigo e de acordo com as exigências sanitárias, isentos de sujidades e corpos estranhos a sua apresentação original, com cheiro e tonalidade característicos.	UNID (50g)
EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO Extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem plástica de 340g, de	CAIXA (24 pct x 340g)

flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
SAL REFINADO , iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxico. Umidade máxima de 0,2%. Unidade: 1kg.	FARDO (30 pct x 1kg)
TEMPERO PURO , sem sal em embalagem de 100g com aspecto, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica primária de 100g e embalagem secundária de 10 unidades.	FARDO (10 pct x 100g)
VINAGRE BRANCO Vinagre branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, em garrafas de plástico, transparente em embalagem de 500ml.	CAIXA (12 unid x 500ml)

QUANTIDADE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇUCAR CRISTAL BRANCO	KG	3600
2	ARROZ BRANCO TIPO 1	KG	4800
3	ARROZ PARBOLIZADO, TIPO 1	KG	2700
4	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO 200GR	UNID.	1400
5	BEBIDA LACTEA IOGURTE COM POLPA DE MORANGO	LT	3000
6	BISCOITO DOCE (ROSQUINHA)400GR	PCT	4000
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400GR	PCT	4200
8	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250GR	UNID.	1400
9	COLORIFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO	KG	1100
10	EXTRATO DE TOMATE 340GR	UNID.	1800

11	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO 500GR	UNID.	4.550
12	FEIJÃO CARIOQUINHA	KG	4200
13	LEITE DE COCO 200GR	UNID.	2520
14	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200GR	UNID.	2000
15	MACARRÃO VITAMINADO ESPAGUETE 500GR	UNID.	7000
16	MANTEIGA 200GR	UNID.	720
17	MILHO PARA MUNGUZÁ 500GR	UNID.	2200
18	MILHO PARA PIPOCA 500GR	UNID.	940
19	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML	UNID.	1200
20	SAL	KG	1860
21	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML	UNID.	960
22	FARINHA DE TRIGO BRANCA FERMENTADA	KG	1020
23	PROTEINA DE SOJA 400GR	PCT	3000
24	TEMPERO EM PÓ	KG	1100
25	PÃO SEDA 50GR	UND	90000
26	OVO DE GALINHA C/30 UNIDADES	BANDEJA	4500
27	CARNE MOIDA BOVINA 500GR	UNID.	5000
28	CARNE DE PONTA DE AGULHA	KG	300
29	CARNE BOVINA COM OSSO	KG	2300
30	CARNE BOVINA SEM OSSO	KG	1900
31	FILÉ DE FRANGO INTEIRO CONGELADO	KG	3000
32	ALHO	KG	196
33	AVEIA EM FLOCOS FINOS 200GR	PCT	110
34	AMIDO DE MILHO 200GR	PCT	2000
35	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA 200GR	PCT	360
36	BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA 400GR	PCT	6160

2.2 Justifica-se a presente aquisição, onde por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Jundiá/AL, atende atualmente aproximadamente alunos, distribuídos nos atendimentos de Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino. A Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009-art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009-art. 14 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 40% (quarenta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. Dentre as diretrizes estão:

- a) O emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;
- b) O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, Lei nº 11.947, 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade.

3. FUNDAMENTO LEGAL

- 3.1 Lei 8.666 de 21 de junho de 1996, 10.520/02.

4. DA CLASSIFICAÇÃO/HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 4.1 Deverão ser apresentados à Comissão de Licitação, obrigatoriamente, declaração de fornecedor Local;
- 4.2 1 (uma) amostras, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, inclusive em gramatura e material, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências deste termo.
- 4.3 Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em meios de transportes adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração;
- 4.4 As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:
- 4.5 Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes da Comissão de Análise Municipal, do Setor de Merenda Escolar do Município, e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de Jundiá CAE. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica (nome completo, matrícula e o órgão que representa).
- 4.6 Análise Sensorial: será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º);
- 4.7 Rotulagem: de acordo com ARDC - ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencidos serão automaticamente reprovadas;
- 4.8 Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos.
- 4.9 As amostras de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo ou licitante ou posteriormente, desde que solicite no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, a Comissão de Análise Municipal reserva-se ao direito de doar as referidas amostras.

4.10 Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.

4.11 A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas priorizando fornecedor local sediado em região administrativa do Município de Jundiá/AL.

•FORNECEDOR LOCAL, posto que os valores dos itens não ultrapassam 80.000,00, com base no artigo 42 a 49 da lei complementar 123/06 e 147/14;

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos gêneros é de 05 dias úteis, contados da ordem de fornecimento, em remessa única/parcelada, na Central de abastecimento/ Escolas Municipais ou em local de armazenamento conforme solicitação do Setor de Nutrição ou conforme especificado em cada novo pedido.

5.2 Dependendo da urgência de entrega dos gêneros, estes prazos podem ser alterados, mediante acordo formal entre as partes.

5.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior aos prazos descritos nas especificações constantes neste termo de referência.

5.4 Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 dias úteis, 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 proposta da contratada.

5.5 Os gêneros 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 02 dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6 Os gêneros serão recebidos definitivamente imediatamente após o prazo de recebimento provisório ou substituição, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

6. LOCAIS DE ENTREGAS

6.1 As entregas deverão diretamente nas Unidades escolares;

6.2 Entrega direta na Secretaria Municipal de Educação, conforme especificado em cada novo pedido.

UNIDADE	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇOS
01	Secretaria Municipal de Educação	Rua Nossa Senhora da Conceição s/n – Centro – Jundiá/AL

7. CONTROLE DE QUALIDADE

7.1 Visando a aferição da qualidade dos gêneros, bem como do serviço a ser prestado, que inclui a entrega da maior parte dos alimentos nas unidades de ensino, as empresas licitantes deverão atender ao adiante exposto:

7.1.1 É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante provisoriamente classificada(s) em primeiro lugar apresentem amostras de todos os produto, exceto os perecíveis, no prazo máximo de 72 hs (setenta e duas horas), tão logo declarada oficialmente vencedora por parte da comissão permanente de licitação. As amostras deverão ser encaminhadas ao Setor de

Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, localizada a Rua Nossa Senhora da Conceição s/n – Centro – Jundiá/AL. Os representantes do Setor de Nutrição e do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE deverão analisar os referidos produtos postos à prova, e emitir em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do momento da entrega dos produtos, o Laudo Técnico das Análises das Amostras.

7.1.2 As análises das amostras apresentadas serão processadas consoante aos padrões técnicos, científicos e sensoriais disponíveis e reconhecidos. Serão rejeitados os produtos que não estejam em conformidade com os termos do Art. 25, § 4º da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009 e com o descritivo deste Termo de Referência.

7.1.3 A aprovação ou reprovação de determinado(s) produto(s) constará no Laudo Técnico das Análises das Amostras, emitido, expostos os motivos determinantes dos resultados das análises; O Setor de Nutrição poderá solicitar do interessado a substituição de algum(ns) item(ns) ou de todos apresentados, pelo não atendimento dos padrões exigidos. Uma vez notificada e recebida a solicitação, terá a licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para proceder aos ajustes indicados;

7.1.4 A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no Edital, implicará na desclassificação da licitante, conforme a conveniência do Município, de convocar a(s) licitante(s) melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos.

7.1.5 As amostras deverão ser apresentadas lacradas em seus invólucros originais, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número do item e o número do pregão.

7.1.6 As amostras poderão ser danificadas nos testes para aferição de qualidade, sem que isto gere direitos indenizatórios ou de reembolso.

8. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO

8.1 O prazo de validade dos gêneros será de 60% do estimado para vigência do estabelecido pelo fabricante. Sob pena de poder ser recusado no ato da entrega.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Entregar os alimentos perecíveis e os que precisam de refrigeração, acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;

9.2 Assumir integralmente a responsabilidade pela entrega de todos os gêneros alimentícios, ou seja, perecíveis, não perecíveis, nos locais previamente estabelecidos, obedecendo às especificações presentes neste termo de referência e/ou as ordens de fornecimento que serão emanadas pelo Setor de Nutrição;

9.3 Observar a periodicidade de entrega de alimentos conforme a seguinte determinação supramencionada.

9.4 Atentar para a possibilidade de alteração das quantidades e prazos estabelecidos para entrega, considerando a oscilação da capacidade de armazenamento pelas Unidades de Ensino, ou seja, excepcionalmente poderá ocorrer mais de uma entrega semanal e/ou mensal;

9.5 Efetuar a entrega de todos os gêneros (perecíveis, não perecíveis e pães) nas unidades de ensino ou na Secretaria Municipal de Educação de Jundiá/AL até as 13hs;

9.6 Entregar os produtos acompanhados da respectiva nota fiscal descritiva, contendo a marca dos produtos, o número da ordem de fornecimento, dados da conta bancária do fornecedor, bem como acompanhados da documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista;

9.7 Utilizar, para realização das entregas, veículo adequado e que atenda as exigências normativas estabelecidas pelos órgãos responsáveis pela regulamentação e fiscalização da atividade alimentícia.

9.8 A entrega dos gêneros alimentícios deve ocorrer de forma integral conforme os itens solicitados através das ordens de fornecimento. Desta forma não será aceita a prática de fracionamento de entrega referente a uma mesma ordem de fornecimento, ensejando a mesma adoção da aplicação das penalidades legais existentes.

9.9 A entrega dos gêneros alimentícios deve obedecer prioritariamente às marcas vencedoras do certame. Entretanto em casos de impossibilidade e necessidade de troca de marcas a licitante vencedora deverá enviar solicitação por escrito via email, ao Setor de Nutrição da secretaria Municipal de Educação em até 48hs (quarenta e oito horas) após o envio da respectiva Ordem de Fornecimento.

9.10 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);

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

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

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

9.14 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9.15 Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial do Contrato/Nota de Empenho;

9.16 O pedido de cancelamento da entrega de determinado produto só será aceito, se não comprometer o andamento normal das atividades;

9.17 Assumir quaisquer danos causados diretamente ao Município ou a terceiros quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da entrega ou causados por seus empregados ou prepostos;

9.18 A entrega dos produtos será acompanhada por servidor da Unidade solicitante, podendo o mesmo, recusar, quaisquer produtos que não estejam de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

9.19 Não transferir a outrem o fornecimento, objeto da nota de empenho, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência do Município;

9.20 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1 Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, será designada as Servidora ADRIELE DA SILVA BOMFIM e, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2 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 co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3 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.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 São obrigações da Contratante:

11.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência;

11.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

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

11.7 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.

15. DA NOTA DE EMPENHO

15.1 O Município convocará a empresa vencedora, para retirar a Nota de Empenho, a qual terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, sob a pena de decair do direito à contratação.

15.2 O prazo acima estabelecido para a retirada da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município.

15.3 É facultado ao Município, quando a convocada não retirar a Nota de Empenho no prazo e condições estabelecidos, ou não apresentar situação fiscal regular, convocar as empresas remanescentes, em ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

16. PAGAMENTO

16.1 O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da data do atesto da Nota Fiscal/Fatura, mediante Ordem Bancária em conta corrente ou por meio de Ordem Bancária para pagamento de faturas com código de barras, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

16.2 Os pagamentos, mediante a emissão de qualquer modalidade de Ordem Bancária serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, especialmente no que se refere às retenções tributárias.

16.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à aquisição, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

16.4 Antes do pagamento, a contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da contratada nos sítios oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

16.5 Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, e da Lei 12.846, de 2013, a Contratada que:

17.1.2 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

17.1.3 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.4 Fraudar na execução do contrato;

17.1.5 Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.6 Cometer fraude fiscal;

17.1.7 Não manter a proposta;

17.1.8 Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar contrato administrativo;

17.1.9 Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

17.1.10 Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

17.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções previstas Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, e da Lei 12.846, de 2013, observado o Decreto nº 4.054, de 19 de setembro de 2008.

17.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que: 9.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

17.4 Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

17.5 Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.6 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

17.2 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.

Jundiá (AL), 16 de janeiro de 2023.

ADRIELE DA SILVA BOMFIM
NUTRICIONISTA
CRN Nº 37286

APROVADO em / /2023.

Secretária Municipal de Educação
Renan Pereira de Souza