

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar do ano letivo de 2022.

1.2. Os gêneros alimentícios serão destinados ao atendimento dos alunos de Creches, Pré – Escolar, ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, Quilombolas e para os alunos do ensino Fundamental e Quilombolas atendidos com o **“Programa Atividades Complementares/FNDE/MEC”** da rede municipal de ensino localizadas na cidade de Colinas/Ma, durante o ano letivo de 2022, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, de interesse da Secretaria Municipal de Educação/SEMED, conforme as especificações, quantidades e condições contidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, previstas na Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, possui Diretrizes que dentre elas podemos citar uma das mais importantes :” Artigo 2º inciso I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;” .

São atendidos pelo Programa os alunos de Creches, Pré – Escolar, ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, Quilombolas e **“Programa Atividades Complementares/FNDE/MEC para o Ensino Fundamental e Quilombolas”** da rede municipal de ensino localizadas na cidade de Colinas/Ma, por meio da distribuição de gêneros alimentícios.

Para cumprimento do art. 14 da Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, fica reservado 30 % (trinta por cento) do total recurso financeiro disponibilizado pelo FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que será utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas;

O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando determina que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a

garantia de "educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até cinco anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

Ainda pode-se aqui ressaltar, que o Programa Nacional de Alimentação Escolar tem dentre outros objetivos, promover a saúde dos alunos atendidos, suprimindo parcial ou integralmente suas necessidades nutricionais, através do fornecimento de alimentação adequada, que para atender seus objetivos deve obedecer aos seguintes critérios:

- Atender a Política Nacional de Alimentação Nutricional
- Estar adequado ao público alvo, levando em consideração os aspectos sócio- econômicos e psicoculturais;
- Desenvolver uma política educativa, favorecendo a adoção de bons hábitos alimentares dos alunos e da família indiretamente;
- Suplementar ou suprir as necessidades nutricionais diárias, de acordo com a proposta estabelecida.
- Fornecer orientação e controle técnico, a fim de propiciar a avaliação e adaptação às condições presentes nas unidades atendidas.
- Fornecer dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

Por todo exposto justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios constantes neste Termo de Referência, uma vez que o Programa de Alimentação Escolar visa 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, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápios diversificado e regionalizado.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE atende as normas a seguir:

3.1.1. Como rege a Lei federal nº 8.666/93, contratos referentes a aquisição de Gêneros Alimentícios para o preparo da Alimentação Escolar, destinados a Secretaria Municipal de Educação não tem natureza continuada, sendo necessária a realização de procedimentos licitatórios sempre que necessário for a sua aquisição.

3.1.2. Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio

de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, 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 educando, 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, Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 que preconiza alimentação de qualidade e quantidade suficiente para atender todas as escolas do município e entre outras diretrizes da alimentação saudável contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos educandos.

3.2. A contratação do presente objeto deverá ser realizado por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Menor Preço por Item, Modo de Disputa Aberto, pelo Sistema de Registro de Preços - SRP.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

Itens	Descrição do Gênero	Especificações	Qtd.	Unidade / Embalagem
1	Açafrão	Açafrão, tempero puro em pó, embalado em 100 gramas. Tempero de boa qualidade, seco, sem presença de insetos ou perigos físicos.	2500	100 g
2	Açúcar	Açúcar cristal características gerais Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características organolépticas Aspecto - próprio do tipo de açúcar Cor - Prazo de validade Mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Própria do tipo de açúcar Cheiro -próprio Sabor – doce Característico físico – químicas Sacarose: mínimo 99,3% Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características microbiológicas seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Características microscópicas Sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos da cana de açúcar: presença Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência Embalagens Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 20 a 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Rotulagem Seguir a resolução nº 259, de 20 de	21500	Kg

		setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).		
3	Adoçante	Adoçante a base de stevia 100 %, sem diluições com outras substâncias, líquido, em embalagem plástica branca ou transparente contendo cerca de 100 ml por unidade.	700	Plástica com cerca de 100 ml
4	Alho	Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	2200	Kg
5	Amido de Milho	AMIDO DE MILHO SABOR MILHO VERDE OU BAUNILHA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 01 kg, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10kg. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	1500	Caixa 200g
6	Arroz	Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo polido, características adicionais 1ª qualidade saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	18000	Pacote de 1,0 kg
7	Beterraba	Beterraba - Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	3000	Kg
8	Biscoito Cream Cracker	Biscoito, tipo cream cracker, salgado, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a	16500	Pacote de 400 g

		resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.		
9	Biscoito Cream Cracker	Biscoito, tipo cream cracker, salgado sem lactose, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	450	Pacote de 400 g
10	Biscoito Tipo Maisena Sabor Chocolate	Biscoito, tipo maizena sabor chocolate, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	6000	Pacote de 400g
11	Biscoito Tipo Maria	Biscoito, tipo maria, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	14500	Pacote de 400 g
12	Biscoito Tipo Rosquinha Sabor Coco Sem Lactose	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizantes lecitinas de soja, aroma de coco, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, piro fosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, aroma de baunilha, coco ralado, aroma de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal.	450	Pacote de 400 g
13	Canela	Canela moída 100% pura, especiaria sem adição de farinhas ou aditivos. Ausência de sujidade ou fragmento de insetos.	1800	Pote de 35g
14	Carne Bovina	CARNE BOVINA SEM OSSO - tipo acém, patinho, chã de dentro ou músculo, dividido a cada 1 kg, congelada, no máximo 10% de gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalada em saco plástico transparente e atóxico. Congelada. Selo do MAPA, seguindo todos os padrões sanitários.	15000	Kg
15	Carne Bovina Moída	CARNE BOVINA MOIDA - tipo acém, patinho, chã de dentro e músculo, moída dividido a cada 500 g, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalada em embalagem em saco plástico transparente e atóxico.	10000	500 g

16	Cebola	Cebola - Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados e murchos.	1500	Kg
17	Chocolate em pó	chocolate em pó 60%, Especificação Técnica: Alimento Achocolatado; Pó Fino; Composto de Açúcar, Cacau Em Pó 60%, Sal; Emulsificante, Estabilizante e Aromatizantes; Com Cor Marrom, Sabor Chocolate e Odor Característico; Isento de Fragmentos de Insetos, Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Adequada e Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores;	3500	Caixa de 170g
18	Coco Ralado	Coco ralado seco, com embalagem aluminizada, contendo padrão de rotulagem. Com adição de açúcar não maior que 5%.	7000	Pacote de 50g
19	Corante	Corante, tempero a base de colorau, urucum, em embalagem plástica registrado nos órgãos competentes. Prazo de validade e fabricação.	2000	Pacote de 100 g
20	Extrato De Tomate	Extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 350g.	6000	Embalagem de 340 g
21	Farinha De Aveia	Produto obtido pela moagem da semente de aveia (Avena sativa, L). Beneficiada. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, admitindo umidade máxima de 15%. Embalada em papel impermeável, limpo, não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão, lata de folha de flandres ou alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Informação nutricional porção de 50g – valor energético 182kcal=764K...	5000	170 g
22	Flocos De Arroz (Flocão)	Flocos grandes, brancos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	800	Embalagem de 500 g

		nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 500g.		
23	Flocos De Milho (Flocão)	Flocos grandes, amarelo, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 500g.	16500	Embalagem de 500 g
24	Folha De Louro	Ouro, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 8g	1500	Embalagem de 8 g com rotulagem
25	Frango Congelado	Frango congelado sem vísceras, com selo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalados um a um, peso líquido. Conforme a legislação vigente	22000	Kg
26	Leite De Soja Fórmula (Zero Lactose)	Fórmula zero lactose a base de soja, características adicionais: tipo desnatado, 1ª qualidade, embalagem: atóxica, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	600	Lata 300 g
27	Leite Em Pó Integral	Leite em pó, características adicionais: tipo integral, 1ª qualidade, embalagem: atóxica, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	52000	Pacote de 200 g
28	Macarrão Espaguete	Massa alimentícia tipo seca integral vitaminada, com sêmola, tipo parafuso, isenta de sujidades, parasitas. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct de 500g.	6500	Pacote de 500g
29	Margarina Com Sal	Margarina a base de: óleos vegetais líquidos e hidrogenados / água / sal / leite em pó reconstituído / vit. A (15 000 ui/kg) / beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural / corante natural de urucum / cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.	4500	Pote de 500g
30	Milho Amarelo Para Canjica	Milho amarelo para canjica, com grãos selecionados e isentos de perigos e parasitas. Embalagem plástica atóxica contendo todos os registros padrões e selos exigidos.	7000	Pacote de 500 g

31	Óleo De Soja	De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	4000	Gf de 900 ml
32	Ovos	Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.	5500	Cartela contendo 30 unidades
33	Pão Massa Fina	Tipo hot dog, und 50g Características gerais Pão é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida c/ ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. legislação.	15000	Embalagem de 12 und.
34	Peito De Frango	Peito de frango características gerais: Parte da ave semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos Características organolépticas Aspecto - próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio Características microbiológicas Seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo.	3500	Kg

35	Polpa De Fruta Sabores (Acerola, Goiaba, Cajá)	Polpa de fruta integral de pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	10000	Pacote de 1 Kg
36	Sal Iodado	Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 g de acordo com a legislação federal vigente.	1500	Pacotes de 1 Kg
37	Sardinha	Sardinha ao molho de tomate- peixe em conserva tipo sardinha/cavalinha, eviscerada, descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com cobertura em molho de tomate. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos Características do pescado, Forma e tamanho uniforme: presença, Arrumação na lata: adequada, Manchas, pontos escuros. Por lei. Deve ser elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo serviço de inspeção de origem animal - sipa. Composição do líquido de cobertura: molho de tomate, óleo de soja, sal, água e temperos não apimentados.	22000	Lata 125 g
38	Soja Texturizada	Proteína Texturizada de Soja tipo escura. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	6000	Pacotes de 200 g
39	Uva Passas	: Uva passa tipo seca, sem caroço deverá apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com validade superior a 6 meses.	2500	50 g
40	Vinagre	Embalagem integra, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS.	1500	Frasco de 500 ml

5. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.1. A alimentação Escolar será preparada e servida diariamente nas cozinhas das unidades escolares da rede municipal de ensino na zona urbana e rural em atendimento ao cardápio pré-estabelecido suprimindo as necessidades nutricionais preconizadas na legislação vigente.

6. DO PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO, DO LOCAL DE ENTREGA E CONDIÇÕES DA ENTREGA.

6.1. Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cardápio planejado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, com **prazo de entrega não superior a 10 (dez) dias**, após a emissão da **Ordem de Fornecimento** e recebida pela CONTRATADA.

6.2. A entrega dos produtos deverá ser realizada na **Central de Distribuição**, localizada na Rua Floriano/Guanabara, nº 512-A, bairro Guanabara, Colinas/MA.

6.3. O recebimento da merenda escolar para o ano letivo de 2022, será efetuado por comissão especialmente designada através de Portaria de Recebimento de Material e Serviços, formada por no mínimo 03 (três) servidores e acompanhada por Nutricionistas do quadro de técnicos da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Colinas.

6.4. A simples entrega do(s) produto(s)/objeto(s) constantes da **Ordem de Fornecimento** não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade pela Comissão que será formada na forma do **subitem anterior**.

a) **Provisoriamente:** 05 (cinco) dias a partir da entrega, para efeito da verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

b) **Definitivamente:** após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

6.5. O objeto licitado deverá estar em embalagens próprias, sem qualquer violação ou danificação, obedecendo aos respectivos prazos de validade das marcas oferecidas;

6.6. Os produtos serão recebidos e aceitos após inspeção realizada pelo **Fiscal do Contrato** ou por **Comissão de Recebimento**, podendo ser rejeitado caso não atenda ao quantitativo solicitado ou não esteja em perfeitas condições para a utilização;

6.7. Os Produtos de baixa qualidade, em desacordo com o edital e seus anexos ou com a legislação vigente aplicada, serão rejeitados pela **Secretaria Municipal de Educação**.

6.8. Os produtos deverão ser entregues em embalagens resistentes que proporcione integridade do produto até o seu uso.

6.9. Os gêneros alimentícios reprovados no recebimento provisório serão devolvidos, devendo a Contratada substituí-los no prazo de até 2 (dois) dias consecutivos, contados a partir da Notificação, arcando com todos os custos decorrentes. Caso este prazo não seja

observado, será considerada inexecução contratual. A substituição dos bens não exime a Contratada da aplicação de penalidades por atraso no fornecimento.

6.10. A entrega dos Gêneros Alimentícios, que necessitam de refrigeração, deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado, de acordo com as Normas do Decreto nº 31.455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, às suas respectivas temperaturas.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Entregar os produtos, objeto da presente licitação, respeitando os prazos, as quantidades, características e especificações e demais condições ajustadas, devendo substituí-los caso forem entregues fora das especificações previstas na licitação e proposta de preço.

7.2. Permitir o livre acesso da fiscalização credenciada pelo contratante quando da entrega dos produtos.

7.3. Responsabilizar-se por toda e qualquer despesa, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes a execução do objeto do presente edital.

7.4. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos e materiais que possam vir a ser causados a contratante ou a terceiros, quando da execução do contrato.

7.5. Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.5. Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do Contrato, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

7.6. Executar fielmente o contrato, de acordo com as Cláusulas avençadas;

7.7. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização da contratante, cujas obrigações é atender prontamente;

7.8. A Contratada obriga-se a disponibilizar Equipamentos, Alimentação, Transporte e todas as despesas que por ventura forem necessárias para o fornecimento do objeto, sem qualquer ônus adicional à Contratante.

7.9. A Contratada será responsável por eventuais prejuízos causados a pessoas ou bens públicos ou particulares, respondendo civil e criminalmente pelos danos causados a terceiros.

7.10. A entrega dos Gêneros Alimentícios, que necessitam de refrigeração, deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado, de acordo com as Normas do Decreto nº 31.455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, às suas respectivas temperaturas.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.1. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor, forma e prazos ajustados.
- 8.2. Gerenciar o presente contrato, indicando, sempre que solicitado, o nome da CONTRATADA, o preço e a descrição do(s) objeto(s) contratados(s).
- 8.3. Convocar a CONTRATADA via e-mail ou telefone, para sanar possíveis irregularidades ocorridas na execução do presente contrato.
- 8.4. Solicitar a entrega/fornecimento do objeto à CONTRATADA através da emissão de **Ordem de Fornecimento**.
- 8.5. Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei no 8.666/1993 e suas alterações posteriores.
- 8.6. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato.
- 8.7. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.
- 8.8. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.
- 10.10. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens licitados e notificar a Contratada, quando houver falhas e/ou irregularidades identificadas na entrega/fornecimento dos produtos, fixando-lhe prazo para a correção.

9. DAS CONDIÇÕES E PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será feito pela CONTRATANTE a CONTRATADA por meio de emissão de ordem bancária, até o 30 (trinta) dias após apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pelo Fiscal de Contrato, acompanhada dos seguintes documentos:
 - 9.1.1. Solicitação de pagamento por escrito;
 - 9.1.2. Cópia do Contrato, Ordem de Fornecimento ou outro instrumento equivalente;
 - 9.1.3. Termo de Recebimento Provisório e/ou Definitivo dos itens/produtos entregues;

9.1.4. Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhistas (atualizadas) exigidas na licitação;

9.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

9.3. O **Órgão Contratante**, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá deduzir, cautelar ou definitivamente, do montante a pagar à CONTRATADA, os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas por ela.

10. FINALIDADE DO OBJETO:

10.1. 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, tem por finalidade contribuir para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

11. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

11.1. A Administração poderá solicitar amostras do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, conforme **Acórdão TCU 2.368/2013 – Plenário**.

11.2. O Prazo para apresentação das amostras será de **2 (dois) dias uteis** a partir da convocação do Pregoeiro no chat do sistema, devendo ser entregue CPL, sediada na Praça Dias Carneiro, nº 420, Centro, Colinas/Maranhão.

11.2.1. As amostras deverão ser entregues em embalagens identificado o pregão e o item da licitação.

11.3. Após a entrega da amostra pela licitante interessada a mesma será analisada e avaliada pelo Setor Técnico, o qual **emitirá parecer acerca da aceitabilidade ou não da amostra**.

11.4. O resultado da análise das amostras será divulgado pelo Pregoeiro por meio do sistema eletrônico.

11.5. As amostras dos itens não serão contabilizadas como entrega referente ao contrato caso a empresa seja a futura CONTRATADA.

12. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

12.1. Apresentação de no mínimo 1 (um) **Atestado e/ou Declaração de Capacidade Técnica**, em nome da MATRIZ ou FILIAL da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante **forneceu produtos compatíveis com o objeto desta licitação, devendo está presente a informações/especificações dos produtos com suas respectivas quantidades**. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do eminente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado

por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

12.1.1. O Pregoeiro poderá realizar diligências para comprovar a veracidade do(s) atestado(s) apresentado(s), podendo requisitar notas fiscais ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

12.2. **Alvará Sanitário ou Licença Sanitária**, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da licitante, vigente ou válido;

12.3. **Declaração** sob as penas da lei que realizará a entrega ou fornecimento obedecendo as normas Sanitárias, de Medicina e Segurança do Trabalho, e ainda, que assume, sob as penas da Lei, toda responsabilidade por eventuais prejuízos que causar a Contratante e/ou a terceiros, sem ônus para o Contratante.

13. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. A **Administração** promoverá por meio do FISCAL DE CONTRATO designado pelo ÓRGÃO CONTRANTE, o acompanhamento da prestação dos serviços ou fornecimento/entrega dos materiais e a fiscalização do contrato, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Ficará **impedido de licitar e de contratar com o Município de Colinas** e será **descredenciado do Cadastro de Fornecedores do Município**, pelo prazo de até **5 (cinco) anos**, sem prejuízo da multa de até 30% (trinta por cento) do valor anual estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a) não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;
- b) não entregar a documentação exigida no edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) causar o atraso na execução do objeto;
- e) não mantiver a proposta;
- f) falhar na execução do contrato;
- g) fraudar a execução do contrato;
- h) comportar-se de modo inidôneo;
 - h.1) Reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93;
- i) declarar informações falsas; e
- j) cometer fraude fiscal.

14.2. As sanções descritas no **subitem anterior** também se aplicam aos integrantes do **cadastro de reserva, em licitações processadas pelo Sistema de Registro de Preços - SRP**

que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração Municipal.

14.3. As sanções serão registradas e/ou publicadas no **Cadastro de Fornecedores do Município, Imprensa Oficial e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.**

14.3.1. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, **aplicação de sanções à licitante**, em decorrência de conduta vedada nesta Licitação, as comunicações à licitante serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") apresentada na documentação da empresa e cadastrada no Portal de Compras do Município de Colinas ou Cadastro de Fornecedores da Prefeitura ou por "e-mail" constante na documentação apresentada pela licitante.

14.4. Se a licitante vencedora, injustificadamente, recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, a retirar a Nota de Empenho ou a assinar o Instrumento Contratual, a sessão poderá ser retomada e as demais licitantes chamadas na ordem crescente de preços para negociação, sujeitando-se o proponente desistente às seguintes penalidades:

- a) Impedimento de Licitar e Contratar com a **Município de Colinas**, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**;
- b) Multa de até 30% (trinta por cento) do valor anual estimado para a contratação e demais cominações legais.

14.5. O atraso injustificado na prestação dos serviços ou entrega dos materiais/produtos sujeitará a Contratada à aplicação das seguintes multas de mora:

- a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela do objeto em atraso, desde o segundo até o trigésimo dia;
- b) 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela em atraso, a partir do trigésimo primeiro dia, não podendo ultrapassar 30% (vinte por cento) do valor do contrato.

14.6. Além das multas aludidas no **item anterior**, a Contratante poderá aplicar as seguintes sanções à Contratada, garantida a prévia e ampla defesa, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do Contrato:

- a) Advertência escrita;
- b) Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) Declaração de inidoneidade para participar de licitação e assinar contratos com a **Administração Pública (União, Estados e Municípios)**, pelo prazo previsto na alínea anterior ou até que o contratado cumpra as condições de reabilitação;

d) Impedimento para participar de licitação e assinar contratos com o **Município de Colinas** pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

14.7. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na alínea "b".

14.8. Caberá ao Fiscal do Contrato, propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

14.9. A Contratada estará sujeita à aplicação de sanções administrativas, dentre outras hipóteses legais, quando:

- a) prestar os serviços ou entregar os materiais em desconformidade com o especificado e aceito;
- b) não substituir, no prazo estipulado, o material recusado pela contratante;
- c) descumprir os prazos e condições previstas nesta licitação.

14.10. As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela **Prefeitura Municipal de Colinas**.

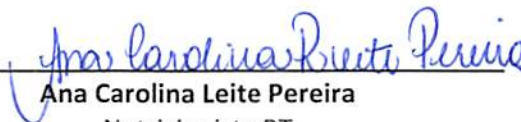
14.11. O valor da multa poderá ser descontado dos pagamentos ou cobrado diretamente da Contratada, amigável ou judicialmente.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

15.2. As condições estabelecidas neste documento farão parte do contrato, visando à prestação dos serviços, independentemente de estarem nele transcritas.

Colinas (MA), 05 de janeiro de 2022.



Ana Carolina Leite Pereira

Nutricionista RT

CRN 6- 6307

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de

Referência e **Autorizo** a
abertura/realização do procedimento
licitatório com fulcro no art. 38 da Lei nº
8.666/93 e art. 13, inciso III do Decreto nº
10.024/2019.



Maria do Socorro Borba
Secretária Municipal de Educação

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / MODALIDADE DE ENSINO: **EJA** / MÊS: FEVEREIRO DE 2022

DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Chocolate em pó 60% +Bolo de milho ou tapioca	Arroz branco + Picadinho de carne com legumes + Salada crua (Alface, tomate, pepino)	Macarronada com carnemóida + suco de fruta	Chocolate em pó 60% +Biscoito	Baião de dois + Torta de sardinha + Fruta
2ª SEMANA	Cuscuz com ovos + Café com Leite 60%	Galinhada (Arroz + Frango) + Fruta	Biscoito + Suco de Fruta (Polpa)	Canjica (chá de burro)	Sopa de Carne com legumes + Fruta
3ª SEMANA	Chocolate em pó 60% +Pão com ovos mexidos Suco ou café	Cuscuz com ovos + Café com Leite	Baião de dois + Frango com molho + Macarrão	Suco de fruta (Polpa) +Biscoito	Omelete completa (ovos, tomate, cheiro verde, cebola e couve) Suco ou café
4ª SEMANA	Omelete completa (ovos, tomate, cheiro verde, cebola e couve)	Sopa de Frango com legumes)	Canjica (chá de burro)	Maria Isabel (Arroz +Carne bovina) + banana	Chocolate em pó 60% +Biscoito

OBS: Os cardápios devem ser preparados e priorizados de acordo com a disponibilidade e entrega dos produtos da agricultura familiar.

Fixar este Cardápio em Local Visível na Escola

Ana Carolina Leite Pereira
 Ana Carolina Leite Pereira
 Nutricionista RT da Alimentação Escolar
 CRN -11 1972



CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / MODALIDADE DE ENSINO: **CRECHE** / MÊS: FEVEREIRO DE 2022

DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Vitamina de banana com farinha de aveia e uva passa + fruta disponível	Sopa de Arroz com leite (salgada)	Caldo do macaxeira com carne moída	Suco de Goiaba Fruta amassada ou picada Biscoito Maizena	Sopa de Frango com Legumes
2ª SEMANA	Cuscuz com leite	Sopa de carne com macarrão e legumes	Leite Integral com uva passa Biscoito	Salada de Frutas com farinha de aveia	Sopa de Carne com legumes + Fruta
3ª SEMANA	Chocolate em pó 60% +Pão com ovos mexidos Suco ou café	Cuscuz com ovos + Café com Leite	Canja de galinha (arroz)	Caldinho de feijão coado com carne moída	Sopa de Frango com Legumes
4ª SEMANA	Vitamina de banana com farinha de aveia e uva passa + fruta disponível	Sopa de Arroz com leite (salgada)	Caldinho de feijão coado com carne moída	Suco de Goiaba Fruta amassada ou picada Biscoito Maizena	Sopa de Carne com Legumes

OBS: Os cardápios devem ser preparados e priorizados de acordo com a disponibilidade e entrega dos produtos da agricultura familiar.
 Nas Preparações da Creche não se deve usar Açúcar nas preparações. Resolução Federal Nº nº 20, de 2 de dezembro de 2020.
 Fixar este Cardápio em Local Visível na Escola

Ana Carolina Leite Pereira
 Ana Carolina Leite Pereira
 Nutricionista RT da Alimentação Escolar
 CRN -11 1972

FOLHAS:
 PROC.: 05
 Ass.:
 21/02/22

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / MODALIDADE DE ENSINO: **PRÉ ESCOLA** / MÊS:
 FEVEREIRO DE 2022

DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Chocolate em pó 60% Biscoito Maizena Ovos cozidos	Arroz branco + Picadinho de carne com legumes + Salada crua (Alface, tomate e pepino)	Macarrão com frango + suco de fruta	Salada de frutas com farinha de aveia	Baião de dois + Torta de sardinha + Fruta
2ª SEMANA	Cuscuz com ovos + Café com Leite 60%	Galinhada (Arroz + Frango) + Fruta	Biscoito + Suco de Fruta (Polpa)	Canjica (chá de burro)	Sopa de Carne com legumes + Fruta
3ª SEMANA	Chocolate em pó 60% +Pão com ovos mexidos Suco	Cuscuz com ovos + Café com Leite	Baião de dois + Macarrão com sardinha	Suco de fruta (Polpa) +Biscoito	Arroz com abóbora e couve Frango ao molho
4ª SEMANA	Omelete completa (ovos, tomate, cheiro verde, cebola e couve)	Suco com bolo	Canjica (chá de burro)	Maria Isabel (Arroz +Carne bovina) + Fruta	Chocolate em pó 60% +Biscoito

OBS: Os cardápios devem ser preparados e priorizados de acordo com a disponibilidade e entrega dos produtos da agricultura familiar.
 Fixar este Cardápio em Local Visível na Escola

Ana Carolina Leite Pereira
 Ana Carolina Leite Pereira
 Nutricionista RT da Alimentação Escolar
 CRN -11 1972

FOLHAS:
 PROC.: 05 / 28
 Ass.:
 2022

ESTADO DO MARANHÃO
 PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / MODALIDADE DE ENSINO: **FUNDAMENTAL** / MÊS:
 FEVEREIRO DE 2022

DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	Chocolate em pó 60% +Bolo de milho ou tapioca	Arroz branco + Picadinho de carne com legumes + Salada crua (Alface, tomate, pepino)	Macarronada com carnemóida + suco de fruta	Chocolate em pó 60% +Biscoito	Baião de dois + Torta de sardinha + Fruta
2ª SEMANA	Cuscuz com ovos + Café com Leite 60%	Galinhada (Arroz + Frango) + Fruta	Biscoito + Suco de Fruta(Polpa)	Canjica (chá de burro)	Sopa de Carne com legumes + Fruta
3ª SEMANA	Chocolate em pó 60% +Pão com ovos mexidos Suco ou café	Cuscuz com ovos + Café com Leite	Baião de dois + Frango com molho + Macarrão	Suco de fruta (Polpa) +Biscoito	Omelete completa (ovos, tomate, cheiro verde, cebola e couve) Suco ou café
4ª SEMANA	Pão com ovos mexidos + Café com leite	Suco com bolo	Canjica (chá de burro)	Maria Isabel (Arroz +Carne bovina) + banana	Chocolate em pó 60% +Biscoito ou bolo

OBS: Os cardápios devem ser preparados e priorizados de acordo com a disponibilidade e entrega dos produtos da agricultura familiar.

Ana Carolina Leite Pereira
 Ana Carolina Leite Pereira
 Nutricionista RT da Alimentação Escolar
 CRN -11 1972

FOLHAS: 05 / 03
 PROC.:
 Ass.:
 2022


Prefeitura de Colinas
 ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 PRAÇA DO MERCADO CENTRAL s/n – Centro
 Colinas – Maranhão
TERMO DE REFERÊNCIA

FOLHAS: 24
 PROC.: 05 / 2022
 Ass.: R.



1) OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para Alimentação Escolar para os alunos da Creche e Pré Escola, Fundamental, Quilombolas e EJAI, da rede municipal de ensino de Colinas, durante o ano letivo de 2022, de interesse da Secretaria Municipal de Educação, nas especificações, quantidades e condições contidas no presente Termo de Referência.

2) ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Item	Gênero	Especificações	Embalagem	Validade	Quant.	Valor Total
1.	Açafrão	Açafrão, tempero puro em pó, embalado em 100 gramas. Tempero de boa qualidade, seco, sem presença de insetos ou perigos físicos.	100 g	6 meses	2500	
2.	Açúcar	Açúcar cristal características gerais Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características organolépticas Aspecto - próprio do tipo de açúcar Cor - Prazo de validade Mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Própria do tipo de açúcar Cheiro -próprio Sabor – doce Característico físico – químicas Sacarose: mínimo 99,3% Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características microbiológicas seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância	Kg	12 meses	21.500	

DND

FOLHAS: 85
 PROC.: 05 / 2022
 Ass.: *[assinatura]*

		<p>sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Características microscópicas Sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos da cana de açúcar: presença Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência Embalagens Primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 20 a 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Rotulagem Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p>			
3.	Adoçante	<p>Adoçante a base de stevia 100 %, sem diluições com outras substâncias, líquido, em embalagem plástica branca ou transparente contendo cerca de 100 ml por unidade.</p>	Plástica com cerca de 60 ml	12 meses	700
4.	Alho	<p>Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.</p>	Kg	3 meses	2200
5.	Amido de Milho	<p>AMIDO DE MILHO SABOR MILHO VERDE OU BAUNILHA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno,</p>	caixa 200g	12 meses	1.500

[assinatura]



		pesando 01 kg, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10kg. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.				
6.	Arroz	Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo polido, características adicionais 1ª qualidade saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	Pacote de 1,0 kg	12 meses	18.000	
7.	Beterraba	Beterraba - Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	kg	in natura	3.000	
8.	Biscoito Cream Cracker	Biscoito, tipo cream cracker, salgado, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	Pacote de 400 g	12 meses	16.500	
9.	Biscoito Cream Cracker	Biscoito, tipo cream cracker, salgado sem lactose, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de	Pacote de 400 g	12 meses	450	

WDP

FOLHAS: 27
 PROC.: 05 / 2022
 Ass.: [assinatura]

		registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.			
10.	Biscoito Tipo Maisena Sabor Chocolate	Biscoito, tipo maizena sabor chocolate, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	Pacote de 400g	12 meses	6.000
11.	Biscoito Tipo Maria	Biscoito, tipo maria, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	Pacote de 400 g	12 meses	14.500
12.	Biscoito Tipo Rosquinha Sabor Coco Sem Lactose	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizantes lecitinas de soja, aroma de coco, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, piro fosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, aroma de baunilha, coco ralado, aroma de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal.	Pacote de 400 g	12 meses	450
13.	Canela	Canela moída 100% pura, especiaria sem adição de farinhas ou aditivos. Ausência de sujidade ou fragmento de insetos.	Pote de 35g	12 meses	1800
14.	Carne Bovina	CARNE BOVINA SEM OSSO - tipo acém, patinho, chã de dentro ou músculo, dividido a cada 1 kg, congelada, no máximo 10% de gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalada em saco plástico transparente e atóxico.	Kg	03 meses	15.000

[assinatura]

		Congelada. Selo do MAPA, seguindo todos os padrões sanitários.			
15.	Carne Bovina Moída	CARNE BOVINA MOIDA - tipo acém, patinho, chã de dentro e musculo, moída dividido a cada 1 kg, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalada em embalagem em saco plástico transparente e atóxico.	500 g	03 meses	10.000
16.	Cebola	Cebola - Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados e murchos.	kg	in natura	1.500
17.	Chocolate em pó	chocolate em pó 60%, Especificação Técnica: Alimento Achocolatado; Pó Fino; Composto de Açúcar, Cacau Em Pó 60%, Sal; Emulsificante, Estabilizante e Aromatizantes; Com Cor Marrom, Sabor Chocolate e Odor Característico; Isento de Fragmentos de Insetos, Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Adequada e Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores;	caixa 170g	10 meses	3.500
18.	Coco Ralado	Coco ralado seco, com embalagem aluminizada, contendo padrão de rotulagem. Com adição de açúcar não maior que 5%.	Pacote de 50g	6 meses	7.000
19.	Corante	Corante, tempero a base de colorau, urucum, em embalagem plástica registrado nos órgãos competentes. Prazo de validade e fabricação.	Pacote de 100 g	12 meses	2.000
20.	Extrato De Tomate	Extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 350g.	Embalagem de 340 g	9 meses	6.000

FOLHAS: 28
 PROC.: 05 / 2022
 Ass.: @

CDP

FOLHAS: 29
 PROC.: 05 / 2022
 Ass.: *[assinatura]*

21.	Farinha De Aveia	<p>Produto obtido pela moagem da semente de aveia (Avena sativa, L). Beneficiada. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, admitindo umidade máxima de 15%. Embalada em papel impermeável, limpo, não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão, lata de folha de flandres ou alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Informação nutricional porção de 50g – valor energético 182kcal=764K...</p>	170 g	6 meses	5.000
22.	Flocos De Arroz (Flocão)	<p>Flocos grandes, brancos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 500g.</p>	Embalagem de 500 g	9 meses	800
23.	Flocos De Milho (Flocão)	<p>Flocos grandes, amarelo, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 500g.</p>	Embalagem de 500 g	9 meses	16.500
24.	Folha De Louro	<p>Ouro, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 8g</p>	Embalagem 8 g com rotulagem	6 meses	1.500
25.	Frango Congelado	<p>Frango congelado sem vísceras, com selo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalados um a um, peso liquido. Conforme a legislação vigente</p>	Kg	3 meses	22.000

[assinatura]

FOLHAS: 30 / 2027
 PROC.: 05
 Ass.: [assinatura]

26.	Leite De Soja Fórmula (Zero Lactose)	Fórmula zero lactose a base de soja, características adicionais: tipo desnatado, 1ª qualidade, embalagem: atóxica, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	Lata 300 g	12 meses	600
27.	Leite Em Pó Integral	Leite em pó, características adicionais: tipo integral, 1ª qualidade, embalagem: atóxica, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da cnpa, e demais normas editadas pela Anvisa.	Pacote de 200 g	12 meses	52.000
28.	Macarrão Espaguete	Massa alimentícia tipo seca integral vitaminada, com sêmola, tipo parafuso, isenta de sujidades, parasitas. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct de 500g.	Pacote de 500g	12 meses	6.500
29.	Margarina Com Sal	Margarina a base de: óleos vegetais líquidos e hidrogenados / água / sal / leite em pó reconstituído / vit. A (15 000 ui/kg) / beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural / corante natural de urucum / cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.	Pote de 500g	12 meses	4.500
30.	Milho Amarelo Para Canjica	Milho amarelo para canjica, com grãos selecionados e isentos de perigos e parasitas. Embalagem plástica atóxica contendo todos os registros padrões e selos exigidos.	Pacote de 500 g	12 meses	7.000
31.	Óleo De Soja	De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a	Gf de 900 ml	12 meses	4.000

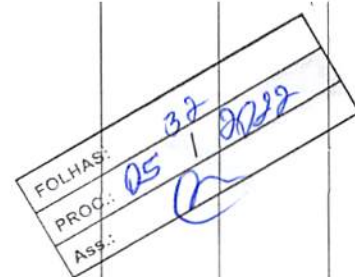
[assinatura]

		partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.			
32.	Ovos	Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.	Cartela contendo 30 unidades	30 dias	5.500
33.	Pão Massa Fina	Tipo hot dog, und 50g Características gerais Pão é o alimento obtido por <i>processamento tecnológico adequado</i> , da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida c/ ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade <i>regular e coloração clara e uniforme</i> . Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. <i>legislação</i> .	Embalagem de 12 und	30 dias	15.000
34.	Peito De Frango	Peito de frango características gerais: Parte da ave semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos Características organolépticas Aspecto - próprio Cor -	Pacote de 1 kg	3 meses	3.500

FOLHAS: 25 31
 PROC.: 2219
 Ass.:

WLD

		própria Cheiro - próprio Sabor - próprio Características microbiológicas Seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo.				
35.	Polpa De Fruta Sabores (Acerola, Goiaba, Cajá)	Polpa de fruta integral de pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Pacote de 1 kg	3 meses	10.000	
36.	Sal Iodado	Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 g de acordo com a legislação federal vigente.	Pacotes de 1 kg	12 meses	1.500	
37.	Sardinha	Sardinha ao molho de tomate- peixe em conserva tipo sardinha/cavalinha, eviscerada, descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com cobertura em molho de tomate. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos Características do pescado, Forma e tamanho uniforme: presença, Arrumação na lata: adequada, Manchas, pontos escuros. Por lei. Deve ser elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo serviço de inspeção de origem animal - sipa. Composição do líquido de cobertura: molho de	Lata 125 g	12 meses	22.000	



WDR

		tomate, óleo de soja, sal, água e temperos não apimentados.			
38.	Soja Texturizada	Proteína Texturizada de Soja tipo escura. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	Pacotes de 500 g	12 meses	6.000
39.	Uva Passas	: Uva passa tipo seca, sem caroço deverá apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com validade superior a 6 meses.	50 g	9 meses	2.500
40.	Vinagre	Embalagem integral, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS.	Frasco de 500 ml	12 meses	1.500

FOLHAS: 33
 PROC.: 05
 Ass.: [assinatura]

Colinas, 07 de janeiro de 2022.

Ana Carolina Leite Pereira

Ana Carolina Leite Pereira
 Nutricionista RT
 CRN 11 - 1972