

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO:

Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** com a finalidade de atender as necessidades das escolas de Educação Básica da zona rural e urbana e do Programa Mais Educação.

### 2. MOTIVAÇÃO:

Tais materiais fazem-se necessários como itens essenciais no preparo da alimentação escolar, em cumprimento ao **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, assim, visando fornecer subsídios necessários ao desenvolvimento do ensino, garantindo um melhor rendimento da Educação durante todo ano letivo de 2023, bem como, garantir um cardápio variado e nutritivo, em cumprimento as necessidades nutricionais dos alunos matriculados nas escolas de Educação Básica da zona rural e urbana.

Ressaltamos que este levantamento minucioso foi feito junto às unidades de ensino pelo Departamento de Alimentação Escolar e encaminhado pela nutricionista responsável pelo cardápio da alimentação escolar, onde constatamos a necessidade e a importância dos mesmos nas quantidades especificadas no Anexo I deste Ofício.

### 3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:

Constante no Anexo I deste Termo de Referência.

### 4. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. As entregas desta contratação deverão ser realizadas de forma fracionada conforme solicitação do Departamento de Merenda, nas quantidades discriminadas na Ordem de Compra seguindo as seguintes orientações:

\* Itens perecíveis – entrega semanalmente nas Unidades Escolares;

\* Itens não perecíveis – entrega mensal no depósito da SEMED, localizado a Rua Gonçalves Dias nº 400, pátio da Prefeitura Municipal de Rondon do Pará;

4.1.1 Os alimentos refrigerados e ou congelados devem ser transportados em caminhão baú refrigerado ou em caixas térmicas apropriadas.

4.2. Ficará sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação realizar as entregas nas Unidades Escolares localizadas na zona rural do município.

4.3. Não serão aceitos produtos que apresentem embalagens com defeito de fabricação, violada ou com sinal de violação e com prazo de validade abaixo de 75% da validade total dos produtos.

4.4. Na ocorrência de algum dos casos estabelecidos no item 4.3., o contratado deverá providenciar a substituição do produto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;

4.5. As datas e quantidades das entregas devem ser cumpridas rigorosamente. O não cumprimento das mesmas causará a empresa o recebimento de Notificação e/ou abertura de Processo Administrativo.

## 5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1. Fica designado o servidor Marcelo Andrade Vieira (telefone: 94-99156-6695), e-mail: [dep.alimentacao2013@gmail.com](mailto:dep.alimentacao2013@gmail.com)) designado para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais dos contratos, para atuar de acordo com o art. 67, § 1º da Lei nº 8.666/93.

5.2. Além do acompanhamento e da fiscalização do fornecimento dos produtos, o fiscal do contrato, poderá ainda sustar qualquer fornecimento que esteja sendo executado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.

5.3. Caberá ao fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos produtos mencionados, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados.

5.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas ao Ordenador de Despesas do Fundo Municipal de Educação em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

5.5. Certificar as faturas correspondentes e encaminhá-las ao órgão financeiro da Contratante após constatar o fiel cumprimento das condições ajustadas.

## 6. CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento da fatura será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir do dia imediato à apresentação da Nota Fiscal com a efetiva entrega do objeto e posterior recebimento atestado por responsável pelo setor competente do Fundo Municipal de Educação;

6.1.1. As referidas aquisições serão custeadas com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.

6.1.2. O pagamento será creditado em favor da contratada, através de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, número da agência e o número da conta corrente em que deverá ser efetuado o crédito.

6.2. Para efeito de cada pagamento, a **nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada** das guias de comprovação da regularidade fiscal para com FGTS, Seguridade Social (INSS), a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do CONTRATADO.

## 7. DAS AMOSTRAS

7.1. As amostras dos produtos **Achocolatado em pó, Arroz Branco Tipo 1, Carne congelada de bovino sem osso paleta, Carne bovina moído, Coxa e sobrecoxa de frango dorso, Flocão de milho, Frango inteiro congelado, logurte, Leite em pó, macarrão espaguete**, serão exigidas somente ao(s) licitante(s) que se apresentar provisoriamente em 1º lugar, devendo apresentar a referida amostra da seguinte forma:

7.1.1. O prazo para a apresentação das amostras é de 02 (dois) dias úteis, não havendo prorrogação para o mesmo;

7.1.2. A(s) empresa(s) convocada(s) deverá atender rigorosamente os prazos e condições determinados para a entrega da(s) amostra(s);

7.1.3. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser apresentada(s) acompanhada(s) de um documento elaborado em papel timbrado da empresa e devidamente assinado por seu representante legal, contendo a razão social da empresa licitante, modalidade e número da licitação, o número e descrição do(s) item(ns) a que se refere a amostra;

7.2. A(s) amostra(s) deverá(ão) estar acompanhada(s) do Registro do Produto e Ficha Técnica do Produto;

7.2.1. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original no qual o produto será efetivamente entregue nas Unidades de Ensino;

7.3. As amostras deverão ser entregues na sala da CPL – Comissão Permanente de Licitação, localizada no prédio da Prefeitura Municipal de Rondon do Pará, no horário das 8h às 13:30h, devendo ser recebida pela Pregoeira ou qualquer membro da equipe de apoio;

7.3.1. A não apresentação das amostras no prazo solicitado implicará na desclassificação da proposta para o item;

7.3.2. Por ser tratar de materiais de consumo, não haverá devolução ou ressarcimento aos licitantes das amostras apresentadas;

7.4. As amostras recebidas serão encaminhadas ao Departamento de Alimentação Escolar da SEMED, no dia subsequente à entrega na sala da CPL, para análise e parecer da Nutricionista da referida secretaria;

7.4.1. A nutricionista da SEMED emitirá Termo de Análise, para efeito de aceitação ou recusa da proposta.

7.5. A empresa que não tiver sua amostra aprovada para determinado item terá proposta recusada para aquele item, não cabendo a substituição ou apresentação de outra marca diferente daquela ofertada na proposta comercial.

## **8. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

8.1 O contrato terá sua duração de 12 (doze) meses contados da sua publicação.



**KELLY CRISTINE LADEIA HIGINO**  
Secretária Municipal de Educação  
Decreto Nº 0040/2022

ANEXO I


PAUTA DE COMPRA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE - 2023

GÊNERO ALIMENTÍCIO / ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Quant.
<b>ALHO NACIONAL</b> – In Natura, 1ª qualidade, grupo comum, branco, tipo especial, intacto, sem lesões de qualquer natureza. Embalagem: caixa contendo 10kg.	K	1.000
<b>AÇUCAR CRISTAL</b> - Açúcar cristal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária, plástica transparente, atóxica, resistente de 2 kg. Embalagem secundária fardo de 30kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da entrega.	FD	800
<b>CACAU EM PÓ 100%</b> - cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não conter glúten. Isento de açúcar. Embalagem de 200g. validade: deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	4.000
<b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> , beneficiado, polido, tipo agulhinha, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem primária: plástica transparente, atóxica, resistente com 5kg. Embalagem secundária fardo plástico de 30kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da entrega.	FD	1.000
<b>BATATA INGLESA</b> lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 5kg e transportado em caixas vazadas de polietileno.	K	8.000
<b>BOLACHA SALGADA, TIPO CREAM CRAKER, AMANTEIGADO</b> Composição básica: farinha de trigo, leite, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermento biológico, e estabilizante de lecitina de soja. Embalagem primária: pacote com peso líquido de no mínimo 340g. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	10.000
<b>CANJICA DE MILHO AMARELA TIPO 1</b> , contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de materiais terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais com no máximo 15% de umidade. Embalagem primária: pacote com peso líquido total de 500g. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	4.000
<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PALETA</b> , com aspecto, cheiro, cor, e sabor próprio, ou seja, in natura. Contendo no máximo 15% de gordura, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor e odor próprio, cor vermelho brilhante. Durante processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem primária plástica contendo no máximo 3k. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	KG	5.000
<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b> -Tipo Agulha ou Músculo, com aspecto, cheiro, cor, e sabor próprio, ou seja, in natura. Contendo no máximo 15% de gordura, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor e odor próprio, cor vermelho brilhante. Durante processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem primária plástica contendo até 1Kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	K	8.000
<b>CARNE BOVINA SALGADA RESFRIADA</b> , cortes de segunda, coxão duro, acém, músculo dianteiro, paleta, fraldinha. Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem primária plástica contendo até 3Kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	K	5.000
<b>CÔCO RALADO</b> , côco ralado grosso, sem açúcar, embalagem aluminada ou plástica de 100g, Contendo identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com RDC n. 360, 203 / ANVISA. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	2.000
<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM DORSO</b> com pele e osso congelados, sem adição de sal e temperos. Deverão ser inspecionados pelo órgão competente (SIM, SIE, SIF). Aspecto característico não pegajoso, textura firme, cor rósea. Odor característico de carne de frango congelada. Embalagem primária saco plástico atóxico com peso médio de 1kg. Embalagem secundária reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante transporte ou armazenamento e que garanta integridade do produto. Validade mínima superior a 8 meses a partir da data de entrega.	K	6.000
<b>CEBOLA BRANCA</b> – In Natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	K	5.000
<b>CENOURA</b> , de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material	K	5.000

arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 5 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno.		
<b>EXTRATO TOMATE</b> - Extrato de tomate, simples, concentrado. Contendo em sua composição tomate, açúcar e sal. Deve apresentar cor, sabor, odor característicos, consistência pastosa. Isento de fermentações Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Odor e sabor próprios. Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem Primária: sachê de polietileno, contendo peso líquido de 300g. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	1.500
<b>FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA</b> - Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e forma naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação sanitária em vigor ANVISA/MS. Embalagem primária: plástica transparente de 1kg. FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 30kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	FD	150
<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA BOLO</b> – composição, amido de milho ou fécula da mandioca, bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio, fosfato monocálcico. Embalagem de 1k. o prazo de validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	K	50
<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b> - tipo flocão, tradicional - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, embalado em papel com 500g. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	2.000
<b>FRANGO INTEIRO CONGELADO</b> - Abatido e congelado, com aspecto, cheiro, cor, e sabor próprio, ou seja, in natura. Contendo cabeça, pescoço, pés, moela, fígado. Com aspecto próprio não amolecidos e nem pegajosos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária em saco de polietileno individual a vácuo, vedado com peso médio de 3k, deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Obrigatório SIM, SIE ou SIF. Devem estar de acordo com a as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve estar congelado no momento da entrega. Embalagem secundária de até 20k. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	K	25.000
<b>IOGURTE</b> de frutas sabor côco. Refrigerado, mistura homogênea, isento de estofamento, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 150g. Deve constar na embalagem a identificação do produto, fabricante, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima superior a 15 dias a partir da data de entrega.	PCT	3.000
<b>IOGURTE</b> de frutas sabor morango. Refrigerado, mistura homogênea, isento de estofamento, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 150g. Deve constar na embalagem a identificação do produto, fabricante, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima superior a 15 dias a partir da data de entrega.	PCT	3.000
<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Fabricado a partir de matéria prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. Aparência: Pó fino. Cor: amarelo claro. Cheiro e sabor próprios. Embalagem Primária: saco em polietileno atóxico ou aluminizado, termo soldado, contendo peso líquido de 1kg. Embalagem secundária de até caixa de papelão com abas superiores e inferiores lacradas com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) Kg, fardo de papel multifoliado, resistente, totalmente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Embalagem secundária de 10kg. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	K	18.000
<b>MACARRÃO ESPAGUETE SEM OVO</b> - Fabricado a partir de matérias primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade, sem adição de corantes. Sem sal. Embalagem primária contendo peso líquido de 500 g. Embalagem secundária plástica de 5 a 10k. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	K	5.000
<b>MILHO DE PIPOCA</b> – 1ª qualidade, grãos selecionados e graúdos, embalagem de 500 gramas com validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	PCT	2.000
<b>MILHO VERDE</b> , em conserva, salmoura (água e sal). Nas embalagens primárias deverá constar marca, data de fabricação e validade do produto. Com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1.700 grs(drenado).	UNID	1.000
<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> - Óleo comestível, a base de grãos de soja sem conservantes. Embalagem: contendo volume líquido de 900ml. Caixa de papelão contendo 20 unidades de 900 ml. Validade mínima superior a 6 meses a contar da data de entrega.	CX	400
<b>OVOS GALINHA</b> - Tipo médio extra, cor branco. Odor característico, livre de sujidades. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Embalagem secundária Caixa de papelão com 30 cartelas (360 und).	CX	300
<b>PÃO HOT DOG 50 G</b> - Pão para hot-dog Tradicional, produto obtido pelo amassamento e cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Deve estar acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico, com no mínimo 1kg até 5kg, múltiplos de 1	K	15.000

(und de 50grs), identificada com o nome do fabricante, quantidade, peso total. Produto novo, assado na véspera, entregue em carro apropriado e exclusivo para este fim.		
<b>PEITO DE FRANGO</b> com pele e osso, congelado, inspecionado pelo órgão competente (SIM, SIE, SIF), sem temperos e adição de sal. Aspecto característico de carne frango fresca congelada, sabor característico não salgado. Embalagem primária de polietileno atóxica contendo o peso médio de 1kg. Embalagem secundária de papelão reforçada de até 20kg. Validade mínima superior a 8 meses.	K	4.000
<b>PIMENTA DO REINO MOÍDA</b> - Em pó fino, obtida de frutos maduros de espécime genuínos, grãos saudios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e material estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente fechado de 500g. Validade mínima superior a 6 meses a contar da data de entrega.	K	300
<b>QUEIJO MUSSARELA</b> – queijo tipo Mussa rela resfriado, fatiado, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária. Todo produto de origem animal deverá ser submetido aos processos prescritos no “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem animal”- Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas, de consistência semi dura rígida, cor branco creme, homogenia, transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10º.	K	1.500
<b>REPOLHO BRANCO</b> , inteiro, folhas tenras, frescas, sem rachaduras e lisas.	K	3.000
<b>SAL</b> - refinado, iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Sódio 390mg e iodo 20um. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Embalagem primária de 1kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	K	1.500
<b>TAPIOCA GRANULADA</b> , sub grupo II, tipo 1. Embalagem primária de 200g. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	3.000
<b>TOMATE</b> , fruto de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistos entre verdes e maduros. De polpa firme e intacta, isenta e enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões física e mecânica. Acondicionados em sacos de 3kg e 5kg.	K	2.000
<b>VINAGRE DE ALCÓOL</b> - Elaborado a base de fermentação acético de álcool, líquido de cor característica, isento de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária de 500ml. Fardo com 12 und de 500 ml.	FD	500

  
 Kelly Cristine Ladeira Higino  
 Secretária Municipal de Educação  
 Decreto nº 0040/2022

  
 Giancélia Batista Rêgo  
 RT / PNAE  
 CRN 713 PA