ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A LICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DO ANO DE 2023

***NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:***

**TELHA – SE**

**2023**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO / PROGRAMAS ATENDIDOS:**

**1.1.** O presente termo de referência tem como objeto a aquisição e o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para uso no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), destinados aos alunos da rede pública de educação básica do município de Telha- SE, sendo atendidos, aproximadamente, **1.061 alunos**, subdivididos nas seguintes modalidades educacionais:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nº ORDEM** | **PROGRAMA** | **Nº ALUNOS** |
| 01 | Creche | 136 |
| 02 | Pré-escola | 156 |
| 03 | Fundamental | 748 |
| 04 | E.J.A. | 21 |
| **TOTAL** | | **1.061** |

**2. DA JUSTIFICATIVA:**

**2.1.** **DA NECESSIDADE:**

1. Este instrumental se faz importante para assegurar o cumprimento de um dos principais objetivos do PNAE, que é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.
2. Todo o processo licitatório, desde o planejamento dos cardápios até a identificação de alimentos permitidos, restritos e proibidos na Alimentação Escolar, está em integral consonância com a Resolução nº 6, de 8 de Maio de 2020, publicada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a qual traz novas orientações OBRIGATÓRIAS para o cumprimento do PNAE.

**3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:**

**3.1.** Consta anexa à especificação técnica dos itens objeto deste termo, com seus respectivos quantitativos, estimados para oferta de alimentação, EXCEPCIONALMENTE, durante 10 meses letivos, referentes ao ano de 2023.

4. DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:

Os produtos serão solicitados conforme as necessidades do órgão e serão entregues ao Almoxarifado Central do Município que fica dentro da Escola Municipal, nos horários estabelecidos, combinado com o servidor devidamente designado pela Secretaria de Educação;

No ato da entrega, o responsável pelo recebimento designado pela SEMED e/ou Nutricionista responsável Técnico pelo PNAE do município poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do presente termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

1. Entregar os produtos não contendo em sua embalagem a data da fabricação e/ou validade;
2. Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração;
3. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produtos em questão;
4. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
5. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste termo;
6. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
7. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações do presente termo, no ato da entrega.
8. O Município solicitará a entrega de gêneros alimentícios, mediante cumprimento do cronograma desenvolvido pela Secretaria de Educação, aliado à regular frequência dos repasses de recursos do PNAE e liberação de recursos próprios da Entidade Executora. Portanto, a futura contratada deverá realizar as entregas conforme as necessidades do órgão, com data prévia estabelecida pelo Nutricionista, em no máximo 03 (três) dias úteis após a solicitação;
9. A contratada deverá estar provida de **BALANÇA** (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no setor designado;
10. A Entrega das notas fiscais dos gêneros alimenticios deverá ser realizada diretamente no setor do Almoxarifado Central e no Setor de Licitação. Com posterior distribuição dos produtos a rede pública escolar municipal.

**5. DOS QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS GÊNEROS:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | | | **FORMAÇÃO PREÇOS** | | | |
| **Cód.** | **Produto** | **Medida** | **PRÉ ESCOLA** | **FUND.** | **EJA** | **QTD. TOTAL** | | **V. UNIT. (R$)** | **V. TOTAL (R$)** |
| **01** | **Açúcar branco refinado:** Obtido da cana- de-açúcar. Com aspecto, cor e cheiro próprio. Com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p. Sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em plástico atóxico resistente, peso líquido de **1kg.** Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega. | **Kg** | 308 | 988 | 136 | **1.432** | | R$ 4,50 | R$ 6.444,00 |
| **02** | **Alho:** Apresentação in natura, aspecto físico em cabeça, 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, **tipo branco.** | **Kg** | 123 | 203 | 27 | **353** | | **R$ 18,00** | **R$ 6.354,00** |
| **03** | **Amido de milho:** produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. | **CX de 400g** | 160 | 0 | 0 | **160** | | **R$ 4,75** | **R$ 760,00** |
| **04** | **Arroz branco:** tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento; validade mínima de 12 meses; embalagem primária de **1 kg**. Data de fabricação e validade visíveis. | **Kg** | 190 | 360 | 60 | **610** | | **R$ 4,40** | **R$ 2.684,00** |
| **04** | **Arroz parboilizado:**  longo, fino, grãos íntegros, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. – embalagem com **1Kg.** | **Kg** | 620 | 1.020 | 308 | **1.948** | | **R$ 4,20** | **R$ 8.181,60** |
| **05** |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| **06** | **Aveia em flocos finos:**  em flocos finos, tipo 1, caixa com **450g**. O produto deverá estar em conformidade com as legislações especificas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega. | **CX de 450g** | 160 | 0 | 0 | **160** | | **R$ 3,43** | **R$ 548,80** |
| **07** | **Bebida láctea:** Bebida láctea com polpa de fruta. Zero gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem **de 1 L.** Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto. | **Litro** | 280 | 900 | 136 | **1.316** | | **R$ 3,00** | **R$ 3.948,00** |
| **08** | **Biscoito doce:** isento de gorduras trans e lactose**, tipo maisena ou maria,** embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de **400g.** | **Pct de 400g** | 420 | 1.346 | 204 | **1.970** | | **R$ 5,10** | **R$ 10.047,00** |
| **09** | **Biscoito salgado:** isento de gorduras trans e lactose, tipo **cream cracker**, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de **400g.** | **Pct de 400g** | 630 | 2.020 | 204 | **2.854** | | **R$ 5,78** | **R$ 16.496,12** |
| **10** | **Chocolate em Pó - Cacau 50%:** Chocolate em pó solúvel, contendo cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos ou sinais de umidade, contendo **1 Kg**. Lote e validade devem ser visíveis na embalagem. | **Kg** | 180 | 250 | 60 | **490** | | **R$ 22,49** | **R$ 11.020,10** |
| **11** | **Canela em Pó:** em pó, em embalagem contendo entre **35 e 40 gramas**, contendo data de validade a partir da data de fabricação. | **Und** | 280 | 500 | 80 | **860** | | **R$ 3,57** | **R$ 3.070,20** |
| **12** | **Café em pó:**  pó de café torrado e moído, com ausência de larvas, parasitas e substâncias estranhas, umidade máxima de 0,6% p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5% p/p, cafeína mínima de 0,7% p/p. Embalagem primária plástica atóxica metalizada com peso líquido entre **250g** | **Pct 250g** | 0 | 0 | 200 | **200** | | **R$ 8,43** | **R$ 1.686,00** |
| **13** | **Carne bovina: tipo coxão mole,** de 1ª qualidade, congelada, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de **1Kg à 5Kg.** | **Kg** | 380 | 2.000 | 120 | **2.500** | | **R$ 44,49** | **R$ 111.225,00** |
| **14** | **Carne bovina moída:** Primeira qualidade. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar cor e odor característicos e inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de **1,0 Kg**, apresentando rótulo de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade. | **Kg** | **420** | **1.000** | **400** | **1.820** | | **R$ 12,60** | **R$ 22.932,00** |
| **15** | **Charque bovino:** preparado com carne bovina de 1ª qualidade, salgada, curada, seca, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas e materiais orgânicos, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a qualidade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Peças embaladas a vácuo com peso líquido de **01 a 05 kg.** | **Kg** | 420 | 650 | 40 | **1.110** | | **R$ 34,50** | **R$ 38.295,00** |
| **16** | **Colorífico:** urucum em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem **de 100g** acondicionada em fardos contendo 10 unidades, totalizando 1kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Isento de glutamato monossódico e sais sódicos. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade solicitante. | **Emb. 100g** | 440 | 825 | 55 | **1.320** | | **R$ 0,87** | **R$ 1.148,40** |
| **17** | **Cominho:** extraído de sementes de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro e sabor caractéristicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. **Embalagem de 100 g**, em sacos plastícos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos, contendo 10 unidades, totalizando 1kg. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote,data de validade, quantidade do produto. Isento de glutamato monossódico e sais sódicos. Prazo de validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade solicitante. | **Emb. De 100g** | **400** | **750** | **50** | **1.200** | | **R$ 5,49** | **R$ 6.588,00** |
| **18** | **Extrato de tomate:** produto resultante do processamento da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro, podendo conter sal, zero adição de açúcar e glutamato monossódico, de cor vermelha com cheiro e sabor inerentes ao produto. Deve ser considerada a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. A embalagem primária deve ser Tetra Park (papel, polietileno e alumínio) com peso de **340 gramas.** A validade do produto deve ser de no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega do produto. Não serão aceitos produtos considerados ultraprocessados. | **Sachê**  **340g** | 920 | 1.680 | 230 | **2.830** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **19** | **Ervilha em conserva**: com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Embalagem com  **200g.** | **Emb. de**  **200g** | 200 | 300 | 100 | **600** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **20** | **Farinha de Trigo com fermento:** Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **1 kg.** | **Kg** | 300 | 350 | 100 | **750** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **21** | **Feijão carioca:** Tipo 1, classe carioquinha, embalagem com aproximadamente **1 Kg** em sacos plásticos, transparentes, 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | **Kg** | 670 | 143 | 190 | **1.003** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **22** | **Feijão Fradinho:** de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com **1 kg** e embalagem plástica secundária para o fardo com mais produtos. | **Kg** | 370 | 500 | 50 | **920** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **23** | **Flocos de milho:** produto derivado do mínimo processamento do milho, em flocos, embalados em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 5(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação em pacotes de **500g.** | **Pct**  **500g** | 620 | 1.300 | 300 | **2.220** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **24** | **Frango coxa com sobrecoxa,** congelada, cor e odor característicos, inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), contendo código SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Transporte de acordo com legislação vigente. embalado em saco transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente **1 Kg**, acondicionados em sacos de ráfia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | **Kg** | 400 | 1.000 | 250 | **1.650** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **25** | **Carne de Frango, Tipo Filé:** 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). Deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência, acondicionados em embalagens de **1kg**, constando o SIF ou SIE. O produto, na entrega, deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. Temperatura de entrega – 18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega e em temperatura de – 18°C. **(A LICITANTE MELHOR CLASSIFICADA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRA DESTE PRODUTO JUNTAMENTE COM A PROPOSTA AJUSTADA).** | **Kg** | 1.000 | 1.000 | 250 | **2.250** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **26** | **Leite em pó:** Integral, instantâneo, sem adição de açúcar. O produto deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas. Isento de aditivos ultraprocessados, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo **400g** de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. | **Pct** | 800 | 900 | 240 | **1.940** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **27** | **Milho Verde em Conserva:** Milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega. Embalagem de **200g.** | **Emb.**  **de 200g** | 200 | 300 | 100 | **600** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **28** | **Macarrão espaguete:** tipo espaguete, à base de farinha de trigo, de sêmola ou semolina, ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetidos a processos tecnológicos adequados, acondicionado em embalagem plástica de **500g.** | **Pct de 500g** | 600 | 980 | 500 | **2.080** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **29** | **Macarrão parafuso:** tipo parafuso, à base de farinha de trigo, de sêmola ou semolina, ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetidos a processos tecnológicos adequados, acondicionado em embalagem plástica de **500g.** | **Pct de 500g** | 600 | 980 | 500 | **2.080** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **30** | **Margarina:** Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. **Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans.** Embalada em pote plástico resistente **de 500g**, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional. | **Und** | 200 | 350 | 50 | **600** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **31** | **Milho de mungunzá:** milho para canjica. Embalagem transparente com prazo de validade de 12 meses a partir da data de fabricação, contendo **500g** de peso líquido. | **Pct** | 250 | 300 | 100 | **650** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **32** | **Milho de pipoca:** tipo premium, classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote. Apresentação em embalagem de **500g.** | **Pct** | 160 | 200 | 40 | **400** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **33** | **Óleo de soja:** produto derivado de soja, refinado e comestível. Pet de **900ml** | **Und** | 320 | 500 | 200 | **1.020** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **34** | **Orégano seco: embalagem de 10 g**, validade de no mínimo 12 meses e data de embalados não superior a 30 dias. | **Und** | 250 | 300 | 50 | **600** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **35** | **Ovo de galinha**: tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura. | **Und** | 4.000 | 4.000 | 1.000 | **9.000** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **36** | **Pão Francês:**  Pão francês, ou de sal/jacó. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato tradicional. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega. Peso aproximado **de 50g.** | **Und** | 7.000 | 10.000 | 3.000 | **20.000** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **37** | **Pão Doce c/ Coco ralado OU Carrapicho:** alimento obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02), fermento biológico, água, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. 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. O pão doce c/ coco ralado ou goiabada, consiste no produto de sabor doce, preparado c/ adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, farinha de trigo enriquecida c/ vitaminas e sais minerais, fermento biológico, água, não deverá apresentar recheio e deverá apresentar cobertura de coco ou goiabada. aspecto: massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, odor: de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência, sabor: ácido, alcoólico, rançoso, mofado: ausência. embalagemsecundária: os pães deverão estar acondicionados em caixas de papelão, forradas c/ papel manteiga na parte inferior do interior da caixa, abrangendo as suas laterais, servindo ainda de divisória entre as camadas de pães quando arrumados nesta embalagem, contendo 50 unidades. a caixa deverá estar devidamente rotulada identificando o produto em questão e convenientemente lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. deverá ter prazo de validade de no máximo 10 dias, a partir da data de fabricação. quanto a rotulagem seguir a resolução n° 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). nos rótulos da embalagem deverá conter obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa. | **Und** | 7.000 | 10.000 | 3.000 | **20.000** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **38** | **Pão Massa Fina para Hot-Dog:** pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.  CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto da massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: próprio; Sabor: próprio.  CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.  EMBALAGEM: O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma. REFERÊNCIA: Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 D.O de 24/07/1978. | **Und** | 10.000 | 15.000 | 5.000 | **30.000** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **39** | **Peixe em Conserva em Óleo:** CARACTERÍSTICAS GERAIS: Peixe em conserva tipo Sardinha/ Cavalinha, eviscerada, descamada mecanicamente, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ-COZIDA, COM COBERTURA EM ÓLEO. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos 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: óleo de soja, sal, água e temperos não apimentados. EMBALAGENS: Latas de folha cromada, provida de uma camada de verniz epóxi-fenólico nas partes interna e externa do corpo e tampo da lata, contendo peso líquido de 125 g. Validade 12 meses a partir da data de fabricação. nas partes interna e externa do corpo e tampo da lata, contendo peso líquido de 125 g. Validade 12 meses a partir da data de fabricação. | **Unid de 125g** | 800 | 1.400 | 800 | **3.000** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **40** | **Sal refinado:** iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 quilo de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | **Kg** | 130 | 212 | 34 | **376** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **41** | **Salsicha:** Congelada (à -12° C), tipo *Hot Dog,* de carne bovina/suína com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF ou SISP. Acondicionado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado de **5Kg**. Quanto a 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). Validade não inferior a 6 (seis) meses e na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 (trinta) dias. | **Kg** | 50 | 200 | 50 | **300** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |
| **42** | **Vinagre:** Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo **750 ml.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | **Und** | 400 | 655 | 120 | **1.175** | | R$ 18,00 | R$ 6.354,00 |

|  |
| --- |
|  |

**6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

**6.1.** Os pagamentos serão efetuados após liquidação da despesa, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto;

**6.2.** Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, perante o FGTS – CRF e a Certidão de Débitos Trabalhistas - CNTD;

**6.3.** Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

**6.4.** Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

**6.5.** Não haverá reajuste de preços durante o período contratado;

**6.6.** No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE;

**6.7.** Nos preços estarão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução contratual, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza;

**6.8.** Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente prestados e atestados.

**7. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL:**

**7.1.** O prazo de vigência contratual será até o dia 31/12/2023, a contar da assinatura do termo de contrato.

**7.2.** Por tratar-se de fornecimento, a vigência contratual não poderá exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

**8. DO INÍCIO DOS FORNECIMENTOS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:**

**8.1.** O início dos fornecimentos poderá iniciar a partir do 1º dia útil a contar da assinatura do termo de contrato;

**8.2.** O recebimento do objeto dar-se-á de acordo com o art. 73, inciso II, letra “a”, “b”, da lei 8.666/93, com alterações posteriores.

**8.3.** Os fornecimentos executados em desacordo com o estipulado no presente termo serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso;

**8.4.** As quantidades indicadas no presente termo são meramente estimativas, podendo ser alteradas, para mais ou para menos, de acordo com as necessidades do Município;

**8.5.** Caberá ao setor solicitante, o recebimento e a atestação da(s) Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) correspondentes aos fornecimentos executados, em pleno acordo com as especificações contidas no presente termo, aliado às disposições constantes da proposta da contratada.

**9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**9.1.** As despesas oriundas do objeto deste termo correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa deste Município, com dotação suficiente, obedecendo à classificação abaixo:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| UO | PROJETO OU ATIVIDADE | CLASSIFICAÇÃO ECONOMICA | FONTE DE RECURSOS |
|  |  |  |  |

**10. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**10.1.** O fornecedor, durante a vigência contratual, compromete-se a:

Cumprir rigorosamente a programação de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, sob a responsabilidade técnica do Nutricionista do município, quanto a datas, horários, locais, quantidades e qualidade dos produtos a serem entregues;

Garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, e ainda, quando solicitado, substituir prontamente e sem ônus adicionais para a administração, os produtos rejeitados e que porventura não atendam aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento;

Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;

Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;

Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;

Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;

Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Secretaria ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;

Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato;

Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado;

Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência;

Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Contratante.

**10.2.** O Município, durante a vigência contratual, compromete-se a:

Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados;

Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93;

Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;

Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

**11. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO:**

**11.1.** A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

**11.2.** A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista consistirá em:

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

Declaração de que não empresa menor.

**11.3.** A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:

Comprovação de aptidão através de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

**11.4.** A documentação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se-á a:

**Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;**

Comprovação de que possui capital social registrado mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total vencido pela empresa.

**11.5.** Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7o da Constituição Federal:

Declaração de que não empresa menor de dezoito anos.

**12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**12.1.** No caso de atraso injustificado ou inexecução, total ou parcial, do compromisso assumido com o Município, as sanções administrativas aplicadas à contratada serão:

Advertência;

Multa;

Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**12.2.** A multa será aplicada até o limite de 20% (vinte por cento) do valor da parcela mensal dos fornecimentos em atraso e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor mensal da respectiva parcela afetada, o que não

impedirá, a critério do Município, a aplicação das demais sanções a que se refere esta cláusula, podendo a multa ser cobrada diretamente da contratada, amigável ou judicialmente;

**12.3.** Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados, ficando sua aceitação a critério da contratante;

**12.4.** A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da contratada, na forma da lei.

**13. DA CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES, PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO:**

**13.1.** Após a fase de homologação, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, terá o prazo de 48 horas (quarenta e oito) horas para realizar a apresentação de amostras, sendo estas submetidas a avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais passarão por análises técnicas e sensoriais necessárias, realizadas pelo nutricionista com posterior emissão de Parecer Técnico pelo mesmo profissional.

**13.2.** A entrega das amostras deverá ocorrer, exclusivamente, na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua José Pereira da Silva, N° 81.

**13.3.** Os fornecimentos subsequentes das empresas contratadas serão fiscalizados pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa de Alimentação Escolar, que registrará os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa da contratada em saná-las no prazo de até 48 horas (quarenta e oito) horas.

**14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**14.1.** Se durante o período contratado ocorrer aumento de preços dos itens objeto do presente termo, em conformidade com a legislação pertinente, os mesmos poderão ser readequados, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação à contratante, da razão que autorizou o referido aumento;

**14.2.** A futura contratada obriga-se a repassar ao órgão todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes;

**14.3.** O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposto pelo Município;

**14.4.** Em caso de encerramento do estado de calamidade e retomada regular do calendário letivo, o Município poderá rescindir o(s) termo(s) de contrato oriundo(s) deste procedimento, sem que haja a obrigatoriedade de efetiva consumação dos itens, ou ainda, poderá adequar a execução contratual ao referido calendário, o que for mais conveniente para a administração.

Telha/SE, \_\_\_\_\_ de janeiro de 2023

**PAULO SÉRGIO SILVA SOUZA**

**Secretário Municipal de Educação e Cultura**

**SAMARA ANDRADE ROCHA MORAES**

**Nutricionista - RT**

**CRN-5/9408**

**GABINETE DA PREFEITO**

Autorizo.

Em \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_.

**FLÁVIO FREIRE DIAS**

**Prefeita Municipal**