



TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto:

Contratação de empresa especializada para fornecimento e entrega de **gêneros alimentícios perecíveis** que compõem o cardápio da alimentação escolar, dos alunos regularmente matriculados nas escolas municipais, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis conforme interesse, necessidade e vantajosidade para a administração pública.

2. Justificativa:

A oferta da Alimentação Escolar tem natureza comum e contínua, fundamentada no direito constitucional, consoante ao art. 208 da CF.

A aquisição de produto cárneo in natura e outros perecíveis para a alimentação escolar visa garantir a oferta de refeições balanceadas, nutritivas e de qualidade aos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme orientações nutricionais estabelecidas pelas diretrizes do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE, em especial a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

3. Especificação e quantitativos:

3.1. As quantidades foram definidas com base no consumo em 2024 e na estimativa de matrículas para o ano 2025;

3.2. Características gerais dos produtos:

3.2.1. Os produtos devem ser obtidos, manipulados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaboradas de acordo com o Regulamento Técnico sobre condições higiênicas-sanitárias e as boas práticas de fabricação (BPF), e os procedimentos padrão de higiene operacional para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme a Portaria nº 368, de 04/09/97, M.A.A.

3.2.2. É recomendado que o estabelecimento tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC, instituído pela Portaria nº46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como ímãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3.2.3. As embalagens primárias e secundárias não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

3.2.4. Não é permitido emendas ou remendos nas embalagens, que ocasionem modificação do espaço interno original;

3.2.5. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser indelévels, inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;

3.3. Características de cada produto:

Item	Produto	Quantidade
1	PERNIL EM ISCAS CONGELADOS IQF SEM OSSO E SEM TEMPERO; Ingredientes: produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. Validade mínima: 06(seis) meses. Temperatura de armazenamento: a (-12°C) (ou mais frio); Data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Saco de polietileno laminado. Deverá conter no mínimo 01kg e no máximo 02kg. Tamanho unitário de aproximadamente: 20mm x 40mm. Devem constar as seguintes informações: Modo de preparo e de descongelamento. Marca comercial. Nome e descrição do produto, Carimbo do Ministério da Agricultura, Peso da embalagem, Tabela de conservação, Razão social, Endereço, CNPJ, e inscrição estadual da empresa, Número do Registro no Ministério da Agricultura, Lista de ingredientes, Peso líquido, Tabela Nutricional, além dos dizeres: "Mantenha Congelado à -12°C ou mais frio", "Indústria Brasileira", "Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado". O lote, que corresponde à data de fabricação, juntamente com o prazo de validade são carimbados na embalagem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e são indelévels.	10.000 kg
2	MÚSCULO BOVINO PICADO, CONGELADO IQF , no máximo 10% de sebo e gordura, validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 02 a 04 Kg. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF ou SISP ou SIM.	14.400 kg
3	PATINHO (CARNE BOVINA) CORTADAS EM CUBOS CONGELADOS IQF , cubos uniformes 3x3cm, sem a presença de gorduras visíveis, não havendo a necessidade da remoção será permitindo no máximo 5% de gordura. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalados em pacotes plásticos próprios para alimentos e adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmam uma proteção apropriada, embalados a vacuo, sem nenhuma presença de ar contendo de 02 à 04 Kg de peso líquido. Acondicionado em caixa de papelão resistentes devidamente lacrados. Prazo	4.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	de validade 12 meses.	
4	PATINHO EM MOÍDA, CONGELADO IQF , no máximo 05% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 02 a 04 Kg. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF ou SISP ou SIM.	18.000 kg
5	COXÃO MOLE EM TIRAS, CONGELADO IQF , no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 02 a 04 Kg. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF ou SISP ou SIM.	12.000 kg
6	PATINHO MOIDO CONGELADO IQF COM LEGUMES: Carne bovina tipo patinho, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá ser moída e adicionada de cenoura, sendo submetido a processo de congelamento IQF; A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 1 a 3 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF.	4.000 kg
7	BIFE DE PATINHO A ROLE RECHEADO COM CENOURA E VAGEM CONGELADO IQF: Carne bovina tipo patinho, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá ser cortada em bifes e adicionada de cenoura e vagem, sendo o fechamento dos roles sem utilização de palitos ou materiais impróprios para o consumo com gramatura entre 100 a 140 gramas. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá ser acondicionado em caixas resistentes, sendo os bifes separados por camadas de folha de plástico liso, atóxico pesando de 2kg a 10Kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de	4.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	inspeção do SIF.	
8	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - 19G Ingredientes: Carne bovina, gordura bovina, farinha de rosca, proteína de soja (4%), amido (1,5%), cebola em pó, sal, alho em pó, salsa desidratada, estabilizantes INS 451ii, INS 451i, INS 450v e INS 450iii, corante IV INS 150d e antioxidante INS 316. Alérgicos: contém derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, centeio e aveia. Contém glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno de baixa densidade laminado, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente com impressão, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg. Validade de 12 meses.	2.500 kg
9	HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO 52gr Ingredientes: Carne bovina, gordura bovina, proteína de soja (4%), sal, cebola, alho, estabilizante INS 451i, aroma idêntico ao natural de churrasco, espessante INS 407a, corante IV INS 150d e antioxidante INS 316. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten Embalagem primária: Saco de polietileno de baixa densidade laminado, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente com impressão, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg	2.500 kg
10	CARNE BOVINA MOIDA FORMATADA IQF 90g: hambúguer 100% carne bovina, sem adição de condimentos e aditivos. Isento de gluten e soja. Congelados individualmente (IQF), com peso por unidade de 90g. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF, SISB ou SISP). Em pacotes de 1kg a 5kg. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, lacrado, resistente, com rótulo impresso.	2.000 kg
11	SOBRECOXAS EM ISCAS OU CUBOS, CONGELADO IQF: Carne de frango no corte de sobrecoxa, sem ossos, cortado em cubos ou iscas. O produto deve ter tamanho uniforme, congelado individualmente, ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando de 2 kg. Rotulagem	5.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	<p>nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF.</p>	
12	<p>BIFE DE FRANGO A ROLE RECHEADO COM CENOURA E VAGEM CONGELADO IQF: Carne de frango cortada em filés adicionados de cenoura e vagem, já enrolados e congelados, sendo o fechamento dos roles sem utilização de palitos ou materiais impróprios para o consumo com gramatura entre 100 a 140 gramas. A carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser acondicionado em caixas resistentes, sendo os bifes separados por camadas de folha de plástico liso, atóxico pesando de 2kg a 10Kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF.</p>	3.000 kg
13	<p>ALMÔNDEGA DE FRANGO COZIDA CONGELADA IQF Ingredientes: Carne de Frango (45,24%); Carne Mecanicamente Separada de Frango (27,03%); Água (11,03%); Banana Verde; Proteína de Soja (Agrobacterium tumefaciens) (3,31%); Farinha de Rosca; Especiarias: Cebola, Alho, Salsinha, Cebolinha e Coentro; Sal; estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i); antioxidantes: eritorbato de sódio (INS316) e Ácido Ascórbico (INS 300); Acidulantes: Ácido Cítrico (INS 330) e Ácido Lático (INS 270). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de soja e pode conter derivados do leite. Pacotes de aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg.</p>	1.500 kg
14	<p>ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA: Ingrediente: Filé de peixe Tilápia inteiro, ou cortado ao meio, ou em iscas (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i),</p>	1.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	<p>emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: plástica, termossoldado, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Peso líquido 700 g. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.</p>	
15	<p>IOGURTE NATURAL, produzido a partir da fermentação do leite, com características, sabor, cheiro e cor próprios, acondicionado em embalagem plástica, resistentes, higienizadas e própria para tal finalidade, com peso de 165 a 200 g, validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.</p>	17.000 un
16	<p>SALSICHA: produto cárneo industrializado, tipo hot-dog, congelado, sem manchas esverdeadas, pardacentas, sem quebras ou deformação, com aspecto, cor, odor sabor e textura característicos, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) triturados e cozidos, deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso unitário de cada gomo deverá ser de 50 a 60 gramas, contendo peso líquido de 3kg., por embalagem primária e de 09 (nove) a 10 (dez) kg. Por embalagem secundária, validade mínima de 90 (noventa) dias. O produto deverá estar de acordo com a NTA (decreto 12486 de 20/10/78) e MA (2244/97) contendo obrigatoriamente registrado no SIF ou SISP.</p>	1.900 kg
17	<p>LAGARTO EM PEÇA INTEIRA, congelado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 03 a 05 Kg. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo</p>	300 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	do SIF ou SISP.	
18	PEITO DE FRANGO CONGELADO COM OSSO , embalado em saco plástico transparente, atóxico. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Pesando 900 a 2.000 Kg.	5.000 kg
19	QUEIJO MUSSARELA PEÇA , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 02 meses, a contar da data de entrega. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF ou SISP ou SIM. Pesando em média 02 à 05 Kg.	3.200 kg
20	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA , carne suína, toucinho, água, sal, alho, pimenta calabresa, açúcar, conservadores/nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251), acidulante/glucona deltalactona (INS575) e antioxidante/eritorbato de sódio (INS316). Além desses componentes poderá conter outras substâncias, desde que permitidas pela legislação e declarada na embalagem. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 04 de 31/03/2000 do MAPA. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, química ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalados em sacos plásticos atóxicos e resistentes ao transporte e armazenamento contendo de 02 à 05 Kg peso líquido. Prazo de validade mínimo de 90 dias em temperatura ambiente.	1.400 kg
21	FILÉ DE FRANGO, SASSAMI, CONGELADO IQF , carne de frango, isento de ossos, peles e gorduras aparentes, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 01 à 02 Kg. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes, e carimbo do SIF, SISP ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	31.600 kg
22	LINGUIÇA DE FRANGO FINA , carne de frango congelada, água, proteína vegetal de soja, conservante, estabilizante, especiarias naturais, realçador glutamato monossódico, antioxidante, corante e outros ingredientes permitidos por lei e declarados na embalagem. Não contém glúten. Embalada em saco plástico transparente, atóxico,	1.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	pesando entre 02 à 5 Kg. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de validade, fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF, SISP ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	
23	PRESUNTO MAGRO COZIDO PEÇA , obtido de pernil suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, validade mínima de 50 dias a contar da entrega, reembalado de caixa de papelão, pesando de 02 a 05kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 8 (decreto 12.486 de 20/10/78), normativa nº20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações, produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos pela secretaria agrícola. Pesando em média 02 a 05 Kg.	1.200 kg
24	REQUEIJÃO SEM AMIDO , leite desnatado, creme de leite, cloreto de sódio (sal), estabilizante, conservador sorbato de potássio, acidulante/regulador de acidez, podendo conter outros ingredientes permitidos por lei e declarados na embalagem. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 200 g à 300 g. Embalagem primária em corpo plástico, com tampa plástica e selo alumínio. Acondicionada em caixa de papelão reforçada e lacrada.	7.150 un
25	CARNE DE AVES TEMPERADA , empanada cozida com vegetais e congelada, tipo Nuggets, recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo, amido de milho, sal, açúcar, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, dextrina, vegetais (cenoura, brócolis, milho verde e ervilha), emulsificantes, mono, e diclicerídeos de ácidos graxos, corante natural urucum, corante natural caramelo, polifosfato de sódio, espessante, realçador de sabor, aromatizantes naturais. Deverão estar acondicionados em embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, lacrada e com 2,5 kg, acondicionadas em embalagem de papelão, reforçada e resistente a armazenamento sob forma de descongelamento, lacrada com capacidade para 10 kg. O rótulo do produto deverá conter nome do produto, marca, carimbo do SIF, data de fabricação, data de validade, peso líquido e informação nutricional.	2.800 kg
26	CARNE BOVINA SALGADA , produto preparado com carne bovina dianteira, injetada com salmoura; dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabores característicos; isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos; acondicionada em embalagem plástica atóxica, vedada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução	1.600 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	normativa 06/01, portaria 368/97, portaria 371/97; resolução rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 3 meses na data da entrega.	
27	SALSICHA VEGANA, SEM SOJA, SEM GLÚTEN E SEM CORANTE , cenoura orgânica, água, óleo de girassol orgânico, quinoa em flocos orgânico, fécula de mandioca orgânica, proteína de ervilha, sal da himalaia, fibra de bambu, tempero verde orgânico, goma carragena. SEM SOJA, SEM GLÚTEN E SEM CORANTES. EMBALAGEM COM 180 gramas. Validade mínima de 90 dias.	50 un
28	PESCADO SEMIPROCESSADO: TILÁPIA, SEM ESPINHA, ESPINHOS E PELE, CONGELADO IQF , transportado e conservado a uma temperatura inferior a $- 18^{\circ}\text{C}$, com cor, cheiro e sabores características, livre de manchas, não devendo apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado, deformado ou em mau estado de conservação, não deve conter água para congelamento. Embalagem primaria plástica transparente devidamente fechada atóxica, pesando entre 800 g à 01 kg, reembalados em caixas de papelão reforçadas. Peças individuais pesando em média 110 g, com validade mínima de 10 meses na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com o decreto J2.486/78, decreto 9.01BI17, instrução normativa 22/05, in 25/11, nota técnica 19/09; RDC 331/2019, RDC 727/2022, RDC 429/2020 e alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. Administrativos. Determinados pelo MAPA e ANVISA.	9.000 kg
29	QUEIJO COALHO, PEÇAS INDIVIDUAIS pesando entre 01 à 02 kg. Embalado em plástico inviolável, reembalados em caixas de papelão reforçadas, validade mínima de 60 dias e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 356-97(MAPA), RDC 724//2022, RDC 727/2022 e alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Determinados pelo MAPA e Anvisa.	1.200 kg
30	QUEIJO MINAS FRESCAL COM SAL PEÇA , peças individuais pesando entre 500 g à 01 kg. Com sat transponado e conservado em temperatura não superior a 8°C ; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 20 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 352/97, RDC 724//2022, RDC 727/22, RDC 429/20; RDC 623/22 e alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos.	1.500 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

	Determinados pelo MAPA e ANVISA.	
31	REQUEIJÃO VEGANO , água, castanha de caju, óleo de coco, polvilho doce, cloreto de sódio (sal), extrato de algas marinhas, cálcio, vinagre e culturas. Pote com 180 gramas, validade mínima de 01 mês.	300 un
32	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE BANANA Descrição completa: iogurte integral com polpa de banana, sem conservantes, sem açúcar. Ingredientes: leite em pó integral reconstituído, polpa de banana, soro de leite em pó reconstituído e fermentos lácteos. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados do leite de vaca. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130 g. Validade 21 dias a partir da data de fabricação	17.000 un
33	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO IQF , embalado em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 01 a 02 Kg, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em caixa de papelão reforçada e lacrada. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes, carimbo do SIF ou SISP ou SIM.	10.000 kg
34	FÍGADO BOVINO SEM PELÍCULA, CONGELADO EM TIRAS IQF , com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isentos de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, pensando entre 02 a 04 2 kg. Acondicionada em caixas de papelão, reforçadas e lacradas. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes e carimbo do SIF ou SISP ou SIM.	8.000 kg

4. Requisitos para contratação:

- 4.1. A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar atestado (s) fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprovem que a licitante executou ou está executando, a contento, fornecimentos da natureza e vulto similares ao desta licitação, entendendo como similares aqueles que compreendem no mínimo 50% do objeto estimado da presente;
- 4.2. A licitante deverá apresentar Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante ou Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) ou Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

- 4.2.1.** A licitante que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação do Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura ou declaração expedida por órgão oficial há, no máximo, 3 (três) meses, informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando-se, portanto, isenta.
- 4.3.** Ter aprovação das amostras pela equipe de Nutrição da Secretaria Municipal da Educação e Cultura;
- 4.3.1.** Para análise, a licitante classificada deverá apresentar no Depósito da Alimentação Escolar – Avenida Giovanni Rinaldi, 153, Parque Vitória – Franco da Rocha, das 8:00 às 16:00 h, uma **AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, REGISTRO DE RÓTULO, SIF ou SISP ou SIM e LAUDO BROMATOLÓGICO** dos seguintes itens: Lote 1 – itens: 16 e 20; Lote 2 – itens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 34; Lote 3 – itens: 11, 12, 13, 21, 25, 33; Lote 4 – itens: 14 e 28 e Lote 5 – Itens: 15, 19, 24 e 32 de acordo com as especificações dispostas neste **ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**, devidamente identificada e na embalagem primária do produto com rótulo correspondente a estes;
- 4.3.2.** Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas e /ou que não estiverem totalmente vedadas e nas condições adequadas;
- 4.3.3.** Junto com as amostras, deverá ser apresentada uma relação com a descrição dos produtos, em duas vias, sendo que uma relação ficará com as amostras para análise e a outra devolvida ao representante devidamente assinada pelo servidor do Depósito da Alimentação Escolar;
- 4.3.4.** A análise das amostras será realizada pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria da Educação com participação de representantes do CAE (Conselho da Alimentação Escolar);
- 4.3.5.** Na análise das amostras serão avaliados os aspectos: cor, sabor, odor, rentabilidade, forma, consistência, apresentação, qualidade das embalagens e segurança para o transporte, qualidade indelével e as informações impressas da rotulagem: origem, fabricante, lote, data de validade, manuseio, precauções, armazenagem, composição, restrições e responsável técnico;
- 4.3.6.** As amostras apresentadas **não serão devolvidas**, pois serão submetidas a manipulação e preparo.
- 4.4.** A qualquer momento do fornecimento do produto licitado, descrito neste edital, o Setor de Nutrição, no atributo de responsável pela garantia da qualidade dos produtos



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

ofertados no cumprimento ao Programa de Alimentação Escolar, poderá solicitar análises de laboratório da rede oficial ou pertencente a Universidades Federais/Estaduais ou ainda de notoriedade pública, de sua escolha que comprovem as características bem como a qualidade do produto ofertado;

- 4.4.1.** A contratada deverá apresentar, quando solicitado, em até 20 (vinte) dias corridos, LAUDO BROMATOLÓGICO emitido por laboratório de notoriedade pública que comprove as características SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e TOXICOLÓGICAS do produto da marca vencedora com validade não superior a 180 (cento e oitenta) dias.
- 4.4.2.** As despesas de coleta e análise correrão por conta da licitante detentora do contrato.

5. Entrega e recebimento:

- 5.1.** O fornecimento será parcelado durante o período de vigência do contrato e os itens deverão ser entregues independentemente da quantidade solicitada, respeitando o máximo previsto na formalização contratual;
- 5.2.** A entrega deverá ser realizada as segundas e sextas-feiras, impreterivelmente às 8h, no depósito da Alimentação Escolar, Avenida Giovani Rinaldi, 153, Parque Vitória – Franco da Rocha, em até 7 (sete) dias úteis após o envio do pedido;
- 5.3.** O pedido será encaminhado pelo setor de Nutrição via e-mail com antecedência mínima de 7 (dez) dias úteis, podendo ser alterado (aumentar, diminuir ou cancelar), sempre que necessário, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
- 5.4.** O transporte deverá ser efetuado em veículo isotérmico e conter Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária – Decreto Estadual nº12.342/78, Artigo 453, §4º; Portaria CVS15/91; Portaria CVS-01/2019 Portaria – C.N.A.E – 4930-2/02; Portaria CVS-5/2013, Seção VII, Artigos 53 a 61;
- 5.5.** A temperatura para recebimento de produtos refrigerados é de 4 a 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante e para produtos congelados a temperatura deve estar -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante;
- 5.6.** A entrega dos produtos deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco, protetor de cabelo (boné ou touca capilar) e calçado fechado;
- 5.7.** Constatada qualquer irregularidade quanto a conservação, qualidade, quantidade ou peso no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do produto e sem prejuízo a unidade solicitante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

- 5.8.** Em caso de eventual troca de marca, o contratado deve comprovar fato que inviabilizou o fornecimento da marca anteriormente cotada e aprovada (ex.: descontinuidade do produto pelo fabricante). Além disso, a nova marca ofertada deve ser de qualidade igual ou superior à inicialmente aprovada, de forma a atender todos os requisitos que foram solicitados no edital;
- 5.9.** Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, pertinente ao produto licitado, em especial: Resolução Nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA/ MS; Resolução Nº 388 de 05/08/1999 da ANVISA/ MS Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01, ANVISA/ MS; Resolução RCD Nº 259 de 20/09/02, ANVISA/ MS; Resolução RCD Nº 360, de 23/12/03, ANVISA/ MS RDC Nº 14 DE 28/03/2014, ANVISA /MS e a Lei 10.674 de 16/05/03, Instrução Normativa Nº28, de 12/06/07, Ministério da Agricultura, Informe Técnico Nº26 de 14/06/07, ANVISA/MS.
- 5.10.** Após a conferência e validação de que os produtos estão em conformidade com o descrito neste instrumento e com as amostras testadas e aprovadas, o recebimento será feito pelo setor de logística da Alimentação Escolar.

6. Pagamento:

- 6.1.** O pagamento correrá por conta das dotações orçamentárias da SME, quais sejam 02.04.01 – 12.306. 0003.2013 – 3.3.90.30.00 – 118/05.200.0017, 02.04.01 – 12.306.0003.2013 – 3.3.90.30.00 – 118/05.220.0020 e 02.04.01 – 12.306.0003.2013 – 3.3.90.30.00 – 126/01.220.0000.
- 6.2.** A nota fiscal deverá ser entregue com o produto no Depósito da Alimentação Escolar;
- 6.3.** O fiscal do contrato deverá encaminhar a nota fiscal com ateste de recebimento à SME em até 2 (dois) dias úteis após o recebimento;
- 6.4.** A SME encaminhará o laudo de autorização para liquidação e pagamento ao setor de finanças da Prefeitura em até 2 (dois) dias úteis.

7. Fiscalização do Contrato:

- 7.1.** A fiscalização do contrato será realizada pela Nutricionista e Coordenadora de Logística da Alimentação Escolar, servidora Analu Aparecida Silva Rabelo e como testemunha, a servidora Leiliane dos Santos Magalhães, Coordenadora de Nutrição e nutricionista RT do PNAE;
- 7.2.** A fiscal será responsável pela avaliação dos produtos quanto ao transporte, conservação, qualidade, especificação, quantidade ou peso no ato da entrega, bem como pelo ateste de recebimento;

8. Resultados pretendidos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCO DA ROCHA

Secretaria Municipal da Educação e Cultura

Espera-se com esta contratação garantir a segurança alimentar dos alunos regularmente matriculados nas escolas municipais com a oferta de um cardápio nutritivo, diversificado e preparado com produtos de boa qualidade e seguros para o consumo.

Para tanto, é indispensável a contratação de uma empresa com habilitação, responsabilidade técnica, qualificação e experiência no ramo de produção e/ou fornecimento.