

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DAS QUANTIDADES

1.1. A especificação e quantidade contida no Anexo referem-se à aquisição de gêneros alimentícios para o abastecimento das Unidades Educativas e Entidades Parceiras do Município de Palhoça, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar para o ano letivo de 2024.

Item	Quant.	Unidade	Especificação	Valor Unitário (R\$)*	Valor Total (R\$)*
1.	1.200	unidade	IOGURTE SEM LACTOSE SABOR MORANGO Características Técnicas: Leite pasteurizado, açúcar, preparado de morango, enzima lactase e fermento lácteo/cultura microbiana. Observação: não deve conter glúten e edulcorantes artificiais. Embalagem primária: <u>embalagem plástica atóxica de 165g a 170g</u> . Prazo de validade: mínimo de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	5,85	7.020,00
2.	1.200	unidade	IOGURTE SEM LACTOSE SABOR COCO Características Técnicas: Leite pasteurizado, açúcar, preparado de coco, enzima lactase e fermento lácteo/cultura microbiana. Observação: não deve conter glúten e edulcorantes artificiais. Embalagem primária: <u>embalagem plástica atóxica de 165g a 170g</u> . Prazo de validade: mínimo de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	5,85	7.020,00



3.	150	unidade	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE Características técnicas: queijo tipo mussarela resfriado, fatiado. Ingredientes: leite de vaca pasteurizado, coalho/ fermento lácteo/ coagulante/ cultura láctea, <u>enzima lactase</u> e sal. Não deve conter especiarias, e/ou condimentos, aromatizantes/saborizantes. <u>Não deve conter lactose.</u> O produto deve apresentar características organolépticas próprias, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. <u>Embalagem plástica atóxica de 150g</u>, em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro/ selo de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA na embalagem.	18,30	2.745,00
4.	300	unidade	NATA ZERO LACTOSE Características Técnicas: Creme de leite padronizado quanto ao teor de gordura e <u>enzima lactase</u>. Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água, homogeneizado ou não, e submetido a processo de pasteurização, mediante tratamento térmico e procedimentos tecnologicamente adequados, suficientes para destruir todos os microrganismos patogênicos. Deve conter no mínimo 45% de gordura láctea. <u>Não deve conter lactose.</u> <u>Embalagem: pote de plástico atóxico de 170g a 200g.</u> Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro/ selo de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA na embalagem.	15,32	4.596,00

5.	150	unidade	IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE Características Técnicas: Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea/fermento lácteo, <u>enzima lactase</u> . Sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, de amido modificado, de corantes, de adoçantes/ edulcorantes, de mel, de açúcar e de conservantes. <u>Não deve conter lactose</u> . Observação: não deve conter glúten, não deve ser a versão <i>light</i> ou desnatado do produto. Embalagem: pote de plástico atóxico de 170g, em saco plástico atóxico, termossoldado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro/ selo de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA na embalagem.	6,26	939,00
6.	800	unidade	IOGURTE DE MORANGO 100% VEGETAL Ingredientes: leite de coco, açúcar, preparado de morango, aroma natural, fibra solúvel, estabilizante, fermento e corante natural. Embalagem de plástico atóxica de 170g. <u>Não deve conter leite de origem animal, lactose e glúten. Não deve conter corantes artificiais.</u> Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	8,22	6.576,00
7.	900	unidade	QUEIJO TIPO QUARK Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado, nata (creme de leite pasteurizado), sal e fermento lácteo. Não deve ser a versão <i>light</i> do produto. Não deve conter lactose. Embalagem: pote plástico atóxico de 280 gramas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro/ selo de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA na embalagem.	12,56	11.304,00
8.	250	unidade	QUEIJO TIPO QUARK ZERO LACTOSE Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado, nata (creme de leite pasteurizado), sal, <u>enzima lactase</u> e fermento lácteo. Não deve ser a versão <i>light</i> do produto. Não deve conter lactose. Embalagem: pote plástico atóxico de 200 gramas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro/ selo de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA na embalagem.	13,49	3.372,50
TOTAL					43.572,50

2 – DA ENTREGA DOS PRODUTOS:

2.1 – Os produtos serão solicitados através de Previsão de Compras, que será encaminhada mensalmente pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar para as Empresas por *e-mail*, com as quantidades

que deverão ser entregues quinzenalmente e ponto a ponto, conforme estabelecido no Termo de Referência. A entrega será de forma parcelada, conforme solicitação prévia da Secretaria de Educação, devendo ser efetuada nas Unidades Educativas, elencadas no Anexo III, **sempre nas segundas-feiras** ou no primeiro dia útil da semana referente à entrega, em todas as Unidades Educativas listadas no mapa/recibo de distribuição referente a semana vigente. O horário de entrega dos alimentos deverá ser, rigorosamente, das 07:30 às 17:00 horas. As guias de recibo devem ser retiradas na Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, localizado na Rua Roberto Sell, número 84, bairro Rio Grande, na semana anterior à entrega.

2.2 – A entrega dos produtos deverá ser efetuada mediante Ordem de Compras emitida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, no prazo de 10 (dez) dias após o recebimento efetivo da mesma.

2.3 - O Município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à Contratada com antecedência de no mínimo 02 (dois) dias úteis.

2.4 - Poderá ser solicitada a entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência, nos casos de abertura e/ou reabertura de Unidades Educativas.

2.5 - Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de acordo com a especificação do edital, reservando-se a Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a vencedora a promover sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas no presente edital.

2.6 - Na proposta do proponente deverá constar a marca dos produtos cotados, vedado a substituição por similar quando do fornecimento nas Unidades Educativas. A Empresa deverá entregar apenas o alimento aprovado na análise das amostras, ficha técnica e laudos laboratoriais, de acordo com as exigências descritas em edital, respeitando exatamente a descrição de embalagem, tipo e marca aprovada pelo processo de análise.

2.7 - São de responsabilidade da contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente Edital e à execução do Contrato.

2.8 - Durante toda a validade do contrato estará sendo realizado o monitoramento das entregas e qualidades dos produtos, a fim de verificar o cumprimento deste edital.

2.9 - Os produtos refrigerados (**iogurte sem lactose sabor morango, iogurte sem lactose sabor coco, queijo mussarela fatiado zero lactose, nata zero lactose, iogurte natural integral zero lactose, iogurte de morango 100% vegetal, queijo tipo quark e queijo tipo quark zero lactose**) devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de refrigeração de 0 a 10°C e devem chegar às unidades escolares refrigerados.

2.10 - Não é permitido o transporte de alimentos na cabine do (s) veículo (s).

2.10.1 - Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro do(s) veículo(s), a Coordenadoria poderá solicitar a vistoria de uma Equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias do(s) veículo(s).

2.11 - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos e fora das normas obrigatórias para armazenamento e transporte de alimentos.

2.11.1 - No rótulo dos produtos devem constar todas as informações que atendam a legislação vigente, de acordo com o aprovado na análise de amostras de cada produto.

2.11.2 - As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- condições de transporte;
- prazo de validade.

2.11.3 - Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

2.12 - Laudos laboratoriais atualizados poderão ser exigidos durante toda a vigência do contrato em qualquer situação que se julgarem necessários. No caso de suspeitas sobre a qualidade do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares, o laudo deverá ser elaborado sobre o lote do produto do local que causou a ocorrência. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária, em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os custos com laudos, amostras ou quaisquer outros documentos comprobatórios de qualidade serão custeados pela licitante vencedora. O laboratório que realizará as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

2.13 - No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para a sua substituição.

2.14 - Sobre os entregadores:

2.14.1 - Deverão estar identificados com crachás, constando nome, função e empresa;

2.14.2 - Deverão estar devidamente uniformizados (camisa/camiseta com mangas, boné, calça comprida e sapato fechado), limpos, de preferência com cores claras;

2.15 – A empresa vencedora deverá entregar a marca ofertada para o produto, vedada a substituição por similar. Poderá haver substituição das marcas, quando solicitadas previamente, **com antecedência de 30 dias corridos**, com a devida documentação exigida pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, para análise e aprovação ou não da solicitação, mediante parecer jurídico da Prefeitura. Para a solicitação de troca de marca, são necessários: motivo da solicitação da troca e declaração da fabricante, quando necessário. Em caso de solicitação de troca por uma marca não pré-aprovada, é necessária também a entrega de amostra, de ficha técnica do produto e dos laudos laboratoriais elencados no item 4.4 (Físico-químico, Sensorial, Microscópico, Macroscópico e Microbiológico) do produto a ser substituído, com data inferior a 12 meses, apresentados em documento original, ou cópia autenticada, emitido por Laboratório Qualificado, habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, além de estar de acordo com as



especificações exigidas neste edital. A amostra e a documentação relativa (ficha técnica e laudos laboratoriais) deverão ser entregues na Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar.

3 – DA EMBALAGEM DOS PRODUTOS:

3.1 - Acondicionamento dos produtos: As embalagens dos alimentos deverão estar adequadas à legislação, de acordo com Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

3.2 - No rótulo dos produtos devem constar todas as informações que atendam a Legislação vigente, de acordo com o aprovado na análise de amostras de cada produto.

3.3 - As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

3.4 - As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- a) natureza do alimento;
- b) condições de armazenamento;
- c) condições de transporte;
- d) prazo de validade.

3.5 - Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

3.6 - Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

3.7 - Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana.

3.8 - Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

4 – DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE QUALIDADE DO PRODUTO:

4.1 - As empresas vencedoras de todos os itens **deverão** apresentar amostra e ficha técnica, mesmo quando marca pré-aprovada, de todos os itens, em até 02 (dois) dias úteis após a sessão de lances, sob pena de desclassificação;

4.1.1. Para todos os itens, deverá ser entregue, além da amostra, ficha técnica e os laudos laboratoriais exigidos no item 4.6 (laudos laboratoriais), uma cópia de Registro atualizado no SIM, SIE, SIF ou SISBI-POA da empresa fabricante do produto, **quando não for marca pré-aprovada**.



4.1 Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados em documento original, ou cópia autenticada. Os laudos laboratoriais, quando pertinentes, devem estar com data inferior a 12 meses da data de solicitação desta Coordenadoria. Os custos com laudos, amostras ou quaisquer outros documentos comprobatórios de qualidade serão custeados pela licitante vencedora. O laboratório que realizou ou realizará as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Os laudos deverão ser elaborados do produto final.

4.2. Laudos laboratoriais poderão ser exigidos durante toda a vigência do contrato em qualquer situação que se julgarem necessários a comprovação da qualidade do produto. Poderão ser exigidas análises dos padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 161/2022 e outras outras determinações físico-químicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária, em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). No caso de suspeitas sobre a qualidade do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares o laudo deverá ser elaborado sobre o lote do produto do local que causou a ocorrência. Os custos com laudos, amostras ou quaisquer outros documentos comprobatórios de qualidade serão custeados pela licitante vencedora. O laboratório que realizará as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

4.3. As empresas que cotarem as marcas pré-aprovadas ficam dispensadas de apresentar os laudos laboratoriais. As marcas pré-aprovadas estão elencadas no Capítulo 5 deste Termo de Referência.

4.4 - Sobre o parecer das amostras, fichas técnicas e laudos laboratoriais da empresa vencedora:

a) As amostras, fichas técnicas e laudos laboratoriais (quando pertinentes) serão analisados pelo quadro de nutricionistas da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o encerramento do prazo de entrega destes documentos;

b) A análise será realizada de acordo com as especificações exigidas do produto de acordo com o edital e legislação;

c) O resultado da análise das amostras, fichas técnicas e laudos laboratoriais implicará na classificação/desclassificação da empresa.

4.5 - Toda a documentação técnica deverá ser entregue paginada, seguindo a ordem listada. As amostras deverão ser dos próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar etiquetadas com o nome da empresa-vencedora e acompanhadas da Relação de Amostras apresentadas pela empresa.

4.6. Laudos laboratoriais

4.6.1. Iogurtes, iogurtes sem lactose:

Microbiológico: Coliformes a 45°C (termotolerantes), Coliformes a 30°C (totais), Bactérias e Leveduras, *Salmonella spp.*;



4.6.2. Queijos:

Microbiológico: Coliformes a 45°C (termotolerantes), Coliformes a 30°C (totais), Estafilococos coagulase positivo, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*

4.6.3. Nata:

Microbiológico: Aeróbios mesófilos, Coliformes a 45°C, coliformes totais, Estafilococos coagulase positivo;

5 – MARCAS PRÉ-APROVADAS

PRODUTOS	MARCAS PRÉ-APROVADAS
1. IOGURTE SEM LACTOSE SABOR MORANGO	Tirol, Frimesa
2. IOGURTE SEM LACTOSE SABOR COCO	Tirol, Frimesa, Parmalat (Zymil)
3. QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE	Della Vita (150g), Santa Clara (150g), Tirol (150g), Tirolez (150g), Italac (150g), Lac Lélo (150g)
4. NATA ZERO LACTOSE	Santa Clara (200g), Veneza (170g), Lac Lélo (200g)
5. IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE	Ati Latte (170g), Leitíssimo (170g)
6. IOGURTE DE MORANGO 100% VEGETAL	Vida Veg (170g)
7. QUEIJO TIPO QUARK	Lac Lélo, Holandês, Cruzília
8. QUEIJO TIPO QUARK ZERO LACTOSE	Lac Lélo

6 – REGULAMENTO TÉCNICO DOS ALIMENTOS:

Portaria nº 326 - SVS/MS de 30 de julho de 1997 - Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos

Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999 - Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos.

Resolução - RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 - Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana.

Resolução - RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001 - Microbiologia de Alimentos.

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015, ANVISA/MS



Instrução Normativa nº 1, de 13 de janeiro de 2020.

Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011 - dispõe sobre limites máximos tolerados (lmt) para micotoxinas em alimentos.

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

Resolução RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

Resolução RDC Nº 716, DE 1º DE JULHO DE 2022. Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.

ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADOS E COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO

Resolução - RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

Resolução- RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010.

Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

7 – DA FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento ocorrerá em até 30 dias após o recebimento efetivo da fatura/nota fiscal.

8 - DO CUSTO TOTAL ESTIMADO: O custo total estimado é de R\$43.572,50 (Quarenta e três mil quinhentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos).