

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para Escolas do município de São João do Polêsine, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2. Justificativa

Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios *in natura*, minimamente processados e processados, destinados a atender a alimentação escolar no município São João do Polêsine, em conformidade ao que estabelece a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Portanto, ficam explanadas as necessidades e apontados os fatos que acarretam a necessidade da presente contratação.

3. Estimativa de Produtos





ITEM	DESCRIÇÃO	Quant.	Unid.	Valor unitário	Valor Total
1.	Açúcar mascavo; Embalagem: embalagem plástica atóxica de 1 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	20	Kg	16,39	327,80
2.	Alface; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	135	Unid.	4,32	583,20
3.	Alho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, em perfeitas condições de conservação, íntegro, isento de sujidades, ser de boa qualidade.	11	Kg	39,11	430,21
4.	Arroz polido; tipo 1; classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 5 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	54	Pc.	29,06	1.569,24
5.	Banana prata; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.	665	Kg	6,03	4.009,95
6.	Batata doce; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser	39	Kg	5,49	214,11



	de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.				
7.	Batata-inglesa; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, isenta de sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	260	Kg	7,05	1.833,00
8.	Beterraba; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	100	Kg	6,18	6,18
9.	Bolacha doce caseira; deve ser de boa qualidade, livre de gorduras trans, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Embalagem de 500g, apresentando rótulo indicando procedência e data de validade.	35	Kg	32,51	1.137,85
10.	Bolacha salgada caseira; deve ser de boa qualidade, livre de gorduras trans, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Embalagem de 500g, apresentando rótulo indicando procedência e data de validade.	55	Kg	34,69	1.907,95
11.	Brócolis; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio e ser de boa qualidade.	45	Unid.	6,77	304,65
12.	Cebola; íntegra, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	150	Kg	6,93	1.039,50
13.	Cenoura; íntegra, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	90	Kg	6,02	541,80
14.	Couve-flor; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos	36	Unid.	8,76	315,36





	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.				
15.	Couve folha; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	88	maços	4,22	371,36
16.	Farinha de milho; sem glúten, obtida do milho moído. Deve ser do tipo média, livre de qualquer contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	30	Kg	5,63	168,90
17.	Farinha de trigo; tipo 1, obtido do trigo moído, limpo, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem qualquer contaminação. Embalagem: íntegra. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	80	Kg	5,54	443,20
18.	Feijão preto; tipo 1, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos mecânicos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	170	Kg	9,29	1.579,30





19.	Logurte; com polpa de frutas de diversos sabores, como: morango, frutas vermelhas, coco, ameixa e salada de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado polpa/suco de duas ou mais frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite. O produto deverá ser integral e não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento. Validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega. Embalagem primária de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, opaca, tampa plástica lacrada, que mantenha perfeita vedação antes e após a sua abertura, com capacidade de 1L. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: nome do produto e marca; identificação do estabelecimento fabricante; data de fabricação e data de validade; informação nutricional; ingredientes e carimbo da inspeção sanitária. Transportado em carro refrigerado ou isotérmico em temperatura adequada.	250	L	13,70	3.425,00
20.	Leite UHT integral; leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.	648	L	6,59	4.270,32
21.	Maçã nacional; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	230	Kg	11,40	2.622,00



22.	Mandioca descascada; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio, ser de boa qualidade e ser previamente descascada.	60	Kg	9,57	574,20
23.	Massa alimentícia caseira; fresca, ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal; sem conservantes, do tipo espaguete; de boa qualidade; em embalagem de 500g, íntegro e limpo, apresentando rótulo indicando procedência e prazo de validade.	78,5	Kg	20,73	1.627,31
24.	Melado batido de cana; produto processado, 100% sacarose. Embalagem primária: pote plástico ou vidro contendo 500g do produto. Embalagem contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura ou órgãos competentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	7	Kg	21,85	152,95
25.	Moranga cabotiá; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade e tamanho médio.	85	Kg	5,12	435,20
26.	Ovos de galinha; frescos, de boa qualidade, tamanho médio, íntegros, limpos, sem contaminação. Embalagem: em bandejas de papelão limpas, contendo 1 dúzia. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do entreposto/aviário, constando obrigatoriamente registro de Inspeção Sanitária; 3) Identificação completa do produto; 4) Data de classificação e validade - produto com no máximo 5 dias de classificação e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Temperatura de conservação; 6) Peso líquido.	200	Dúzia	12,56	2.512,00
27.	Pão caseiro; unidades de 50g, sem conservantes, livre de gorduras trans, em embalagem plástica, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência e prazo de validade.	228	Kg	23,09	5.264,52



28.	Polpa de frutas congelada; de primeira qualidade, em bom estado de conservação e armazenamento, em embalagem de 1Kg ou 500g. Deve possuir rótulo indicando procedência e prazo de validade.	80	Kg	26,06	2.084,80
29.	Repolho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	90	Kg	5,89	530,10
30.	Suco integral; 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e conservantes. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 1,5 litros, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Informação nutricional; 6) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	116	Un.	21,92	2.542,72
31.	Tempero verde; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	81	Mç	3,58	289,98
32.	Tomate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	180	Kg	9,00	1.620,00
Total					45.346,48



4. Prazo de validade dos produtos:

Deverá ser de no mínimo 60% da validade total impressa nas embalagens no momento da entrega, exceto para os itens que possuem especificação da data de fabricação e prazo de validade mínimo descritos neste termo de referência.

5. Condições de garantia:

5.1. Na entrega, na Secretaria de Educação, Cultura, Desporto e Turismo, serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição e disposto neste edital (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), quantidade (e), dentre outras situações (f), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

5.2. A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produto(s) impróprio(s) para consumo ou em desacordo com o(s) descritivo(s) deste Termo de Referência. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produto(s) para reposição, de modo a substituir o(s) produto(s) que apresentar(em) qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

5.3. Fica terminantemente proibida a entrega de gênero(s) alimentício(s) sem rótulos;

5.4. A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seu(s) produto(s) até a data que expirar a validade do(s) mesmo(s), valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá(ão) ser(em) repostos pela(s) CONTRATADA(S);

5.5. Após assinatura da Ata de Registro de Preços ou do Contrato, no momento da entrega do(s) produto(s) na(s) Unidade(s) Educacional(is), nos casos de suspeita da qualidade do(s) produto(s), a Nutricionista poderá retirar amostra(s) dos produto(s) para análise sensorial. Se houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostos em até



48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste Termo de Referência.

6. Prazo de entrega e forma de entrega:

6.1. Cronograma de Entrega:

As entregas devem seguir o cronograma:

1. Açúcar mascavo - 20 Kg

11 de agosto - 10 Kg

20 de outubro - 10 Kg

2. Alface - 135 unidades

04 de agosto - 13 unidades

18 de agosto - 13 unidades

01 de setembro - 13 unidades

15 de setembro - 13 unidades

29 de setembro - 13 unidades

13 de outubro - 13 unidades

27 de outubro - 13 unidades

10 de novembro - 13 unidades

24 de novembro - 13 unidades

08 de dezembro - 13 unidades

3. Alho - 11 Kg

11 de agosto - 4,5 Kg



06 de outubro - 4,5 Kg

24 de novembro - 2 Kg

4. Arroz polido - 54 pacotes de 5 Kg

04 de agosto - 12 pacotes

01 de setembro - 12 pacotes

29 de setembro - 12 pacotes

27 de outubro - 12 pacotes

24 de novembro - 06 pacotes

5. Banana prata - 665 Kg

04 de agosto - 35 Kg

11 de agosto - 35 Kg

18 de agosto - 35 Kg

25 de agosto - 35 Kg

01 de setembro - 35 Kg

08 de setembro - 35 Kg

15 de setembro - 35 Kg

22 de setembro - 35 Kg

29 de setembro - 35 Kg

06 de outubro - 35 Kg

13 de outubro - 35 Kg

20 de outubro - 35 Kg

27 de outubro - 35 Kg

03 de novembro - 35 Kg

10 de novembro - 35 Kg



17 de novembro - 35 Kg

24 de novembro - 35 Kg

01 de dezembro - 35 Kg

08 de dezembro - 35 Kg

6. Batata doce - 39 Kg

18 de agosto - 13 Kg

29 de setembro - 13 Kg

10 de novembro - 13 Kg

7. Batata inglesa - 260 Kg

04 de agosto - 26 Kg

18 de agosto - 26 Kg

01 de setembro - 26 Kg

15 de setembro - 26 Kg

29 de setembro - 26 Kg

13 de outubro - 26 Kg

27 de outubro - 26 Kg

10 de novembro - 26 Kg

24 de novembro - 26 Kg

08 de dezembro - 26 Kg

8. Beterraba - 100 Kg

04 de agosto - 10 Kg

18 de agosto - 10 Kg

01 de setembro - 10 Kg



15 de setembro - 10 Kg

29 de setembro - 10 Kg

13 de outubro - 10 Kg

27 de outubro - 10 Kg

10 de novembro - 10 Kg

24 de novembro - 10 Kg

08 de dezembro - 10 Kg

9. Bolacha doce caseira - 70 pacotes de 500g (35 Kg)

11 de agosto - 14 pacotes

08 de setembro - 14 pacotes

06 de outubro - 14 pacotes

03 de novembro - 14 pacotes

01 de dezembro - 14 pacotes

10. Bolacha salgada caseira - 110 pacotes de 500g (55 Kg)

11 de agosto - 6 pacotes

25 de agosto - 20 pacotes

08 de setembro - 6 pacotes

22 de setembro - 20 pacotes

06 de outubro - 6 pacotes

20 de outubro - 20 pacotes

03 de novembro - 6 pacotes

17 de novembro - 20 pacotes

01 de dezembro - 6 pacotes



11. Brócolis - 45 unidades

11 de agosto - 9 unidades
08 de setembro - 9 unidades
06 de outubro - 9 unidades
03 de novembro - 9 unidades
01 de dezembro - 9 unidades

12. Cebola - 150 Kg

04 de agosto - 15 Kg
18 de agosto - 15 Kg
01 de setembro - 15 Kg
15 de setembro - 15 Kg
29 de setembro - 15 Kg
13 de outubro - 15 Kg
27 de outubro - 15 Kg
10 de novembro - 15 Kg
24 de novembro - 15 Kg
08 de dezembro - 15 Kg

13. Cenoura - 90 Kg

11 de agosto - 10 Kg
25 de agosto - 10 Kg
08 de setembro - 10 Kg
22 de setembro - 10 Kg
06 de outubro - 10 Kg
20 de outubro - 10 Kg



03 de novembro - 10 Kg

17 de novembro - 10 Kg

01 de dezembro - 10 Kg

14. Couve-flor - 36 unidades

25 de agosto - 9 unidades

22 de setembro - 9 unidades

20 de outubro - 9 unidades

17 de novembro - 9 unidades

15. Couve - 88 maços

04 de agosto - 8 maços

18 de agosto - 8 maços

01 de setembro - 8 maços

15 de setembro - 8 maços

29 de setembro - 8 maços

13 de outubro - 8 maços

27 de outubro - 8 maços

10 de novembro - 8 maços

24 de novembro - 8 maços

08 de dezembro - 8 maços

16. Farinha de milho - 30 Kg

18 de agosto - 10 Kg

15 de setembro - 10 Kg

13 de outubro - 10 Kg



10 de novembro - 10 Kg

17. Farinha de trigo - 80 Kg

25 de agosto - 40 Kg

27 de outubro - 40 Kg

18. Feijão preto - 170 Kg

04 de agosto - 34 Kg

01 de setembro - 34 Kg

29 de setembro - 34 Kg

27 de outubro - 34 Kg

24 de novembro - 34 Kg

19. Iogurte - 250 L

18 de agosto - 50 L

15 de setembro - 50 L

13 de outubro - 50 L

10 de novembro - 50 L

08 de dezembro - 50 L

20. Leite integral UHT - 648 L

04 de agosto - 144 L

01 de setembro - 144 L

29 de setembro - 144 L

27 de outubro - 144 L

24 de novembro - 72 L



21. Maçã nacional - 230 Kg

04 de agosto - 23 Kg

18 de agosto - 23 Kg

01 de setembro - 23 Kg

15 de setembro - 23 Kg

29 de setembro - 23 Kg

13 de outubro - 23 Kg

27 de outubro - 23 Kg

10 de novembro - 23 Kg

24 de novembro - 23 Kg

08 de dezembro - 23 Kg

22. Mandioca descascada congelada - 60 Kg

25 de agosto - 30 Kg

06 de outubro - 30 Kg

23. Massa alimentícia caseira - 157 Pacotes de 500g (78,5 Kg)

11 de agosto - 35 pacotes

08 de setembro - 35 pacotes

06 de outubro - 35 pacotes

03 de novembro - 35 pacotes

01 de dezembro - 17 pacotes

24. Melado batido de cana -

11 de agosto - 3,5 Kg



20 de outubro - 3,5 Kg

25. Moranga cabotiá - 85 Kg

04 de agosto - 13 Kg

25 de agosto - 13 Kg

15 de setembro - 13 Kg

06 de outubro - 13 Kg

27 de outubro - 13 Kg

17 de novembro - 13 Kg

01 de dezembro - 7 Kg

26. Ovos de galinha - 200 dúzias

04 de agosto - 30 dúzias

25 de agosto - 30 dúzias

15 de setembro - 30 dúzias

06 de outubro - 30 dúzias

27 de outubro - 30 dúzias

17 de novembro - 30 dúzias

01 de dezembro - 20 dúzias

27. Pão caseiro - 4560 unidades de 50g (228 Kg)

04 de agosto - 480 unidades

18 de agosto - 480 unidades

01 de setembro - 480 unidades

15 de setembro - 480 unidades

29 de setembro - 480 unidades



13 de outubro - 480 unidades

27 de outubro - 480 unidades

10 de novembro - 480 unidades

24 de novembro - 480 unidades

08 de dezembro - 240 unidades

28. Polpa de fruta congelada - 80 Kg

01 de setembro - 80 Kg

29. Repolho - 90 Kg

11 de agosto - 10 Kg

25 de agosto - 10 Kg

08 de setembro - 10 Kg

22 de setembro - 10 Kg

06 de outubro - 10 Kg

20 de outubro - 10 Kg

03 de novembro - 10 Kg

17 de novembro - 10 Kg

01 de dezembro - 10 Kg

30. Suco integral - 116 unidades

01 de setembro - 29 unidades

29 de setembro - 29 unidades

27 de outubro - 29 unidades

24 de novembro - 29 unidades



31. Tempero verde - 81 maços

11 de agosto - 9 maços
25 de agosto - 9 maços
08 de setembro - 9 maços
22 de setembro - 9 maços
06 de outubro - 9 maços
20 de outubro - 9 maços
03 de novembro - 9 maços
17 de novembro - 9 maços
01 de dezembro - 9 maços

32. Tomate - 180 Kg

11 de agosto - 20 Kg
25 de agosto - 20 Kg
08 de setembro - 20 Kg
22 de setembro - 20 Kg
06 de outubro - 20 Kg
20 de outubro - 20 Kg
03 de novembro - 20 Kg
17 de novembro - 20 Kg
01 de dezembro - 20 Kg

6.2. Forma de entrega: parcelada.

7. Local de entrega e horário de entrega:



7.1. Local de entrega: Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo do Município de São João do Polêsine.

7.1.1. O ponto de entrega poderá sofrer alteração, de acordo com a CONTRATANTE.

7.2. Horários de entrega: Segundas-feiras das 7:30 - 11:30 e 13:00 - 16:30.

8. Gestor do contrato:

Nutricionista Responsável Técnica da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo do Município de São João do Polêsine, Giane Engel Montagner.

9. Obrigações da Contratada específicas do objeto:

9.1. Será de responsabilidade da CONTRATADA a entrega (transporte) do(s) produto(s) até o local indicado;

9.2. Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;

9.3. A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final o cumprimento de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;

9.4. É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante para o transporte do(s) produto(s) até o local de entrega. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios.



9.5. A(s) empresa(s) será(ão) responsável(is) por seus produtos até a data que expirar a validade do(s) mesmo(s), valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela CONTRATADA;

9.6. A CONTRATADA deverá entregar apenas o(s) alimento(s) aprovado(s) na vistoria realizada pela Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Termo de Referência.

10. Obrigações da Contratante específicas do objeto:

10.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do Contrato;

10.2. Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

10.3. Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA aos locais de entrega;

10.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);

10.5. Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

10.6. Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

11. Condições Gerais:



11.1. A nutricionista poderá retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para análise, quando houver a necessidade de comprovação da qualidade do(s) produto(s), sendo que os custos referentes a estes itens ficam a cargo da empresa CONTRATADA;

11.2. Se nesta etapa houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado pela CONTRATADA (sem custo para CONTRATANTE) em 48 (quarenta e oito) horas em adequação a descrição deste Termo de Referência. O produto a ser repostado também deverá ser analisado pela nutricionista.

11.3. Na entrega, os produtos serão novamente conferidos e se houver produtos em desacordo com a solicitação de entrega emitida pela Secretaria de Educação, os mesmos serão recusados, devendo a CONTRATADA repor o produto (sem custo para a CONTRATANTE) no momento da entrega ou em até 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

11.4. Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a Nutricionista poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo a necessidade, as amostras poderão ser encaminhadas para análise laboratorial, sendo que esta ação poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A análise laboratorial será realizada obedecendo a Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e demais legislações específicas. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta da(s) CONTRATADA(S);



11.4.1. Os critérios para análises laboratoriais estão contidos na Resolução RDC 12/2001 da ANVISA;

11.4.2. Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s) correrá por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

11.4.3. As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública.

a) Caberá à CONTRATANTE a escolha do laboratório;

11.4.4. A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente acondicionada(s) de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em veículo oficial da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, por um servidor da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine até o laboratório para análise;

11.4.5. O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Secretaria de Educação do Município de São João do Polêsine;

11.4.6. Conforme o resultado obtido na análise, a Secretaria de Educação solicitará as readequações necessárias à CONTRATADA;

11.5. O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte;

11.6. Em caso de necessidade de troca de marca de um produto, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas a Secretaria de Educação, acompanhadas de justificativa em papel



timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário da amostra para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos;

11.7. A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento em papel timbrado do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada na Secretaria de Educação com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise;

11.8. Se após a assinatura do Contrato, o(s) produto(s) sofrer(em) alterações de composição, peso, embalagem, entre outros, a CONTRATADA deve comunicar imediatamente a Secretaria de Educação;

11.9. Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado à Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha do mesmo e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo;

11.10. Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação do(s) alimento(s) suspeito(s) e para comprovação se o(s) mesmo(s) está(ão) apto(s) para consumo.

12. Qualificação Técnica:

Os fornecedores deverão comprovar as seguintes qualificações técnicas:



- a) Comprovante de regularidade das instalações da proponente, fabris ou não, emitido por autoridade sanitária do local da sede (Alvará Sanitário).
- b) Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para veículos de transporte de alimentos refrigerados necessários para entrega de perecíveis, para os Itens com alimentos que não necessitem de refrigeração fica dispensada a apresentação deste documento.
- c.1) Será aceita subcontratação de veículos de transportes de alimentos, neste caso deverão ser apresentados Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para estes veículos, bem como contrato de prestação de serviços formalizado entre a empresa contratada e a empresa proprietária do veículo.

13. Da dotação orçamentária

As despesas decorrentes correrão por conta dos recursos constantes nas seguintes dotações:

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2024 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação



Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2024 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Vínculo: 15521007 - PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2024 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Vínculo: 25521007 - PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2025 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA O ENSINO FUNDAMENTAL

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal



Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2025 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA O ENSINO FUNDAMENTAL

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Vínculo: 15521007 - PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2073 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2073 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo



Vínculo: 15521007 - PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

14. Vigência

O contrato poderá vigorar por até 6 (seis) meses, contados a partir da data da sua assinatura.

São João do Polêsine, 21 de maio de 2025.

Requisitante:

KATIUSSA TAVARES ZULIANI
Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Elaborado por:

MARIA VITÓRIA MARTINS MOURA
Assessora da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

