



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAIRÃO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Ofício nº 002/2018-SEMED/PMT

Trairão - Pará, 03 de janeiro de 2018.

**À
VALDINEI JOSÉ FERREIRA
PREFEITO MUNICIPAL
TRAIRÃO - PARÁ**

Exmo. Sr. Prefeito

O Fundo Municipal de Educação de Trairão, através da Secretaria Municipal de Educação vem através deste, solicitar a abertura de processo licitatório para aquisição dos gêneros alimentícios constantes na pauta para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos termos da **Lei nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução nº 26 do FNDE, de 17/06/2013.**

Encaminho a Vossa Senhoria a planilha, onde estão descritos os itens básicos e suas respectivas quantidades, para que seja cotado para processo licitatório, conforme termo de referência em anexo.

Sem mais para o momento, nos colocamos a disposição para qualquer dúvida e esclarecimentos, reiterando nossos votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Vilma Teixeira de Jesus Rocha
Secretária Municipal de Educação
Portaria 002/2017



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAIRÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
TERMO DE REFERÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. OBJETO:

1.1 - O objeto da presente compra consiste na aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos termos da Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução n.º 26 do FNDE, de 17/06/2013.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. O Fundo Municipal de Educação de Trairão, através da Secretaria Municipal de Educação vem solicitar a abertura de processo licitatório para aquisição dos gêneros alimentícios constantes na pauta, para a manutenção de merenda escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto urbana, , conforme preceitua a legislação vigente, com o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, estabelecidas pelo Art. 4º da Lei 11.947 de 16 de junho de 2.009. A pauta de gêneros alimentícios foi elaborada baseada em cardápio planejado para atendimento do calendário escolar, conforme as modalidades de ensino atendidas.

3. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

- a) Os produtos serão requisitados através de pedidos mensais. Os produtos deverão ser entregues no depósito do Setor de Alimentação Escolar, na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua João Paulo II S/Nº, bairro Bela Vista, em dia e em horário de expediente normal.
- b) As entregas dos produtos deverão ser realizados de imediato a partir da assinatura do contrato ou emissão da Ordem de Fornecimento/Pedido.
- c) Os serviços solicitados deverão ser fornecidos no endereço descrito na ordem de serviço.
- d) A aceitação dos produtos não exclui, nem reduz a responsabilidade da empresa contratada com relação ao funcionamento e especificações divergentes do objeto, durante todo o período de garantia.

- e) Será recusado todo e qualquer produto que não atenda as especificações deste Instrumento Convocatório.
- f) **Entregar a parcela dos produtos requisitados no prazo máximo de 02 (dois) dias consecutivos, contados a partir do recebimento da ordem de entrega,** assinada por pessoa credenciada pela Secretaria Municipal de Educação, ou por um servidor com poderes para tanto, observado o disposto no parágrafo único do art. 110 da Lei nº 8.666/93.

4. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

- a) A Secretaria Municipal de Educação, através de funcionário do Setor de Merenda , será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados). Os materiais serão inspecionados (qualitativa e quantitativamente) na hora da entrega
- b) Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no respectivo comprovante, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), do servidor Municipal responsável pelo recebimento.
- c) Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
 - c.1) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo parcialmente ou no seu todo, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - c.1.1) Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas consecutivas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- d) O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 7 (sete) dias consecutivos, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento do objeto às suas especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.
- e) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF)

5. PLANILHA COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE DOS ALIMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 12.361.0008.2.054 – GESTÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

20180103 991

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	FUND	EIA	PNAC	PNAP	MAIS EDUCAÇÃO	ENSINO MÉDIO	TOTAL
1	<u>ACHOCOLATADO EM PÓ</u> instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau, extrato de malte, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem primária em saco plástico em polietileno, termossoldado, com capacidade para 400g;	PCT	1.390	102	50	198	60	263	2.063
2	<u>AÇÚCAR GRANULADO</u> Cristal, branco, aspecto granuloso, fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, com capacidade para 01 kg;	KG	2.731	205	100	394	121	527	4.078
3	<u>ARROZ BRANCO</u> subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica, com capacidade para 01 kg;	KG	10.610	897	433	1.731	518	2.500	16.689
4	<u>AZEITE DE DÊNDE</u> , azeite extraído da polpa do fruto da palmeira de dendê. Embalagem: Embalagem de plástico ou vidro, com tampa, com capacidade para 200ml;	GRF	800	100	52	150	62	200	1.364
5	<u>BISCOITO DOCE</u> , tipo Maria ou rosquinha, sabores variados obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dúpla embalagem primária de polietileno, com capacidade para 400 a 500g;	PCT	1890	150	100	300	80	356	2.876

6	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER , obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno, com capacidade para 400g;	PCT	1.890	150	100	300	80	356	2.876
7	FARINHA DE TRIGO , Características: Especial ou de 1ª Commum, sem fermento; Aspecto: Pó fino branca; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. Embalagem: polietileno transparente ou leitoso, termossoldado com capacidade para 01 kg.	KG	435	45	30	100	30	110	750
8	FEIJÃO Tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com capacidade para 01 kg;	KG	4.617	325	187	656	234	879	6.898
9	FIAMBRE DE CARNE BOVINA , produto obtido de carne bovina, água, amido de milho, proteína de soja, sal especiarias e conservantes, não deve conter glúten. Embalagem em lata de folha de flandres, com chave lateral, com capacidade para 320g;	LATA	1.787	*	*	*	*	*	1.787
10	LEITE DE COCO , produto pasteurizado e homogeneizado, contendo leite de coco, água e conservantes. Embalagem de plástico ou vidro, com tampa, com capacidade para 200ml;	GRF	572	84	50	165	70	178	1.119
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL , produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deve apresentar cor branca amarelada, aspecto de pó uniforme, homogêneo e fino; odor lácteo característico semelhante ao leite no estado líquido, sabor lácteo, semelhante ao leite fluido, não rançoso. Embalagem em pacotes aluminizados, hermeticamente vedados, com capacidade para 200g;	PCT	8.860	678	456	1.311	415	1.756	13.476
12	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/samolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Embalagem de polietileno transparente de 500g;	PCT	3.674	310	234	515	234	678	5.645

13	MILHO PARA CANICA , classe branca, subgrupo despelliculada, tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, termossoldado, com capacidade para 500g.	PCT	1.111	90	62	167	89	189	1.708
14	MORTEDELA DE FRANGO , produto aviário industrializado, obtido da emulsão de carne de ave, carne mecanicamente separada de ave, miúdos de frango e pele adicionados de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Embalagem deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoformada, resistente, atóxica, com capacidade para até 01 kg;	KG	500	*	*	*	*	*	500
15	MOLHO DE TOMATE , produto contendo tomate, sal e açúcar, conservantes, adicionado ou não de especiarias. Embalagem do tipo sachê, com capacidade para 340g;	UND	901	126	60	167	90	2781	4.125
16	ÓLEO DE SOJA , produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET) de 900ml;	GRF	1.909	189	118	329	138	459	3.142
17	SAL , produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 Kg.	KG	345	36	20	70	22	89	582
18	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , produto obtido de sardinhas, líquido de constituição (próprio suco), óleo comestível e sal. Sem glúten e sem conservantes. Embalagem em latas de 130g;	LATA	2.782	*	*	*	*	*	2.782
19	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA PARA REFRESCO , produto contendo polpa da fruta, água e suco concentrado da fruta e conservantes. Sabor goiaba, maracujá, acerola e caju. Produto não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Registrado conforme legislação vigente. Embalagem: garrafa de vidro ou plástico, com tampa rosqueada e lacrada, com capacidade de 500ml.	GRF	728	*	*	*	*	*	728

20	<u>TEMPERO COMPLETO</u> , produto preparado à base de alho, sal, e especiarias, com ou sem adição de pimenta. Embalagem em OS (Poliestireno) com tampa e vedação aluminizada, com capacidade para 300g;	POTE	300	*	*	*	*	*	300
21	<u>VINAGRE</u> , branco ou tinto. Embalagem em garrafas de PVC (policloreto de vinila), com capacidade para 750ml;	GRF	760	96	46	184	60	246	1.392
22	<u>SALSICHA AO MOLHO</u> , produto obtido de carne bovina, com ou sem proteína vegetal, com molho de tomate. Não deve apresentar pimenta; odor próprio; sabor próprio; cor própria. Apresentação: produtos inteiros ao molho com grãos de ervilha e milho. Embalagem em latas de 320g ou 340g;	LATAS	1.000	*	*	*	*	*	1.000
23	<u>ALMÔNDEGAS AO MOLHO</u> , produto obtido de carne bovina, com ou sem proteína vegetal, com molho de tomate. Não deve apresentar pimenta; odor próprio; sabor próprio; cor própria. Apresentação: produtos inteiros ao molho com grãos de ervilha e milho. Embalagem em latas de 320g ou 340g;	LATAS	1.000	*	*	*	*	*	1.000
24	<u>CREME DE LEITE</u> , produto derivado de leite, creme de leite padronizado UHT, sem glúten. Embalagem tipo tetra pak com peso de até 200g.	CX	1.571	150	82	275	124	356	2.558
25	<u>ALHO</u> , bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.042	142	68	189	84	224	1.749
26	<u>CARNE BOVINA MOÍDA</u> , de 1ª qualidade, isenta de cartilagens e ossos, a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta de identificação; Peso de cada embalagem deverá ser de no mínimo 05kg.	KG	4.593	410	198	787	236	1.053	7.277

27	CARNE BOVINA PURA , de 1ª qualidade, isenta de cartilagens e ossos, a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta de identificação; Peso de cada embalagem deverá ser de no mínimo 05kg.	KG	950	82	62	157	74	213	1.538
28	CEBOLA BRANCA ou ROXA , fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.042	142	68	189	84	224	1.749
29	FRANGO INTEIRO , Carne de frango congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem envoltas em plástico resistente e lacrado. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).	KG	9.186	816	394	1.573	471	2.108	14.548
30	PÃO TIPO HOT- DOG , produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Peso de 50g;	UND	33.647	2.868	1.440	5.760	1.723	7.715	53.153

31	SALSICHA TIPO HOT-DOG , produto aviário industrializado, obtido da emulsão de carne de ave, carne mecanicamente separada de ave, miúdos de frango e pele adicionados de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Embalagem deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoformada, resistente, atóxica, com capacidade para até 05kg	KG	810	123	62	180	65	220	1.460
----	--	----	-----	-----	----	-----	----	-----	-------

Mariane Bárbara Aires da Silva
Nutricionista
CRN 1428\7

Trairão – Pará, 03 de Janeiro de 2018.