

ANEXO I

CHAMADA PÚBLICA Nº 07012020/01

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO FUNDAMENTO LEGAL

A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/ FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015).

2 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Eldorado dos Carajás, 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.

3 – ESPECIFICAÇÕES DOS BENS OU SERVIÇOS

As especificações constam no Anexo I deste Termo.

4– ENTREGA DOS BENS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os produtos deverão ser entregues nos seguintes locais escolas municipais e estaduais localizadas no município de Eldorado dos Carajás (endereço estão no Anexo II). Na possibilidade de inclusão de alguma escola o fornecedor será informado com antecedência.

Os produtos deverão ser entregues semanalmente, nos dias e locais a serem definidos pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

O recebimento dos gêneros alimentícios será feito pela Prefeitura Municipal de Eldorado dos Carajás, através do Departamento da Merenda Escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho da alimentação escolar, atestando os cumprimentos estabelecidos entre as partes.

A prova de entrega é assinatura do responsável do recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e ou nota de entrega, que servirá de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento. **A não entrega no dia e horários marcados acarretam notificações.**

5 – ACOMPANHAMENTOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Dayane de Souza Pereira Igreja Brito RG: 050406512013-7 CPF: 009.471.732-00/FONES:94-99223-6432, dayanebrito.nutricionista@hotmail.com, bem como seu substituto Leoman Borges da Penha CPF: 872.423.701-91/94-99154-5651.

6 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12 306 0017 2.080 – Manutenção do programa nacional de alimentação escolar.

7 – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

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 Agência 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). Estando ainda sujeitos a amplo teste qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura de Municipal de Eldorado dos Carajás o direito de rejeita-los no topo ou parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional. Só será aceito o fornecimento do produto **ARROZ BRANCO TIPO I, POLPAS DE FRUTAS E LEITE PASTEURIZADO** que estiverem de acordo com a descrição anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme a determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Será de responsabilidade dos fornecedores as análises físico-químicas e bromatológicas e sanitárias (microbiológica) dos produtos licitados.

8 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

As proponentes dos itens **arroz branco tipo I, polpas de frutas e leite pasteurizado** deverão apresentar cópia do Alvará de funcionamento e de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

9 – DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

9.1 O participante vencedor deverá apresentar amostras de cada item proposto, conforme descrito no Anexo I do termo de referência.

9.2 Os fornecedores deverão apresentar todas as amostras na abertura da sessão da chamada pública, porém a análise será após definido os critérios da Resolução FNDE nº 26/2013 (atualizado pela Resolução FNDE nº 04/2015).

A amostra deverá estar devidamente identificada com o número da chamada pública, o nome do fornecedor (grupo formal ou informal), o número do lote/item e acompanhada de cópia do Alvará de Licença Sanitária da empresa, sob pena de desclassificação.

9.3 As amostras deverão ser entregues no departamento de alimentação escolar e estar devidamente embalada e identificada.

9.4 O participante que não apresentar a amostra dentro do prazo estipulado ou apresentá-la em desacordo com as especificações de sua proposta/edital será desclassificada, além de incorrer nas penalidades descritas no Edital, e nos Termos da Lei 8.666/93.

9.5 As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração para confrontação quando da entrega efetiva do objeto.

9.6 Para a entrega das amostras serão exigidos exemplares em embalagens originais dos produtos citados de cada item, conforme descrito no Anexo I do Termo de referência.

9.7 A análise de amostras dos alimentos será realizada pela Nutricionista Municipal do Município de Eldorado dos Carajás e Conselho de alimentação escolar (CAE) no Departamento da Merenda Escolar (DME) e tem como objetivo avaliar e analisar a qualidade do alimento, e se o mesmo é apropriado à clientela atendida específica.

9.8 Um alimento pode ser definido como de boa qualidade, quando preenche as expectativas do consumidor com relação às características (aparência, cor, aroma, sabor e textura) e quando atende as exigências legais preconizadas (origem, controle de qualidade, boas práticas, licenciamento entre outros).

9.9 As amostras que serão apresentadas correrão à custa da empresa interessada em participar do processo licitatório, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar do certame.

9.10 Caso a amostra tenha atendido todos os requisitos de qualidade e características do edital a mesma será considerada aprovada, e será encaminhado o parecer técnico ao departamento de Licitação.

10 – DISPOSIÇÕES GERAIS e INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Sem disposições e informações complementares.

ANEXO 1

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	UNITÁRIO	TOTAL
01	ABACAXI IN NATURA. apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento.		8.000	QUILO	3,03	24.240,00
02	ABÓBORA MADURA DE PRIMEIRA. uniformes, sem defeitos, turgescents, intacta, firmes e bem desenvolvidas. Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		3.000	QUILO	3,73	11.190,00
03	ABOBRINHA DE PRIMEIRO tamanho médio, uniforme, tenra, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.		3.000	QUILO	5,45	16.350,00
04	ACHOCOLATADO NATURAL EM PÓ com 18 à 32% de cacau, no mínimo 2% de proteína, isento de substâncias estranhas que comprometa a qualidade, contendo obrigatoriamente manteiga de cacau de 18%. Na embalagem deve conter até 400g, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, devidamente registrado no órgão competente (SIM, SIE, Selo Adepará de Produtos Artesanais ou SIF).		3.000	QUILO	18,90	56.700,00
05	ALFACE PESO MÉDIO 200G O MAÇO Extra e verde. In natura, deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanhos uniformes e apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.		2.000	MAÇOS	3,73	7.460,00
06	ARROZ BRANCO, TIPO 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80% de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 8% a 10%. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 05 kg, e fardo com peso líquido total de 30kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) meses a partir da data de entrega.		5.000	QUILO	3,27	16.350,00

07	BANANA PRATA OU MAÇÃ, Madura, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	20.000	QUILO	4,00	80.000,00
08	CEBOLINHA/CHEIRO VERDE. Peso médio 150g o maço. Apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	2.500	MAÇOS	3,41	8.525,00
09	COUVE MANTEIGA PESO MÉDIO 250G O MAÇO In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	2.000	MAÇOS	3,41	6.820,00
10	FARINHA DE MANDIOCA CRUA TIPO 1 grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	3.000	QUILO	6,36	19.080,00
11	LARANJA DE 1ª QUALIDADE in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em caixas polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	10.000	QUILO	3,29	32.900,00
12	LEITE PASTEURIZADO, Leite de cor branca, odor e sabor característicos, ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado e congelado, comercializado em prazo inferior a 60 dias conforme as especificações descritas no Regulamento Técnico do Ministério da Agricultura.	8.000	LITRO	4,54	36.320,00
13	LIMÃO, Não apresentar alteração de coloração não característica e não estar machucado, perfurado e muito maduro. Produto embalado em sacola de 2 (dois) a 5 kg (cinco quilogramas).	1.500	QUILO	5,25	7.875,00
14	MAMÃO PAPAYA/FORMOSA IN NATURA extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	3.000	QUILO	5,40	16.200,00
15	MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA Mandioca tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	3.000	QUILO	3,25	9.750,00

16	MELANCIA DE PRIMEIRA IN NATURA, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		20.000	QUILO	3,26	65.200,00
17	POLPAS DE FRUTAS Extração da polpa fresca, adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro próprios. Embalagem plástica de capacidade de 1 (um) kg, devendo ser entregues no mínimo dois sabores em cada unidade de ensino. Deve conter registro Municipal, Estadual ou Federal.		16.000	QUILO	10,98	175.680,00
18	TOMATE FRESCO IN NATURA, Extra, tamanho médio e grupo de cor vermelho. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característico da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos ou de frio, fruto imaturo, com sinais de podridão ou amassado. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.		2.500	QUILO	6,90	17.250,00
Total						607.890,00

9