



## TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28953/2024

Município de Tramandaí

Secretaria Municipal de Educação

Necessidade da Administração: Aquisição dos gêneros alimentícios destinados as Escolas da Rede Municipal para a execução do PNAE ( Programa Nacional de Alimentação Escolar).

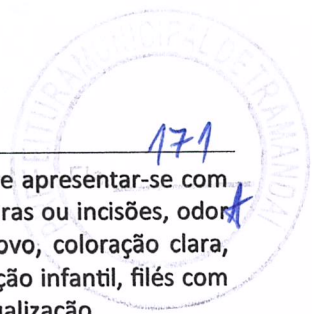
### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a aquisição gêneros alimentícios destinados as Escolas da Rede Municipal para a execução do PNAE ( Programa Nacional de Alimentação Escolar).

Os bens objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

Carneos

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS
01	12.000 kg	carne de 2ª s/osso	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem.
02	3.000 Kg	carne de 2ª s/osso	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem. <b>Item destinado a ME e EPP</b>
03	16.250 kg	Carne moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5 kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C;
04	3.750 Kg	Carne moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5 kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C; <b>Item destinado a ME e EPP</b>
05	21.000kg	Coxa e sobrecoxa resfriada	Coxa e sobrecoxa de frango resfriada e embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos de 2 a 3 kg, com identificação do tipo de corte, data de validade e marca impressos na embalagem, com o máximo de 8% de água, com a embalagem lacrada com lacre inviolável, temperatura de 0°C a 5°C.
06	7000 Kg	Coxa e sobrecoxa resfriada	Coxa e sobrecoxa de frango resfriada e embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos de 2 a 3 kg, com identificação do tipo de corte, data de validade e marca impressos na embalagem, com o máximo de 8% de água, com a embalagem lacrada com lacre inviolável, temperatura de 0°C a 5°C. <b>Item Destinado a ME e EPP.</b>
07	3.750 kg	Filé de peixe	Filé de peixe limpo, congelado, sem espinhas, postas firmes, livre de pele,



			cartilagens, livre de espinhas e parasitas, o produto deve apresentar-se com todo o frescor da matéria-prima, conservada, sem rupturas ou incisões, odor característico, interfolhados unitariamente, produto novo, coloração clara, odor característico, sem escamas, limpo, para alimentação infantil, filés com aproximadamente 60 gramas, embalagem com fácil visualização
08	1.250 Kg	Filé de peixe	Filé de peixe limpo, congelado, sem espinhas, postas firmes, livre de pele, cartilagens, livre de espinhas e parasitas, o produto deve apresentar-se com todo o frescor da matéria-prima, conservada, sem rupturas ou incisões, odor característico, interfolhados unitariamente, produto novo, coloração clara, odor característico, sem escamas, limpo, para alimentação infantil, filés com aproximadamente 60 gramas, embalagem com fácil visualização. <b>Item Destinado a EM e EPP.</b>
09	5.000 kg	Filé de peito de frango bifés	Filé de peito de frango resfriado cortado em bifés de 50 gramas, sem pele, sem nervuras, embalado em sacos atóxicos, com identificação, com gramagem aproximada de 2 em 2 kg.
10	1.000 Kg	Filé de peito de frango bifés	Filé de peito de frango resfriado cortado em bifés de 50 gramas, sem pele, sem nervuras, embalado em sacos atóxicos, com identificação, com gramagem aproximada de 2 em 2 kg. <b>Item destinado a ME e EPP</b>
11	1400 kg	Peito de frango defumado	Peito de frango defumado resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem inviolável.
12	4.000kg	Filézinho suíno	Filézinho suíno resfriado, peça inteira, sem osso;
13	1000 Kg	Filézinho suíno	Filézinho suíno resfriado, peça inteira, sem osso; <b>Item destinado a EM e EPP</b>
14	1500 kg	Moela de frango	Moela de frango resfriada em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;
15	1500 kg	Fígado de frango	Fígado de frango resfriado em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;
16	1500 kg	Bolinho de peixe	Bolinho de peixe congelado, com peixe (merluza/ Tilápia), aipim, ovos, farinha de rosca, farinha de trigo, vinagre, sal e farinha de milho na sua composição, em embalagem resistente com 1 kg. Produto novo, congelado, especificamente para ser assado.
17	500 kg	Bolinho de peixe	Bolinho de peixe congelado, com peixe (merluza/ Tilápia), aipim, ovos, farinha de rosca, farinha de trigo, vinagre, sal e farinha de milho na sua composição, em embalagem resistente com 1 kg. Produto novo, congelado, especificamente para ser assado. <b>Item destinado a ME e EPP</b>

Latfínios e outros

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS
18	600 kg	Banha de porco	Banha de porco, sem conservantes, 100 % natural, embalagem de 500 gramas, em recipientes plásticos lacrados, atóxico, conter rótulo na procedência.
19	3000 unidades	logurte natural	logurte natural, integral, refrigerado em garrafas de 900 ml, sem corantes, rotulagem de acordo com a legislação.
20	500 unidades	logurte natural zero lactose	logurte natural, zero lactose, refrigerado em embalagem de 120 a 170 gramas, sem corantes, rotulagem de acordo com a legislação.
21	1200 tabletes	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal resfriada, sem corantes em tabletes de 180 a 200 gramas, em embalagem fechada.
22	620 unidades	nata	Nata resfriada, pasteurizada, em potes de aproximadamente 300 gramas, com lacre inviolável.

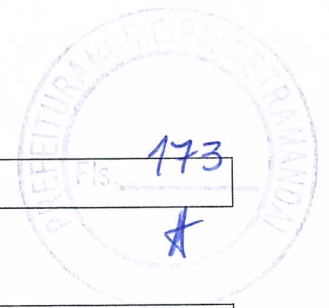
23	2000 potes	requeijão	Requeijão cremoso em potes plásticos embalagem econômica de 400 a 500 gramas com lacre inviolável
24	1700kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados.
25	500 kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados. <b>Item Destinado a ME e EPP</b>

PÃES

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS
26	11.250 kg	pão	Pão tipo massinha doce lisa de 50 gramas cada unidade,
27	3.750 kg	pão	Pão tipo massinha doce lisa de 50 gramas cada unidade, <b>Item destinado a EM e EPP</b>
28	200 kg	Pão integral sem adição de açúcar	Pão tipo massinha integral sem adição de açúcar, para aluno com laudo DM lisa de 50 gramas cada unidade,; com indicação no rótulo da isenção de açúcar.
29	5.000 pacotes	Pão de forma	Pão de forma branco , fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico, Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 450 gr.
30	2500 pacotes	Pão de forma integral	Pão de forma integral , fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico, Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 500 gr.
31	500 pacotes	Pão de forma integral	Pão de forma 100 % integral SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PARA ALUNOS COM DIABETE MELITTUS fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico, Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 380 gr.
32	300 PACOTES	Pão fatiado sem glúten	Pão de forma SEM GLÚTEN PARA ALUNOS COM DOENÇA CELÍACA fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico, Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 400 gramas, com total isenção de glúten;

CÁRNEOS

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras Exigências
05	21.000kg	<b>Coxa e sobrecoxa de frango resfriada</b> , com validade mínima sob refrigeração de 06 dias a contar da entrega,;
06	7000 Kg	<b>Coxa e sobrecoxa de frango resfriada</b> com validade mínima sob refrigeração de 06 dias a contar da entrega; <b>Item Destinado a ME e EPP.</b>
09	5.000 kg	<b>Filé de peito de frango</b> com validade mínima de 7 dias( sob refrigeração).
10	1.000 Kg	<b>Filé de peito de frango</b> , com validade mínima de 7 dias( sob refrigeração), <b>Item destinado a ME e EPP</b>
11	1400 kg	Peito de frango defumado resfriado, com validade mínima sob refrigeração de 7 dias;( a entrega nos locais destinados deve ser em veículo isotérmico.
16	1500 kg	Bolinho de peixe congelado, com validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.
17	500 kg	Bolinho de peixe congelado, com validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. <b>Item destinado a ME e EPP</b>



--	--	--

#### LATICÍNIOS E OUTROS

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras exigências
18	600 kg	Banha de porco, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 10 meses depois da entrega;
19	3000 unidades	logurte natural, integral, validade mínima da data da entrega de 15 dias. Transportado em veículo refrigerado conforme a RDC216.
20	500 unidades	logurte natural, zero lactose, validade mínima da data da entrega de 15 dias. Transportado em veículo refrigerado conforme a RDC216.
21	1200 tabletes	Manteiga sem sal, com validade mínima de 10 dias;
22	620 unidades	Nata resfriada, com validade mínima de 10 dias da data da entrega;
24	1700kg	Queijo mussarela fatiado, com validade mínima sob refrigeração de 7dias;( a entrega deste produto deve ser em veículo isotérmico.
	500 kg	Queijo mussarela fatiado, com validade mínima sob refrigeração de 7dias;( a entrega deste produto deve ser em veículo isotérmico. <b>Item Destinado a ME e EPP</b>

#### PÃES

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras exigências
28	200 kg	Pão tipo massinha integral sem adição de açúcar, para aluno com laudo DM, com validade mínima da entrega de 10 dias;
29	5.000 pacotes	Pão de forma branco , com validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega no local.
30	2500 pacotes	Pão de forma integral, com validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega no local.
31	500 pacotes	Pão de forma 100 % integral SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PARA ALUNOS COM DIABETE MELITTUS , com validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega no local.
32	300 PACOTES	Pão de forma SEM GLÚTEN PARA ALUNOS COM DOENÇA CELÍACA , com validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega no local.

O prazo de validade da ata de registro de preços, oriunda deste procedimento licitatório, será de 01 (um) ano, prorrogável por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade à administração municipal, quando de sua prorrogação.

#### 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretendida encontra fundamento no estudo técnico preliminar, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação , o qual segue anexo ao presente processo licitatório.

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios para as Escolas Municipais de Ensino, para execução do PNAE ( Programa Nacional de Alimentação Escolar). conforme as seguintes especificações/condições:



## Responsabilidades da Empresa:

NO OBJETO:

### 1.1 – CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES:

#### 1.1.1- Produtos cárneos:

- a) Armazenamento dos produtos: O item filé de peixe e o item bolinho de peixe, poderão ser entregues resfriados ou congelados. Salientamos que o item filé de peixe deve cumprir todas as exigências existentes em todos os produtos cárneos quanto a embalagem, rotulagem, etc. Os outros produtos cárneos devem ser entregues resfriados ou congelados, todos os itens deve ter rotulagem de identificação específica ( procedência) mesmo quando for embalagem individual a referida embalagem deve ser identificada com carimbo e/ou rótulo, selo de rastreabilidade com todos os critérios exigidos identificados e devem ser oriundos de estabelecimento licenciado .Deve constar em todas as embalagens o nome do produto e a quantidade existente na mesma, conforme cronograma prévio enviado pela Smed/SAE; O fornecedor deverá estar com o estabelecimento e equipamentos utilizados para a manipulação e armazenamento das carnes em perfeitas condições de higiene e conservação, bem como, de acordo com a nova legislação vigente para estabelecimentos que fracionem produtos cárneos. Deverá estar discriminado na rotulagem dos produtos, as condições de armazenamento, inclusive temperatura adequada para refrigeração e prazos de validade dos produtos, de acordo com a legislação vigente na data de entrega.
- b) Condições dos produtos: O filé de peixe deve ser oriundo de estabelecimento licenciado e deve ter procedência, bem como, o bolinho de peixe. Devem ser entregues congelados ou refrigerados, em embalagem de fácil visualização do produto, com cor, consistência e odor característicos do produto. Devidamente rotulados conforme determinação da RDC 216. Todos os produtos devem manter suas características organolépticas sujeitas a inspeção na hora da entrega nos estabelecimentos de ensino. Todos os produtos cárneos devem ser entregues refrigerados ou congelados. Entrega esta que será de responsabilidade do fornecedor que receberá um cronograma pré-estabelecido pelo Setor de Alimentação Escolar, semanalmente para proceder as entregas nos locais já citados. Salientamos ainda que todos os produtos cárneos deverão ser entregues em veículo isotérmico, inspecionado pela vigilância sanitária. O laudo de inspeção deverá constar juntos aos documentos de Habilitação. Os produtos estão sujeitos a inspeção na chegada nos estabelecimentos de ensino. Inspeção esta realizada pela comissão de recebimentos de gêneros alimentícios, bem como, pelo CAE ou técnico competente. A Mão-de-obra necessária para as entregas é de responsabilidade do fornecedor e deve ser qualificada para a função. Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações exigidas no edital, o mesmo, não será recebido nos estabelecimentos, porém, o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para repor o produto em perfeitas condições como consta nas especificações, no local a que se destina. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas, bem como, transportados em veículos apropriados. Sendo que a última embalagem ( FARDOS, CAIXA DE PAPELÃO, SACOS ATÓXICOS TRANSPARENTES), devem ser resistentes, de forma que os pacotes internos ( embalagem interna) não sofram quebras, rasgos, perfurações, que comprometam o produto final. Caso isso ocorra a empresa terá a responsabilidade de repor os produtos danificados, mediante a apresentação do produto inutilizado. Todos os entregadores devem se apresentar devidamente uniformizados na hora da entrega; ( cabelos cobertos, jaleco branco, uniforme da empresa e EPIs necessários para determinada função).
- c) \* todas as entregas devem obedecer todas as normas HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO, RDC 216 e portaria nº078 da sec. saúde do estado.
- d) outros produtos de origem animal ( queijo, nata, requeijão, peito de frango defumado, linguiça, presunto magro, salsicha de frango, salchichão de frango, banha, iogurte e manteiga): esses produtos devem ser entregues em embalagem lacrada da indústria, não deve ser fracionado e embalado artesanalmente sem rotulagem e validade.



Salientamos que os estabelecimentos que tenham a intenção de distribuir e embalar esses produtos deve obrigatoriamente ter inspeção sanitária ( registro de SIM e/ou CISPOA e/ou SIF, e/ou SISAN, e/ou DIPOA, e/ou SUSAF ou órgão responsável) para os itens: 1 ao 33 e dos itens 36 a 38; Ressaltamos ainda que o estabelecimento pode receber e vender diretamente no balcão, porém, para distribuir, fracionar e embalar deve ter os registros citados acima;

#### 1.1.2.- PANIFÍCIOS:

**ARMAZENAMENTO DO PRODUTO** - Produtos tais como, pão massinha lisa, pão de forma, pão de hambúrguer, e qualquer outro panifício caseiro ou artesanal, não devem ser armazenados por um prazo superior a 24 horas da data da entrega nas escolas. Entrega esta que deve ser com no máximo 24 horas da data da sua fabricação. Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações do edital, o mesmo não será aceito, porém, o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para fazer a sua reposição no local destinado. As entregas dos mesmos pode ser diariamente, semanalmente ou mensalmente, conforme o cronograma e a necessidade da SMEd. O cronograma será fornecido pelo setor de alimentação escolar. A data de fabricação, bem como de validade, deve constar na embalagem do produto.

#### CONDIÇÕES DO PRODUTO:

O produto deve apresentar suas características organolépticas adequadas no momento da sua entrega nos estabelecimentos de ensino. Entrega esta, que é de responsabilidade da empresa licitante e que deve obedecer um cronograma pré-estabelecido pelo Setor de Alimentação escolar (SAE) da Smed. O produto será recebido no seu destino pela comissão de recebimento que fará a inspeção necessária no mesmo.

Devem ser acondicionados em embalagens adequadas, bem como, transportados em veículos apropriados e sujeitos a inspeção a qualquer momento. A última embalagem( fardo, caixa de papelão, sacos atóxicos) deve ser resistente de tal forma que os pacotes internos ( embalagem interna) não sofram quebras, rasgos , perfurações que comprometam o produto final. Se isso ocorrer a empresa tem a responsabilidade de repor os produtos perdidos, nas quantidades necessárias, mediante apresentação do produto inutilizado. Os entregadores devem vir uniformizados com identificação da empresa e EPIs necessários, fornecidos pela empresa.

AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO POSSUIR CONDIÇÕES TAIS QUE GARANTAM A RESPONSABILIDADE, PRESTEZA, SEGURANÇA E EFICÁCIA DA EXECUÇÃO DO OBJETO, DE MODO A OBTER PLENO RESULTADO NA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS MENCIONADOS NESTE INSTRUMENTO.

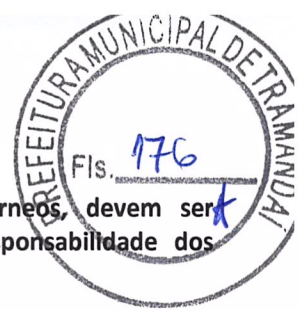
- AS EMPRESAS VENCEDORAS DEVERÃO PARTICIPAR DE UMA REUNIÃO COM O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SMED ANTES DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS.

#### AMOSTRAS:

Os licitantes deverão apresentar 2(duas) amostras de cada produto, posteriormente à sessão licitatória, no período de 4 dias úteis.

As amostras devem ser entregues no setor de alimentação escolar da SMEd, para o técnico responsável ( nutricionista Daniela Monteiro Pagno) no horário de segunda à sexta-feira das 14 as 17 h, no endereço que segue: Av. Igreja, 346, 4º andar, SMEd, setor de alimentação escolar .

- As amostras serão analisadas pelo técnico responsável ;
- Prazo para entrega dos laudos de análise sensorial: 5 dias corridos a contar do último dia da entrega das referidas amostras;
- Os laudos ( relatórios de análise sensorial) devem ser retirados no setor de alimentação escolar da SMEd ( av. Igreja, 346, 4º andar) de segunda a sexta feira das 14h as 17 h, sendo a via anexada ao processo,. Não serão emitidos resultados da análise de amostras por telefone ou whatsapp;
- Não serão enviados resultados dos laudos de análise sensorial por e-mail ou outro contato virtual, devem ser retirados pessoalmente pela empresa;
- **É de compromisso da empresa licitante, entregar o produto acondicionado em embalagem de acordo com o produto e que seja adequada para o armazenamento de aproximadamente de 2 a 4 horas até**



que a referida amostra seja testada ( exemplo; produto como queijo, carnes, devem ser acondicionados em embalagem térmicas refrigeradas e as mesmas é de responsabilidade dos fornecedores licitantes);

Os produtos deverão vir identificados com os seguintes dados:

- Razão social da empresa licitante;
- Modalidade e número da licitação;
- Número do lote;
- Nome do produto;

A amostra do material deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será entregue, INCLUSIVE MARCA. Aquelas que estiverem em desacordo com as especificações constantes do presente edital terão sua cotação desclassificada.

**Não serão aceitas amostras para análise por analogia. A não apresentação do solicitado implicará na automática desclassificação do item. As devidas amostras devem ser apresentadas rigorosamente idênticas ao produto que será entregue, inclusive embalagem, gramagem, rotulagem, prazo de validade;**

Todos os itens licitados, estão sujeitos a análise de laboratório, se o Setor de Alimentação Escolar julgar necessário. Análise esta de inteira responsabilidade da empresa licitante, inclusive as custas. Este laudo de análise ( físico-químico, microbiológico e microscópico) quando solicitado, deverá ser emitido por laboratório oficial a menos de 18 (dezoito) meses a contar da data de abertura da licitação. tal laudo deverá evidenciar as características do produto ofertado.

Todos os itens licitados estão sujeitos a apresentarem fichas técnicas se o setor de alimentação escolar julgar necessário.

**Uma amostra servirá para análise sensorial pela nutricionista da Smed e a outra para contra-prova no momento da entrega dos produtos. Serão analisados além das especificações de cada produto e das exigências deste pregão, os seguintes critérios: Embalagem, resistência, qualidade do rótulo. qualidade, rendimento e aproveitamento, aceitabilidade, durabilidade, aparência, gosto, sabor, cor, odor, informações nutricionais, forma de preparo, diluição.**

Os produtos serão classificados, ou não, quanto ao rendimento, à textura, aparência, sabor e odor e características organolépticas adequadas, aceitabilidade, preparações a que se destinam, etc.

A amostra de contra-prova dos licitantes vencedores ficará depositada até a entrega dos produtos, os quais deverão ser rigorosamente iguais a amostra, sob pena de serem sumariamente rejeitados na ocasião da entrega.

**As amostras não serão devolvidas.**

**Prazo para entrega das mercadorias:**

Os produtos cárneos deverão ser entregues todas as segundas-feiras no horário das 8h às 11h e das 13h às 16 h, conforme o cronograma da Smed; **NO HORÁRIO DO ALMOÇO NÃO SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS NAS ESCOLAS, BEM COMO, DEPOIS DAS 16 HORAS;**

As entregas de produtos cárneos deve ser feita pela empresa em veículo isotérmico destinado ao transporte de produtos cárneos ( com laudo da Sec. Saúde – setor de Vigilância sanitária). Em algumas escolas pode ocorrer a necessidade de entregas a partir das 7 horas da manhã devido a projetos desenvolvidos nas mesmas.

Os panifícios, produtos lácteos( iogurte ,nata, requeijão, manteiga, queijo e outros refrigerados) deverão ser entregues conforme o cronograma da Smed, geralmente nas segundas-feiras das 8h às 11h e das 13h às 16h, salienta-se que as necessidades variam, de acordo com a época do ano, podem acontecer entregas diariamente, semanalmente, mensalmente em dias à combinar; Em algumas escolas pode ocorrer a necessidade de entregas à partir das 7 horas da manhã devido a projetos desenvolvidos nas mesmas.

Os gêneros perecíveis (produtos cárneos, pães, produtos lácteos e outros refrigerados) deverão ser entregues nos estabelecimentos de ensino, conforme cronograma pré-estabelecido pelo SAE/Smed.

As entregas deverão ser feitas pela empresa em veículo apropriado e recursos humanos provenientes do mesmo e livre das despesas para a prefeitura. As comissões de recebimento das escolas receberá os gêneros perecíveis.



AS ENTREGAS DEVEM OCORRER ATÉ AS 16 HORAS, ( nos estabelecimentos de ensino), IMPRETERIVELMENTE. ( CRONOGRAMA E HORÁRIOS SUJEITO A ALTERAÇÕES CONFORME FUNCIONAMENTO DOS ÓRGÃO PÚBLICOS RESPONSÁVEIS.

SOB, PENA DOS PRODUTOS SEREM DEVOLVIDOS, EXCETO SOLICITAÇÕES FEITAS PREVIAMENTE PELO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAS DA SMEd.

SALIENTAMOS AINDA, QUE QUANDO SE TRATA DE PRODUTOS PERECÍVEIS COM AS ENTREGAS DIRETO NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO, OS MESMOS DEVEM SER ENTREGUES CONFORME CRONOGRAMA DO SAE DA SMEd.

#### 7- DA HABILITAÇÃO:

As fornecedoras de panifícios (itens 39 a 47) deverão apresentar licença para seu transporte, fornecida pela vigilância sanitária de sua sede.

NESTE ITEM OBRIGATORIAMENTE DEVE CONSTAR ENTRE OS DOCUMENTOS PARA A HABILITAÇÃO A LICENÇA PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS FORNECIDA PELA SEC DA SAÚDE-VIGILANCIA SANITÁRIA. Os fornecedores de produtos carnes, lácteos e outros refrigerados ( itens do 01 ao 38) terão que ter o veículo isotérmico e retirar a licença, indicando a placa do veículo, no setor competente; Todos os veículos que forem transportar os alimentos destinados a alimentação escolar devem ter esta licença atualizada. E esta exigência deve constar nos documentos para habilitação.

O PRAZO DE VIGÊNCIA DOS CONTRATOS DEVE SER DE 01 ano.

RESPONSÁVEL FISCALIZAÇÃO DA ATA: DANIELA MONTEIRO PAGNO.

#### 8-DO RECEBIMENTO:

O MATERIAL DEVERÁ SER ENTREGUE NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO.

Endereço das Escolas:

Escola Municipal de Educação Infantil	Diretora	Endereço	Fone
Amor Perfeito	Márcia Clezar	Avenida Beira Rio, nº 469 - Barra	991035203
Criança Feliz	Tais Becker	Rua João Pessoa, 860- Bairro Centro Lagoa	989448675
Estrela do Mar	Tais Valdirene Steinmetz Fernandes Agliardi da Silva	Rua Vergueiros, 236 – Bairro Zona Nova	993352142
Mundo Encantado	Janete Terezinha Azambuja da Silva	Rua Dois, 170 – Bairro Litoral	993535801
Sonho de Criança	Andréa Teresinha Teodoro Velho	Rua Cristóvão Colombo, 500 - Bairro São Francisco II	991563049
Peixinho Dourado	Shirley Teresinha Braga Motti	Rua Sidnei Ferri, 1040 – Bairro Indianópolis	991678046
Rosa dos Ventos	Kátia Fonseca	Travessa Gen.João Batista Figueiredo, nº 131 Parque dos Presidentes	989457781

Escola Municipal de Ensino Fundamental	Diretora	Endereço	Fone
Jorge Enéas Sperb	Carine Motti da Silva	Av. Hortências, 1071 Jardim Atlântico	993493605
São Francisco de Assis	Denise Machado	Av Emancipação , 2801 Bairro São Francisco	3661 1240 993458147
Erineo Scopel Rapaki	Priscila Rocha dos Santos	Av Alberto Pasqualine, 780 Bairro São Francisco II	991019446





Thomaz José Luiz Osório	Adriana Ricardo	AV Fernandes Bastos, 4645 Bairro Indianópolis	993538290
Luiz Manoel da Silveira	Adriana da Silva Nunes	Estância (10 Km) Estrada Municipal da Estância Velha nº 10665	(51) - 999488935 (Tel.: próprio)
Nossa Senhora das Dores	Ivan Gayer	Rua Antônio Fernandes da Costa, 1622 Bairro Zona Nova Sul	993510385
Dom Pedro I	Rafael Maus de Souza	Av. João de Magalhães, 2084 Bairro: Parque dos Presidentes	993351992
Marechal Castelo Branco	Priscila Araújo dos Santos	Rua Saldanha da Gama, 1630 Bairro Tiroleza	993351491
General Luiz Dêntice	Carmen Alós Pacheco	R. Pernambuco, 1008 Bairro São José	993375994
Cândido Osório da Rosa	Fabiano da Silva Silveira	R. São Judas Tadeu, nº 421 – Zona Nova	991020986
Indianópolis	Everton Ferreira de Camargo	R Otávio R. Dos Santos, 865 Bairro Indianópolis	994315316

O pagamento será efetuado de acordo com definição da Secretaria da Fazenda, após empenho, devidamente acompanhada da Nota Fiscal, com o Atestado de Recebimento do Secretária Municipal de Educação.

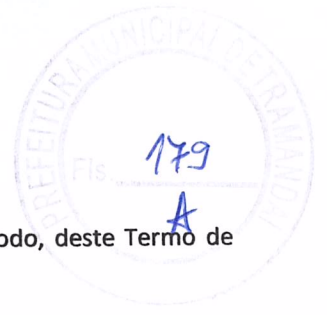
As hipóteses de rescisão contratual e de sanções obedecerão aos critérios determinados na Lei 14.133/2021, no Título III – Dos Contratos Administrativos, Capítulo VIII – Das Hipóteses de Extinção dos Contratos, bem como do Capítulo IV, Capítulo I – Das infrações e sanções administrativas, respectivamente, no que couber, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos para atendimento ao Plano Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas Escolas Municipais, têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, no sistema de registro de preços, nos termos dos artigos 6º, incisos XLI e XLV, 17, § 2º, 34, 82 a 86, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021:



### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O modelo de execução do objeto está previsto no item 3 – Descrição da solução como um todo, deste Termo de Referência.

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão do objeto será realizada pela Sr. Secretária Alvanira Ferri Gamba e a fiscalização do objeto contratado será realizadas pela Nutricionista Daniela Monteiro Pagno.

**7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO** O pagamento será efetuado de acordo com definição da Secretaria da Fazenda, após empenho, devidamente acompanhada da Nota Fiscal, com o Atestado de Recebimento da Secretária de Educação, através de depósito em conta.

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sistema de registro de preços, nos termos dos artigos 6º, incisos XLI e XLV, 17, § 2º, 34, 82 a 86, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

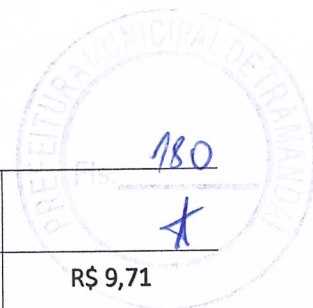
### 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ **2.128.171,00** (Dois milhões, cento e vinte e oito mil, cento e setenta e um reais)

Segue abaixo planilha orçamentária, com a demonstração dos valores médios estimados:

Cárneos

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	VALOR Unit. Médio
01	12.000 kg	carne de 2ª s/osso	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem.	R\$ 26,33
02	3.000 Kg	carne de 2ª s/osso	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem. <b>Item destinado a ME e EPP</b>	R\$ 26,33
03	16.250 kg	Carne moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5 kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C;	R\$ 21,24
04	3.750 Kg	Carne moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5	R\$ 21,24



			kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C; <b>Item destinado a ME e EPP</b>	
05	21.000kg	Coxa sobrecoxa resfriada	e Coxa e sobrecoxa de frango resfriada e embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos de 2 a 3 kg, com identificação do tipo de corte, data de validade e marca impressos na embalagem, com o máximo de 8% de água, com a embalagem lacrada com lacre inviolável; temperatura de 0°C a 5°C.	R\$ 9,71
06	7000 Kg	Coxa sobrecoxa resfriada	e Coxa e sobrecoxa de frango resfriada e embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos de 2 a 3 kg, com identificação do tipo de corte, data de validade e marca impressos na embalagem, com o máximo de 8% de água, com a embalagem lacrada com lacre inviolável temperatura de 0°C a 5°C. <b>Item Destinado a ME e EPP.</b>	R\$ 9,71
07	3.750 kg	Filé de peixe	Filé de peixe limpo, congelado, sem espinhas, postas firmes, livre de pele, cartilagens, livre de espinhas e parasitas, o produto deve apresentar-se com todo o frescor da matéria-prima, conservada, sem rupturas ou incisões, odor característico, interfolhados unitariamente, produto novo, coloração clara, odor característico, sem escamas, limpo, para alimentação infantil, filés com aproximadamente 60 gramas, embalagem com fácil visualização	R\$ 47,89
08	1.250 Kg	Filé de peixe	Filé de peixe limpo, congelado, sem espinhas, postas firmes, livre de pele, cartilagens, livre de espinhas e parasitas, o produto deve apresentar-se com todo o frescor da matéria-prima, conservada, sem rupturas ou incisões, odor característico, interfolhados unitariamente, produto novo, coloração clara, odor característico, sem escamas, limpo, para alimentação infantil, filés com aproximadamente 60 gramas, embalagem com fácil visualização. <b>Item Destinado a EM e EPP.</b>	R\$ 47,89
09	5.000 kg	Filé de peito de frango bifés	Filé de peito de frango resfriado cortado em bifés de 50 gramas, sem pele, sem nervuras, embalado em sacos atóxicos, com identificação, com gramagem aproximada de 2 em 2 kg.	R\$ 17,88
10	1.000 Kg	Filé de peito de frango bifés	Filé de peito de frango resfriado cortado em bifés de 50 gramas, sem pele, sem nervuras, embalado em sacos atóxicos, com identificação, com gramagem aproximada de 2 em 2 kg. <b>Item destinado a ME e EPP</b>	R\$ 17,88
11	1400 kg	Peito de frango defumado	Peito de frango defumado resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem inviolável,	R\$ 16,52
12	4.000kg	Filézinho suíno	Filézinho suíno resfriado, peça inteira, sem osso;	R\$ 25,76
13	1000 Kg	Filézinho suíno	Filézinho suíno resfriado, peça inteira, sem osso; <b>Item destinado a EM e EPP</b>	R\$ 25,76
14	1500 kg	Moela de frango	de Moela de frango resfriada em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;	R\$ 12,65
15	1500 kg	Fígado de frango	de Fígado de frango resfriado em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;	R\$ 11,56
16	1500 kg	Bolinho de peixe	de Bolinho de peixe congelado, com peixe (merluza/ Tilápia), aipim, ovos, farinha de rosca, farinha de trigo, vinagre, sal e farinha de milho na sua composição, em embalagem resistente com 1 kg. Produto novo, congelado, especificamente para ser assado.	R\$ 42,58
17	500 kg	Bolinho de	de Bolinho de peixe congelado, com peixe (merluza/ Tilápia),	R\$ 42,58



		peixe	aipim, ovos, farinha de rosca, farinha de trigo, vinagre, sal e farinha de milho na sua composição, em embalagem resistente com 1 kg . Produto novo , congelado, especificamente para ser assado. <b>Item destinado a ME e EPP</b>	
--	--	-------	--	--

Laticínios e Outros

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	VALOR Unit. Médio
18	600 kg	Banha de porco	Banha de porco, sem conservantes, 100 % natural, embalagem de 500 gramas, em recipientes plásticos lacrados, , atóxico, conter rótulo na procedência.	R\$ 15,33
19	3000 unidades	logurte natural	logurte natural, integral, refrigerado em garrafas de 900 ml, sem corantes, rotulagem de acordo com a legislação.	R\$ 10,49
20	500 unidades	logurte natural zero lactose	logurte natural, zero lactose, refrigerado em embalagem de 120 a 170 gramas, sem corantes, rotulagem de acordo com a legislação.	R\$ 4,64
21	1200 tabletes	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal resfriada, sem corantes em tabletes de 180 a 200 gramas , em embalagem fechada.	R\$ 9,91
22	620 unidades	nata	Nata resfriada, pasteurizada, em potes de aproximadamente 300 gramas, com lacre inviolável.	R\$ 9,75
23	2000 potes	requeijão	Requeijão cremoso em potes plásticos embalagem econômica de 400 a 500 gramas com lacre inviolável	R\$ 16,59
24	1700kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados.	R\$ 37,85
25	500 kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados. <b>Item Destinado a ME e EPP</b>	R\$ 37,85
				Sub Total

Pães

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	VALOR Unit. Médio
26	11.250 kg	pão	Pão tipo massinha doce lisa de 50 gramas cada unidade,	R\$ 11,80
27	3.750 kg	pão	Pão tipo massinha doce lisa de 50 gramas cada unidade, <b>Item destinado a EM e EPP</b>	R\$ 11,80
28	200 kg	Pão integral sem adição de açúcar	Pão tipo massinha integral sem adição de açúcar, para aluno com laudo DM lisa de 50 gramas cada unidade,; com indicação no rótulo da isenção de açúcar.	R\$ 25,00
29	5.000 pacotes	Pão de forma	Pão de forma branco , fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico. Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 450 gr.	R\$ 5,19
30	2500 pacotes	Pão de forma integral	Pão de forma integral , fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico. Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 500 gr.	R\$ 7,38
31	500 pacotes	Pão de forma integral	Pão de forma 100 % integral SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PARA ALUNOS COM DIABETE MELITTUS fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico. Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 380 gr.	R\$ 12,99



32	300 PACOTES	Pão fatiado sem glúten	Pão de forma SEM GLÚTEN PARA ALUNOS COM DOENÇA CELÍACA fatiado em embalagem plástica transparente, atóxico. Informação nutricional no rótulo, em pacotes de aproximadamente 400 gramas, com total isenção de glúten;	R\$ 20,46
----	----------------	---------------------------	--	-----------

Vislumbra-se que tais valores são compatíveis com o praticado pelo mercado correspondente, conforme disposição dos orçamentos juntados a este procedimento licitatório, realizado pelo Departamento de Compras através do Memorando nº 156/2024. Ademais, os valores estimados estão compatíveis com a contratação anterior, realizada através da Ata de Registro de Preços nº 066/2023, de 25 de Julho de 2023.

#### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá das seguintes dotações orçamentárias:

##### **230312.361.0133.2039 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7076-9  
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7078-5  
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 9013-1  
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 9012-3  
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1569 - 0000 7083-1  
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7084-0  
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7080-7  
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1500 - 1001 8352-6

##### **230112.365.0132.2241 ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE EDUC INFANTIL**

339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1500 - 1001 - 8327-5

Tramandaí, 09 de Setembro de 2024.

Alvanira Ferri Gamba

Secretária Municipal de Educação