

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO/JUSTIFICATIVA

1.1 OBJETO

O presente Pregão Eletrônico tem por objeto: Registro de Preço para contratação de pessoa jurídica do ramo de produtos alimentícios do grupo perecível e não perecível para futura aquisição gradual para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas seguintes etapas de ensino: Berçário, Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Educação Escolar Quilombola.

1.2 JUSTIFICATIVA

Necessitamos desses Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar dos alunos matriculados nas Escolas Municipais, proveniente de recursos financeiros do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)/ Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Recursos Próprios. Com o fornecimento da Alimentação Escolar, objetiva-se contribuir para o crescimento, aprendizagem, rendimento escolar, formação de hábitos alimentares saudáveis, bem como, promover ações de educação alimentar e nutricional e ofertar refeições que atendam às necessidades nutricionais durante o período letivo. Os alimentos solicitados, são em virtude da desistência das empresas vencedores no pregão eletrônico realizado no referido ano, em virtude disso, não se pode fornecer esses alimentos para os escolares, limitando o fornecimento de lanches das escolas de educação infantil e ensino fundamental, tendo em vista ao atendimento as novas resoluções que regem ao PNAE (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Lei n.º 13.987/2020, de 7 de abril de 2020. Resolução n.º 6, de 8 de maio de 2020. Resolução n.º 20, de 2 de dezembro de 2020).



2 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES POR UNIDADE E QUANTIDADE							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	QUANT CR	QUANT PRÉ ESC	QUANT EF	QUANT EJA	QUANT TOTAL
01	Abacaxi, de primeira qualidade, in natura , 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, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	300	300	1300	100	2.000
02	Alho de primeira qualidade , bulbo in natura, nacional, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	30	30	120	20	200
03	Banana, tipo prata, de primeira qualidade, in natura , com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	1.000	900	4.000	100	6.000
04	Batata doce, (branca ou roxa) in natura , de primeira qualidade, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com cores, características e tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em quantidades adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo (kg)	200	100	460	40	800
05	Batata inglesa de primeira qualidade , lisa, in natura, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	250	200	710	40	1.200
06	Carne de boi, moída, tipo acém, de qualidade, congelada, com no máximo 5% de gordura. Acondicionada em embalagem própria de 1kg , PVC transparente ou saco plástico, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Apresentando cor, cheiro, sabor e aspectos próprio, não amolecida e nem pegajosa. Devendo ter na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) . Prazo de validade mínima de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. De acordo com as portarias do Ministério da Saúde DIPOAnº. 304 de 22/04/96 e nº. 145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/99.	Quilo (kg)	250	250	1.000	100	1.600
07	Cebola de primeira qualidade, tipo branca , com casca protetora, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	250	200	710	40	1.200
08	Cenoura de primeira qualidade , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	250	200	710	40	1.200
09	Cheiro verde – de primeira qualidade, maço contendo cebolinha e salsinha , folhas íntegras, frescas, coloração verde fresca, uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Sem as raízes. com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	50	40	100	10	200
10	Goiaba , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	300	300	700	100	1.400
11	Jerimum de primeira qualidade, in natura , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	130	130	300	40	600



12	Laranja , in natura, primeira qualidade, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	350	350	1.200	100	2.000
13	Maçã de primeira qualidade , fruta in natura, tipo nacional, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e ou pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	350	350	1.200	100	2.000
14	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo (kg)	130	130	300	40	600
15	Mamão de primeira qualidade, tipo formosa , bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 400g de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	600	500	1.800	100	3.000
16	Manga, de primeira qualidade , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Quilo (kg)	350	350	1.200	100	2.000
17	Melancia, in natura, de primeira qualidade entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	1.000	900	4.000	100	6.000
18	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	350	350	1.200	100	2.000
19	Óleo comestível vegetal de soja, embalagem de 900ml , refinado, sem colesterol, natural e de primeira qualidade. Garrafa com peso líquido de 900ml, embalagem limpa e de plástico resistente ou vidro e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Garrafa (900ml)	100	100	350	50	600
20	Pimenta de cheiro , tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Quilo (kg)	20	20	50	10	100
21	Pimentão verde de primeira qualidade , tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	20	20	50	10	100
22	Tangerina , in natura, deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	400	400	0	0	800
23	Tomate de primeira qualidade , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Quilo (kg)	250	200	710	40	1.200

3 DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

3.1 DO PROPONENTE

3.1.1 **Responder**, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a (o) **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN** ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

3.1.2 Reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato/ ata de registro de preço em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

3.1.3 Manter, durante toda a execução do contrato/ ata de registro de preço, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

3.1.4 Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo de Referência;

3.1.5 Cumprir, às suas expensas, todas as cláusulas contratuais que definam suas obrigações;

3.1.6 O licitante cuja oferta seja classificada em primeiro lugar, deverá apresentar a amostra antes da assinatura do contrato, ou seja, os licitantes terão conhecimento de que, se saírem vencedores do certame, terão de encaminhar imediatamente a amostra do objeto ofertado para análise da Comissão Permanente de Licitação (CPL) e Nutricionista Responsável Técnica.

3.2 DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN

3.2.1 Emitir a nota de empenho;

3.2.2 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

3.2.3 Exercer a fiscalização dos produtos, na forma prevista na Lei nº 8.666/1993, procedendo ao atesto das respectivas faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias;

3.2.4 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato/ ata de registro de preço;

3.2.5 Efetuar o pagamento, nas condições estabelecidas neste Termo.



4 DO FORNECIMENTO

4.1.1 As propostas apresentadas deverão conter, no mínimo, descrição do objeto (itens), inclusive com os dados do veículo, preço da unidade e especificações mínimas relacionadas no item 2 deste Termo de Referência;

4.1.2 As propostas apresentadas com especificações inferiores às tratadas no item 2 deste Termo de Referência não serão aceitas;

4.1.3 O critério para julgamento da posposta será o de menor preço por item;

4.1.4 **A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN** fará a aquisição mediante a assinatura de Ordem de Compra e emissão de Nota de Empenho;

4.1.5 Como condição para a assinatura de Ordem de Compra e para emissão da Nota de Empenho, a adjudicatária deverá estar em situação de regularidade junto ao SICAF ou possuir as pertinentes certidões comprobatórias de situação regular perante a Fazenda Federal, Seguro Social e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

4.1.6 A Nota Fiscal, referente a aquisição dos produtos, deverá conter a indicação dos produtos ofertados, conforme a discriminação da Nota de Empenho, dados do veículo, modalidade e/ou etapa de ensino, fonte de recursos, número das ordem de compra, dados bancários, quantidades, os preços unitário e total e outras informações necessárias;

4.1.7 No preço apresentado pela licitante deverá estar incluído tributos, tarifas e as despesas decorrentes da execução do contrato/ ata de registro de preço.

5 DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

5.1.1 Entregar os produtos conforme o cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, a qual formulará periodicamente, tendo o proponente o prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das unidades de Ensino requisitantes;

5.1.2 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);

5.1.3 Só serão aceitos o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo e na discriminação dos itens: 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.

6 DA ENTREGA DOS PRODUTOS, LOCAL E PERIODICIDADE

6.1.1 Os produtos deverão ser entregues no Centro Administrativo do Município e nas

Escolas Municipais, conforme o quadro abaixo. A secretaria de educação irá informar o local para entrega de cada solicitação;

QUADRO 1	
LOCAL	ENDEREÇO
Centro Administrativo Albaniza de Albuquerque Freitas (Depósito Central da Prefeitura Municipal de Portalegre, Rio Grande do Norte)	Rua José Vieira Mafaldo, nº 122, Centro, Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Filomena Sampaio de Souza	Rua Raimundo Rodrigues Torres, nº 55, Centro, Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Centro Municipal de Educação Infantil Portal do Saber (CEMEI)	Rua José Viana Pereira, nº 06, Centro, Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Manoel Joaquim de Sá	Sítio Bom Sucesso, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Enéas Barbosa	Sítio Bom Sucesso, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Alfredo Silvério	Sítio Baixa Grande, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Francelino José	Sítio Sobrado, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Elvira Gomes de Moura e Escola Municipal João Antônio de Oliveira	Sítio Estrondo, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal João Delmiro	Sítio Pêga, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000

6.1.2 A Secretaria de Educação, fornecerá o cronograma de entrega semanal e mensal, que deverá ser assinada em conjunto com o nutricionista, a qual deverá identificar através do carimbo e assinatura.

6.1.3 Os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:

- **AS FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS DEVERAM SER ENTREGUES SEMANALMENTE, PREFERENCIALMENTE, NAS SEGUNDAS-FEIRAS OU TERÇAS-FEIRAS.**

6.1.4 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

7 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.1 Os produtos deverão ser entregues no Centro Administrativo do Município de Portalegre e nas Escolas Municipais, que haverá responsável pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à Secretaria Municipal de Educação e Nutricionista;

7.1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

7.1.3 Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;

7.1.4 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;

7.1.5 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (máscaras, 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;

7.1.6 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.

8 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1.1 Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

8.1.2 Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

8.1.3 Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

8.1.4 Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços;

8.1.5 Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

9 DA FORMA DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional por meio de ordem bancária e crédito em conta corrente, seguindo o disposto na resolução 032/2016 do TCE/RN e suas alterações.

10 DA GARANTIA/ VALIDADE DOS PRODUTOS

10.1 Em relação a todos os itens, aplicam-se às disposições da Lei nº 8.078, de 11.09.1990, e alterações (Código de Defesa do Consumidor).

Portalegre, Rio Grande do Norte, 10 de agosto
de 2022.

Linara Cristina Marcelino Bezerra
Secretária Municipal de Educação e Desportos
Portaria nº278/2022 -GP/PMP

*Paloma Emanuelle do N.
Queirós*
Nutricionista CRN-6 21103