



Órgão requisitante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 30.060.402/0001-42

SOLICITAÇÃO

Senhor Prefeito Municipal, José Augusto de Freitas Rêgo, solicitamos a Vossa Excelência, em caráter de urgência, que seja autorizada as despesas de produtos da Agricultura Familiar para serem utilizados, exclusivamente, no fornecimento da Alimentação Escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, referentes ao ano letivo de 2023. A Merenda Escolar atende as 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), Educação de Ensino Integral e Educação Escolar Quilombola.

JUSTIFICATIVA

Necessitamos desses gêneros alimentícios para o fornecimento da alimentação escolar dos alunos matriculados nas Escolas Municipais do Ensino Fundamental e da Educação Infantil, proveniente dos Recursos Próprios e PNAE, para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional de acordo com o Art. 2º da Resolução do FNDE nº 19 de 22/12/2015 em atendimento as leis e resoluções que regem ao PNAE (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; Lei nº 13.987/2020, de 7 de abril de 2020; Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020; Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020).

A aquisição destes alimentos se torna necessária, pois do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Os alimentos solicitados ficaram “fracassados” na Chamada Pública 001/2023 realizado, 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, portanto, necessita, em caráter de urgência realizar uma nova chamada pública para aquisição dos itens solicitados.



1 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ-ESC	QUANT. FUNDAMENTAL	QUANT. EJA	QUANT. INTEGRAL	QUANT. TOTAL
1.	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 1,4 kg a 1,5 kg, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	2.000	100	1.000	3.900
2.	Alface , tipo lisa, fresca, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	QUILO (KG)	10	10	100	10	50	180
3.	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, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	50	50	250	15	75	440
4.	Arroz branco, tipo 1 , embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, agulhinha, grão longo. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.	QUILO (KG)	500	500	1.700	100	400	3.200



Handwritten signature/initials

5.	<p>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, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000
6.	<p>Bebida láctea, sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1 L, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p>	PCT (1 L)	0	240	2.000	50	960	3.250
7.	<p>Bolo de ovos, simples de sabores diversos, sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. Unidade de 1 kg. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microorganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação e data de validade.</p>	QUILO (KG)	0	450	1.500	50	750	2.750
8.	<p>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, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000



10.

9.	<p>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 conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p> <p>Cheiro verde e Cebolinha, folhas integras, frescas, coloração verde fresca, uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Sem as raízes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000
10.	<p>Chuchu, in natura, de primeira, 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 aderidos 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 12/1978 da CNNPA.</p>	QUILO (KG)	10	10	40	5	7	72
11.	<p>Colorífico, produto alimentício a base natural de urucum, sem sal, devendo ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, não poderá conter açúcar na sua composição.. Pacote com peso líquido de 100g. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis), conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	QUILO (KG)	80	80	350	30	60	600
12.		PCT (100 G)	0	300	900	80	300	1.580



13.	Farinha de mandioca, embalagem de 1 kg, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade, embalagem resistente. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	QUILO (KG)	130	130	650	50	200	1.160
14.	Feijão, tipo carioquina, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	QUILO (KG)	200	200	700	50	180	1.330
15.	Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	QUILO (KG)	30	30	120	10	60	250
16.	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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	0	0	400	1.200
17.	Goma fresca, para tapioca, de boa qualidade, embalagem de 1 kg, duplamente embalada, contendo em sua rotulagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, sem glúten, informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	QUILO (KG)	450	450	50	12	300	1.262
18.	Jerimum, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	QUILO (KG)	150	150	450	20	80	850



	conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).								
19.	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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	600	600	0	0	400	1.600		
20.	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e íntacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	60	60	300	25	50	495		
21.	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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	15	15	50	10	10	100		
22.	Mamão , de primeira qualidade, tipo formosa, in natura e fresca, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntacta, 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	500	500	1.500	40	610	3.150		



	aproximadamente 400g, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).								
23.	Manga , de primeira qualidade, fresca, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	600	600	0	0	400	1.600		
24.	Manteiga da terra de garrafa , natural, sem sal, sem outros tipos de gorduras, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e com o Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou com os selos: SIM, SIE e SIF.	150	150	0	0	50	350		
25.	Melancia , in natura, de primeira qualidade, fresca, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	1.500	1.500	5.500	360	1.200	10.060		
26.	Melão , tipo japonês, in natura, de primeira qualidade, fresca, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	400	400	2.000	100	500	3.400		
27.	Ovos de galinha , embalagem com 15 unidades, tamanho padrão (médio), frescos, de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou	350	350	1.600	100	600	3.000		



	<p>rachaduras, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas. Estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca cor, odor e aspectos característicos. Acondicionado em embalagem apropriada, embalagem secundária de papelão atóxico e não reutilizadas (caixa com 15 unidades), com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O transporte deverá ser fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir do momento da entrega.</p>	C.ADA)						
28.	<p>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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	20	20	100	7	25	172
29.	<p>Pimentão verde, de primeira qualidade, in natura e fresco, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	20	20	80	5	25	150
30.	<p>Queijo, tipo coalho, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade, serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).</p>	QUILO (KG)	0	0	0	0	120	120
31.	<p>Tomate, in natura, fresca de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, grão, com polpa firme e intacta, isento de material terroso</p>	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000



e unidade 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

-  Alimentos in natura;
 -  Alimentos processados;
 -  Ingredientes naturais;
 -  Alimentos ultraprocessados;
- 2023.

Portalegre, Rio Grande do Norte, 04 de janeiro de

Maria das Graças de Oliveira
Secretária Municipal de Educação e Deportes
Portaria 036/2023 GP/PMP

Paloma Emannelle de A. Bezerra
Paloma Emannelle do Nascimento Queiroz
Nutricionista
CRN-4 21103

Ivana de Oliveira Freitas
Ivana de Oliveira Freitas
Nutricionista
CRN 6 - 41729



TERMO DE REFERÊNCIA DA CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR

1 OBJETO/JUSTIFICATIVA

1.1 OBJETO

O chamamento público tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios conforme especificação em anexo, destinados ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e da Resolução n.º 20, de 02 de dezembro de 2020, a serem adquiridos dos fornecedores da Agricultura Familiar, destinados ao fornecimento da Alimentação da Escolar Municipal de Portalegre, Rio Grande do Norte, durante o ano de 2022, atendendo as 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), Educação de Ensino Integral e Educação Escolar Quilombola.

1.2 JUSTIFICATIVA

Necessitamos desses gêneros alimentícios para o fornecimento da alimentação escolar dos alunos matriculados nas Escolas Municipais do Ensino Fundamental e da Educação Infantil, proveniente dos Recursos Próprios e PNAE, para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional de acordo com o Art. 2º da Resolução do FNDE nº 19 de 22/12/2015 em atendimento as leis e resoluções que regem ao PNAE (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; Lei nº 13.987/2020, de 7 de abril de 2020; Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020; Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020).

A aquisição destes alimentos se torna necessária, pois do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Os alimentos solicitados ficaram “fracassados” na Chamada Pública 001/2023 realizado, 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, portanto, necessita, em caráter de urgência realizar uma nova chamada pública para aquisição dos itens solicitados.





2 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ-ESC	QUANT. FUNDAMENTAL	QUANT. EJA	QUANT. INTEGRAL	QUANT. TOTAL
1.	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 1,4 kg a 1,5 kg, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	2.000	100	1.000	3.900
2.	Alface , tipo lisa, fresca, íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	QUILO (KG)	10	10	100	10	50	180
3.	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, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	50	50	250	15	75	440
4.	Arroz branco, tipo I , embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, agulhinha, grão longo. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.	QUILO (KG)	500	500	1.700	100	400	3.200



5.	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, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	250	250	250	1.200	100	200	2.000
6.	Bebida láctea , sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1 L, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	0	240	2.000	960	50	3.250	
7.	Bolo de ovos, simples de sabores diversos , sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. Unidade de 1 kg. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação e data de validade.	0	450	1.500	750	50	2.750	
8.	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, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	250	250	1.200	200	100	2.000	



9.	<p>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 conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000
10.	<p>Cheiro verde e Cebolinha, folhas integras, frescas, coloração verde fresca, uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Sem as raízes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	10	10	40	5	7	72
11.	<p>Chuchu, in natura, de primeira, 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 aderidos 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 12/1978 da CNNPA.</p>	QUILO (KG)	80	80	350	30	60	600
12.	<p>Colorífico, produto alimentício a base natural de urucum, sem sal, devendo ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, não poderá conter açúcar na sua composição.. Pacote com peso líquido de 100g. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis), conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (100 G)	0	300	900	80	300	1.580



13.	Farinha de mandioca, embalagem de 1 kg, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade, embalagem resistente. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	QUILO (KG)	130	130	650	50	200	1.160
14.	Feijão, tipo cariquinho, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	QUILO (KG)	200	200	700	50	180	1.330
15.	Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega	QUILO (KG)	30	30	120	10	60	250
16.	Goiaba, de primeira qualidade, gráuda, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	0	0	400	1.200
17.	Goma fresca, para tapioca, de boa qualidade, embalagem de 1 kg, duplamente embalada, contendo em sua rotulagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, sem glúten, informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	QUILO (KG)	450	450	50	12	300	1.262
18.	Jerimum, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	QUILO (KG)	150	150	450	20	80	850



	conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).								
19.	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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	600	600	0	0	400	1.600		
20.	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e íntacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	60	60	300	25	50	495		
21.	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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	15	15	50	10	10	100		
22.	Mamão , de primeira qualidade, tipo formosa, in natura e fresca, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntacta, 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	500	500	1.500	40	610	3.150		



	aproximadamente 400g, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).								
23.	Manga , de primeira qualidade, fresca, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	600	600	0	0	400	1.600	
24.	Manteiga da terra de garrafa , natural, sem sal, sem outros tipos de gorduras, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e com o Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou com os selos: SIM, SIE e SIF.	UND (500 ML)	150	150	0	0	50	350	
25.	Melancia , in natura, de primeira qualidade, fresca, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	1.500	1.500	5.500	360	1.200	10.060	
26.	Melão , tipo japonês, in natura, de primeira qualidade, fresca, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	QUILO (KG)	400	400	2.000	100	500	3.400	
27.	Ovos de galinha , embalagem com 15 unidades, tamanho padrão (médio), frescos, de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou	BDJ (15 UND/	350	350	1.600	100	600	3.000	



	<p>rachaduras, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas. Estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca cor, odor e aspectos característicos. Acondicionado em embalagem apropriada, embalagem secundária de papelão atóxico e não reutilizadas (caixa com 15 unidades), com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O transporte deverá ser fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir do momento da entrega.</p>	CADA						
28.	<p>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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	20	20	100	7	25	172
29.	<p>Pimentão verde, de primeira qualidade, in natura e fresco, 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	QUILO (KG)	20	20	80	5	25	150
30.	<p>Queijo, tipo coalho, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade, serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).</p>	QUILO (KG)	0	0	0	0	120	120
31.	<p>Tomate, in natura, fresca de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso</p>	QUILO (KG)	250	250	1.200	100	200	2.000



e unidade 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, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

- Alimentos in natura;
- Alimentos processados;
- Ingredientes substituídos;
- Alimentos ultraprocessados;



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 chamada pública.;

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 física ou por catálogo digital, conforme a solicitação da Comissão, 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 proposta 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;**

10



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 DE ENTREGA	
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 periodicidade, prevista no quadro 2.

QUADRO 2 - CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS	
ITEM	PERIODICIDADE
Frutas	SEMANAL: Imprescindível nas segundas-feiras às 7h
Verduras, Legumes, Tubérculos e Hortaliças	QUINZENAL OU SEMANAL (a depender da necessidade da secretaria): Imprescindível nas segundas-feiras às 7h
Ovos	SEMANAL: Imprescindível nas segundas-feiras das 7h às 12h
Bolos e Bebida Láctea	MENSAL: Conforme previsto no cronograma enviado pela Secretaria.
Alimentos não perecíveis	QUINZENAL OU MENSAL: Conforme previsto no cronograma enviado pela Secretaria.

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

6.1.5 Todos os alimentos são pesados e conferidos durante o ato do recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento.

7 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.1 Os produtos deverão ser entregues no Centro Administrativo do Município de Portalegre e nas Escolas Municipais, conforme os locais previstos no quadro 1, que haverá responsável pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informará 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;

[Handwritten signature]



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 hortifrútis 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, 11 de abril de 2023.

Maria das Graças de Oliveira

Maria das Graças de Oliveira

Secretária Municipal de Educação e Deportos

Portaria 036/2023 GP/PMP

Paloma Emanuelle do N. Queirós

Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós

Nutricionista

CRN-6 21103

Iwana de Oliveira Freitas

Iwana de Oliveira Freitas

Nutricionista

CRN-6 41729