

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAPU
CNPJ 01.613.194/0001-63

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

TERMO DE REFERÊNCIA PARA MERENDA ESCOLAR

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

Contratação de empresa e fornecedores rurais, para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela nutricionista técnico da secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional.

3. ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

3.1. As especificações constam no Anexo I deste Termo.

3.2. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de quinze dias após elaboração de pedido pelo chefe do setor.

3.3. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de

especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

3.4 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: • Identificação do produto; • embalagem original e intacta, • data de fabricação, • data de validade, • peso líquido, • Número do Lote, • Nome do fabricante. • Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. As proponentes deverão apresentar atestadas(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

4.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista responsável de cada unidade escolar, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

5.2. A equipe de Nutricionistas da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

5.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

6. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

6.1. Os produtos da agricultura familiar, deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem Município conforme relação fornecida pela nutricionista, já os demais produtos deverão ser entregues no depósito de merenda escolar

6.2. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com um dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

6.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros - semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados semanalmente
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

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

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido ateste de recebimento na forma descrita no item seis.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem o município e também no depósito de merenda escolar.

8.2. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

8.3. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carros higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

8.4. 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.

8.5. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis 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. A carne deverá estar pesada e etiquetada com valor do peso e data da pesagem,

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

8.7. Caso seja detectada 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.

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

Anapu, 01 de dezembro 2020.

Leticia Neri Nutricionista
Rég. Prof. Técnico
CRN 5740

Nutricionista Responsável técnico

Deuzilene Muniz Silva
Secretária Municipal de Educação
Decreto nº. 043/2018
Secretaria de educação

ANEXO I

MERENDA ESCOLAR 2021 (AGRICULTURA FAMILIAR)

Estimativa de gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação escolar municipal da zona urbana e zona rural do ano de 2021

TERMO DE REFERÊNCIA

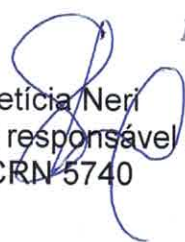
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	QTDE
1.	Banana	Tipo maçã in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de material natural, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, isenta de sujeira e sem danos físicos e mecânicos, oriundos da colheita, manuseio e transporte, orgânica, livre de fertilizantes e agrotóxicos.	Dz	25.000
2.	Leite desnatado pasteurizado	De boa qualidade, cheiro, cor e sabor característicos. Com certificado de inspeção em embalagem. Data de fabricação, validade e lote. O leite não deverá apresentar maior que 0,5% de gordura, deverá ser pasteurizados livres de bactérias patogênicas.	LT	40.000
3.	Abobora	Com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujeiras, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	3.000

4.	Mandioca	Tipo branca ou amarela fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidade, parasitas e larvas isentam de sujeira e sem danos físicos e mecânicos, oriundos da colheita, manuseio e transporte, orgânica, livre de fertilizantes e agrotóxicos.	Kg	3.000
5.	Melancia	In natura, com cor, aspecto, cheiro e sabor característico. Isento de lesões químicas ou mecânicas, oriundas de colheita, manuseio e transporte.	kg	60.000
6.	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca, tipo seca de boa qualidade, tipo fina, 100% de fécula natural da mandioca, saco com 50kg.	Kg	5.000
7.	Achocolatado natural	Achocolatado natural feito com amêndoas com pelo menos 30% de cacau na formulação. Embalagem a vácuo de 400g contendo selo de fiscalização, lote e prazo de validade.	Kg	2.500
8.	Iogurte	O iogurte apresenta-se com consistência pastosa, seu gosto e odor são acidulados, apresentam ácido láctico na proporção de 0,5 a 1,5%, presença de germes da flora normal com vitalidade, ausência de patógenos, impurezas, coliformes e outros componentes estranhos, feito apenas de leite e micro-organismos fermentadores. Embalagens transparentes com selo de qualidade, data de fabricação e validade.	LT	8.000
9.	Polpa de Frutas	Natural integral congelada, sabores variados, sem conservantes e aditivos, embalagem contendo 1 kg.	Kg	18.000
10.	Polpa de açaí	açaí líquido, peneirado, lavado e em forma de "branqueamento", sem adição	Lt	09.000

		de corantes artificiais e aditivos peso líquido 1 kg, embalado em saco plástico transparente e resistente, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.		
11.	Corante	Coloral original, sem sal, de boa qualidade para o consumo. Acondicionado em embalagens de o vácuo de 100g com lote/data de fabricação e validade.	Kg	600



Deuzilene Muniz
 Secretaria municipal de Educação
 DEC. N° 003/2021 GAB/PMA



Leticia Neri
 Nutricionista responsável técnico.
 CRN 5740

Leticia Neri - Nutricionista
 Resp. Técnico
 CRN 5740