



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2021 - SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 149/2021/SEMED

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA



1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar.

1.2. Os gêneros alimentícios serão destinados ao atendimento dos alunos de Creches, Pré – Escolar, ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, Quilombolas e para os alunos do ensino Fundamental e Quilombolas atendidos com o “**Programa Atividades Complementares/FNDE/MEC**” da rede municipal de ensino localizadas na cidade de Colinas/Ma, durante o ano letivo de 2021, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, de interesse da Secretaria Municipal de Educação/SEMED, conforme as especificações, quantidades e condições contidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, previstas na Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, possui Diretrizes que dentre elas podemos citar uma das mais importantes :” Artigo 2º inciso I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;” .

São atendidos pelo Programa os alunos de Creches, Pré – Escolar, ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, Quilombolas e “**Programa Atividades Complementares/FNDE/MEC para o Ensino Fundamental e Quilombolas**” da rede municipal de ensino localizadas na cidade de Colinas/Ma, por meio da distribuição de gêneros alimentícios.

Para cumprimento do art. 14 da Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, fica reservado 30 % (trinta por cento) do total recurso financeiro disponibilizado pelo FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que será utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas;

O PNAE tem caráter complementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando determina que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até cinco anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

Ainda pode-se aqui ressaltar, que o Programa Nacional de Alimentação Escolar tem dentre outros objetivos, promover a saúde dos alunos atendidos, suprimindo parcial ou integralmente suas necessidades

Atômico
[Handwritten signature]



nutricionais, através do fornecimento de alimentação adequada, que para atender seus objetivos deve obedecer aos seguintes critérios:

FOLHAS: 16X
PROC.: 149/2022
Ass.: [assinatura]

- Atender a Política Nacional de Alimentação Nutricional
- Estar adequado ao público alvo, levando em consideração os aspectos sócio- econômicos e psicoculturais;
- Desenvolver uma política educativa, favorecendo a adoção de bons hábitos alimentares dos alunos e da família indiretamente;
- Suplementar ou suprir as necessidades nutricionais diárias, de acordo com a proposta estabelecida.
- Fornecer orientação e controle técnico, a fim de propiciar a avaliação e adaptação às condições presentes nas unidades atendidas.
- Fornecer dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc., com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo e utensílios utilizados.

Por todo exposto justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios constantes neste Termo de Referência, uma vez que o Programa de Alimentação Escolar visa atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápios diversificados e regionalizado.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE atende as normas a seguir:

3.1.1. Como rege a Lei federal nº 8.666/93, contratos referentes a aquisição de Gêneros Alimentícios para o preparo da Alimentação Escolar, destinados a Secretaria Municipal de Educação não tem natureza continuada, sendo necessária a realização de procedimentos licitatórios sempre que necessário for a sua aquisição.

3.1.2. Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº. 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde, Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 que preconiza alimentação de qualidade e quantidade suficiente para atender todas as escolas do município e entre outras diretrizes da alimentação saudável contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos educandos.

3.2. A contratação do presente objeto deverá ser realizado por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Menor Preço por Item, Modo de Disputa Aberto, pelo Sistema de Registro de Preços - SRP.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

[assinaturas]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



168
149 / 2024
PROC. ASS.

Itens	Especificações	Qtd	Unid.
1	AÇAFRÃO PCT 100G - Açafirão em pó, embalagem fechada, indicando o prazo de validade. embalagem de 100g.	1.450	PCT
2	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR, PCT 360G - Deve ser elaborado com cacau em pó, enriquecido com vitaminas, 0% de gorduras trans, próprio para o consumo de pessoas com restrição na ingestão de açúcar tal como diabéticos, deve ser adoçado com os adoçantes naturais stevia 100%, xilitol ou eritrol. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. embalagem de 360g.	50	PCT
3	AÇÚCAR CRISTAL 1KG <i>características gerais</i> sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. o produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. <i>características organolépticas</i> aspecto - próprio do tipo de açúcar cor - própria do tipo de açúcar cheiro - próprio sabor - doce <i>característico físico – químicas</i> sacarose: mínimo 99,3% resíduo mineral fixo: máximo 0,15% peso líquido inferior ao declarado: ausência <i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <i>características microscópicas</i> sujidades, parasitas e larvas: ausência. elementos histológicos da cana de açúcar: presença elementos histológicos e amidos estranhos: ausência <i>embalagens</i> primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. secundária: fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 20 a 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. <i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). <i>prazo de validade</i> mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. <i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	18.500	KG
4	ADOÇANTE DIETETICO ARTIFICIAL LIQUIDO, 100ML - a base de esteviosídeo, embalagem com 100 ml deverá conter externamente de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, registro, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde. prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	120	UND
5	ALHO, 1 KG: <i>in natura</i> , de primeira, sem restia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, parasitas e larvas ausentes, embalagem com identificação do produto, peso líquido, acondicionado em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1kg/ unidade.	190	KG
6	ARROZ POLIDO BRANCO TIPO 1), 1KG <i>características gerais</i> arroz é o grão oriundo da gramínea oryza sativa l. em geral, para fins comerciais, é descascado e polido. <i>características organolépticas</i>	8.000	KG

Handwritten signatures and initials in blue ink.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	<p>aspecto - próprio cor - própria cheiro - próprio sabor - próprio <i>características físico-químicas</i> classe diferente da declarada: ausência insetos vivos: ausência umidade: máximo 14% matérias estranhas e impurezas: máximo 0,05% grãos ardidos e mofados: máximo 0,30% defeitos gerais agregados: máximo 2,50% sujidades, parasitas e larvas: ausência. peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><i>embalagens</i> primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p><i>prazo de validade</i> mínimo de 8 (oito) meses a contados a partir da data de sua fabricação.</p> <p><i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>		
7	<p>AVEIA EM FLOCOS CX 500G - aveia, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de papelão com peso de 500g.</p>	2.500	CX
8	<p>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO, 1 L - bebida láctea sabor morango - bebida láctea, uht, sabor morango, a base de: soro de leite em pó reconstituído/ leite integral/ açúcar/ cacau em pó/ sal/ malto dextrina/estabilizantes/ espessantes/minerais/vitaminas, composição nutricional mínima (100g): 16g de glicídios/ 1,5 de proteínas/ 3g de proteínas/ 3g de gorduras totais no máximo/ valor calórico 92 kcal. não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. validade mínima no momento da entrega de 6 meses. embalagem de 1l. validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. de boa qualidade.</p>	19.000	L
9	<p>BETERRABA, 1 KG de primeira, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1 kg.</p>	12.000	KG
10	<p>BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL PCT 400G ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. sem gordura trans. deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. os quais deverão ser declarados. características: cor, odor, sabor e textura característicos. embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas. embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.</p>	14.200	PCT
11	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA PCT 400G <i>características gerais</i> biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não é outras substâncias permitidas na legislação.</p>	14.200	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



FOLHAS: 120
PROC.: 149/2021
Ass.: 5

	<p>o produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, soro de leite em pó, carbonato de cálcio, vitaminas: pp (nicotinamida), b1, b2 e b6, estabilizante lecitina de soja e aromatizante.</p> <p><i>características organolépticas</i> cor - própria cheiro - próprio sabor – próprio</p> <p><i>características de composição nutricional (30 g)</i> valor energético: 125 a 130 kcal carboidratos: 15 a 25g proteínas: 1 a 2 g gorduras totais: 3 a 4 g gorduras saturadas: 0,5 a 0,8 g gorduras trans: não contém colesterol: 0 mg fibra alimentar: 0,6 mg cálcio: 40 a 47 mg ferro: 0,6 a 0,9 mg sódio: 55 a 58 mg vitamina b1: 0,10 a 0,14 mg vitamina b2: 0,10 a 0,14 mg vitamina b6: 0,10 a 0,14 mg</p> <p><i>características microbiológicas</i> seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><i>características microscópicas</i> sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p><i>embalagens</i> primária: pacote com peso líquido de 400 gramas, com embalagem 3x1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal. secundária: caixas de papelão com 20 pacotes de 400 gramas, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p><i>rotulagem</i> seguir a resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém glúten”.</p> <p><i>prazo de validade</i> mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação.</p> <p><i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>		
12	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER PCT 400G</p> <p><i>características gerais</i> biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. o produto deve conter farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. contém glúten.</p> <p><i>características organolépticas</i> cor - própria cheiro - próprio sabor – próprio</p> <p><i>características de composição nutricional (30g)</i> valor energético: 130 a 140 kcal</p>	4.000	PCT

ACQUINO
CABRAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	<p>carboidratos: 15 a 25g proteínas: 2 a 3 g gorduras totais: 4 a 5 g gorduras saturadas: 1,5 a 2 g gorduras trans: não contém fibra alimentar: 0,5 a 1 g cálcio: 7 a 9 mg ferro: 1,2 a 1,5 mg sódio: 150 a 180 mg</p> <p><i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><i>características microscópicas</i> sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p><i>embalagens</i> primária: pacote com peso líquido de 400 a 500g, com embalagem duplamente protetora, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal. secundária: caixas de papelão com até 20 pacotes de 400 a 500g, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p><i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p> <p><i>prazo de validade</i> mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p> <p><i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>		
13	<p>BISCOITO TIPO MAISENA, SABOR CHOCOLATE, PCT 400G contendo ingredientes: amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, sal, aroma artificial de chocolate. o produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. composição nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390 kcal em 100 gramas do produto. forma de apresentação: pacote com 400 gramas.</p>	4.000	PCT
14	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, ZERO LACTOSE, PCT 400G contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal, aroma artificial de chocolate. o produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. composição nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390 kcal em 100 gramas do produto. forma de apresentação: pacote com 400 gramas. Zero lactose</p>	220	PCT
15	<p>CACAU EM PÓ, 500 G Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Cacau alcalino em pó. Não Contém Glúten Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo</p>	2.600	PCT
16	<p>CAFÉ, 250 G, torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo, embalagem de 250 Gr, qualidade superior, a marca deve possuir Certificado do PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com Pct. 500gr 1.100 10,52 11.572,00 validade de 12 meses a partir da entrega pelo</p>	4.850	PCT

CACHUP
[Handwritten signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



FOLHAS: 178
PROC.: 149 / 2018
Ass: [Signature]

	fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;		
17	CEBOLA, TIPO BRANCA MÉDIA OU JUMBO, 1 KG , de primeira, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1 kg.	1.300	KG
18	CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO MOÍDO OU PICADO, 1 KG , de 2ª qualidade, de acém, congelada, com temperatura de - 10 a 25.c, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipuladas em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. deve apresentar no rótulo a especificação do tipo de carne. a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura, contendo na embalagem o sif, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, cgc, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). embalagem de 1 kg a vácuo. acondicionadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante.	2.500	KG
19	COCO RALADO MÉDIO, 50 GRAMAS Produto obtido a partir do endosperma dos frutos do coqueiro (cocos nucifera L.), adequadamente despulpado, dê peliculado, triturado e congelado. Ii - ingrediente: Coco ralado in natura. Não Contém Glúten. Iii - características sensoriais: Aspecto: Triturado médio. Úmido, 70% dos fios entre 2 a 6 cm. Cor: Branca Aroma: Característico de coco, livre de ranço. Sabor: Característico de coco, livre de ranço.	4.000	PCT
20	COMINHO, PCT 100G <i>características gerais:</i> extraído de sementes de cominho de primeira qualidade <i>características organolépticas</i> cor – própria, odor – próprio, sabor – próprio <i>características microscópicas:</i> ausências de substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma vigente. <i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <i>embalagens</i> <i>primárias:</i> polietileno atóxico transparente contendo 100g do produto. <i>secundária:</i> caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo de 1kg a 20 kg. <i>prazo de validade</i> sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação. <i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). caso apresente glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo. <i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	1.200	PCT

Carneiro
[Signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



21	<p>EXTRATO DE TOMATE, UND 340G <i>características gerais</i> extrato de tomate é o produto resultante da industrialização de frutos maduros e são do tomateiro por processo tecnológico adequado. deverá apresentar apenas polpa de tomate havendo a tolerada a adição de até 1% de açúcar e de cloreto de sódio. o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. <i>características organolépticas</i> aspecto - massa mole cor - vermelha odor - próprio sabor - próprio análises mínimas extrato seco, deduzido cloreto de sódio: mínimo 18% peso líquido inferior ao declarado: ausência variação de ph: 3,5 e 4,0. <i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <i>características microscópicas</i> sujidades, parasitos e larvas: ausência. elementos histológicos da polpa de tomate: presença amidos e elementos histológicos estranhos: ausência embalagens primária: sachês com peso líquido de 395g. secundária: caixa de papelão ondulada contendo até 24 embalagens tetra pak, fechada com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação rotulagem seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). transporte o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa</p>	4.700	UND
22	<p>FLOCOS DE MILHO, 500 G <i>características gerais</i> alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminado e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. poderá ser enriquecido com ferro e vitaminas. o produto não contém glúten. <i>características organolépticas</i> aspecto - próprio cor - própria odor - próprio sabor - próprio <i>composição nutricional mínima 50 gramas</i> valor calórico: de 160 a 180 kcal carboidratos: 38 a 40 gramas proteínas: 04 a 06 gramas gorduras totais: 0,3 a 0,5 gramas fibra alimentar: 02 a 04 gramas <i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <i>características microscópicas</i> sujidades, larvas e parasitas: ausência fragmento de insetos: máximo 30/100g</p>	18.200	PACOTE

Handwritten signatures and initials in blue ink.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	<p>amidos de elementos histológicos do grão de milho: presença amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p><i>embalagens</i> primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 1(um)kg. secundária: fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 15 kg a 30 kg.</p> <p><i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p><i>prazo de validade</i> mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p> <p><i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>		
23	<p>FRANGO CONGELADO CORTE TIPO PEITO, 1 KG</p> <p><i>características gerais</i> parte da ave semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. o produto não deverá conter presença de cristais de gelo.</p> <p><i>características organolépticas</i> aspecto - próprio cor - própria cheiro - próprio sabor - próprio</p> <p><i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><i>características microscópicas</i> sujidades, parasitos e larvas: ausência.</p> <p><i>embalagens</i> primária: embalados em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 01 kg. não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. a embalagem deverá estar uniforme ao produto. secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg.</p> <p><i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do sif ou sie.</p> <p><i>transporte</i> o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.</p>	1.200	KG
24	<p>FRANGO CONGELADO KG</p> <p><i>características gerais</i> ave semi- processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. o produto não deverá conter presença de cristais de gelo.</p> <p><i>características organolépticas</i> aspecto - próprio</p>	15.000	KG

FOLHAS: 149 / 144
PROC.: 149 / 9200
Ass.: [assinatura]

[assinatura]

[assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	<p>cor - própria cheiro - próprio sabor - próprio características microbiológicas seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). características microscópicas sujidades, parasitos e larvas: ausência. embalagens primária: embalados em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 01 kg. não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. a embalagem deverá estar uniforme ao produto. secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. rotulagem seguir a resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do sif ou sie. transporte o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.</p>		
25	<p>LEITE DE COCO UND 200 ML <i>características gerais</i> leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, reduzido teor de gordura (máximo de 15% p/p) e demais substâncias permitidas p/ a fabricação, embalagem de vidro com 500 ml, em perfeitas condições de vedação e isenta de contaminação de qualquer tipo. a embalagem deve conter a validade de no mínimo 01ano a 2anos, com os registros obrigatórios do ministério competente.</p>	3.700	UND
26	<p>LEITE DE VACA EM PÓ SEMIDESNATADO 0% (ZERO POR CENTO) DE LACTOSE, PCT 200G - 1ª qualidade, zero por cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à lactose, não deve apresentar qualquer contaminação, adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. possuir certificação do ima ou sif.</p>	120	PCT
27	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO PCT 200G <i>características gerais</i> é o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. o produto deverá ser de fácil dissolução e não conter glúten. enriquecido com as vitaminas a, d e ferro. <i>características organolépticas</i> aspecto: pó uniforme sem grumos. não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. cor: branco amarelado. odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. <i>composição nutricional mínima para 100 gramas</i> valor calórico: 470 a 505 kcal proteínas: 21 a 28 gramas carboidratos: 36 a 42 gramas gorduras totais: 25 a 28 gramas gorduras saturadas: 14 a 18g gorduras trans: ausente fibra alimentar: ausente cálcio: 900 a 1015 mg sódio: 340 a 520 mg vitamina a: 690 a 1.010 mg vitamina d: 5,8 a 8,7 mg amido: ausência peso líquido inferior ao declarado: ausência</p>	41.000	PCT

FOLHAS: 115
PROC.: 149 / 0001
Ass.: [assinatura]

Carvalho

[assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	<p><i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><i>características microscópicas</i> ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><i>embalagens</i> primária: o produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) ou latas contendo de 200g a 01 kg. secundária: caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 kg de peso líquido.</p> <p><i>prazo de validade</i> mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação.</p> <p><i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do sif ou sie.</p> <p><i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>		
28	<p>MAÇÃ NACIONAL, 1 KG, maçã íntegra, sem manchas e sem sinais de podridão, tamanho e coloração uniforme. devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes contendo 1 kg.</p>	3.500	KG
29	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO COMUM PCT 500G, ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma). poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termos soldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termos soldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.</p>	6.000	PCT
30	<p>MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA PCT 500G, macarrão espaguete i. ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	9.500	PCT
31	<p>MANTEIGA 1 KG, Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a</p>	540	KG
32	<p>MARGARINA, 250 GRAMAS, Ingredientes: Água, Óleos Vegetais Líquidos e Inter esterificados, Sal (Cloro de Sódio), Soro de Leite em Pó, Leite em Pó Desnatado, Vitamina A, Estabilizantes: Lecitina de Soja, Mono e Di glicerídeos de Ácidos Graxos, Conservadores: Sorbato de Potássio, Benzoato de Sódio, Acidulante: Ácido Cítrico, Antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT, Aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural e Corantes: Urucum e Cúrcuma. Lata atóxica de 250 mg.</p>	2.500	UND
33	<p>MILHO BRANCO CANJICA, 500G, milho para mungunzá ou canjica de milho são grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do germen, em presença de escarificação mecânica ou manual</p>	8.000	PACOTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	(desgerminação), o produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpo, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. o produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando de 1 kg. embalagem com identificação do produto. peso líquido.		
34	MILHO PARA PIPOCA, PCT 500G milho para pipoca contendo 500g de peso líquido. <i>características organolépticas</i> aspecto - próprio cor - própria cheiro - próprio sabor - próprio <i>características físico-químicas</i> classe diferente da declarada: ausência insetos vivos: ausência umidade: máximo 14% matérias estranhas e impurezas: ausentes grãos ardidos e mofados: ausentes defeitos gerais agregados: máximo 2,50% sujidades, parasitas e larvas: ausência. peso líquido inferior ao declarado: ausência <i>embalagens</i> primária: saco plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada com peso líquido de 500 g. secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 10 a 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. <i>prazo de validade</i> mínimo de 8 (oito) meses a contados a partir da data de sua fabricação. <i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). <i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	550	PCT
35	MISTURA PRONTA PARA BOLO, (SABORES FESTA E CHOCOLATE) 450G composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de sódio, piro fosfato ácido de sódio e fosfato de alumínio), propionato de cálcio, aromatizante, sal e goma xantana. embalado em embalagem plástica, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. embalagem de 1kg. produto sujeito aos proced. administrativos determinados pela Anvisa. alternar sabores entre tradicional, milho laranja, chocolate, coco e cenoura. sendo o sabor escolhido previamente informado o sabor na solicitação semanal, quinzenal ou mensal.	400	PCT
36	ÓLEO VEGETAL UND 900ML características gerais o óleo vegetal poderá ser de soja ou girassol. não deverá conter glúten. <i>características organolépticas</i> aspecto: límpido e isento de impurezas a 25°C cor: característica odor: característico sabor: característico <i>valor nutricional</i> (p/ 13 ml / 1 colher de sopa) valor energético: 105 a 108 kcal carboidrato: 0g proteína: 0g gorduras totais: 10 a 12g gorduras saturadas: 0,8 a 2g gorduras monoinsaturadas: 3 a 7,5g gorduras poli saturadas: 3,5 a 7g	2.900	UND

FOLHAS: 127
PROC.: 149 / 2021
Ass: [assinatura]

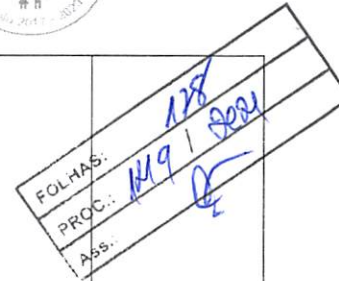
[assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	<p>gorduras trans: não contém colesterol: 0 mg fibra: 0g sódio: 0mg <i>características físicas e químicas</i> índice de saponificação: 189 a 195 rancidez: negativa índice de peróxido meq / kg: máximo 10 <i>embalagens</i> primária: garrafa plástica (pet) com volume líquido de 900 ml. <i>prazo de validade</i> mínimo de 9 meses, a partir da data de fabricação. <i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). <i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>		
37	<p>OVOS DE GALINHA, Produtos são, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 12 dias. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades</p>	5.000	CART
38	<p>PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG, UND 50G <i>características gerais</i> pão é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida c/ ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. as superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. o miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. <i>embalagem:</i> pacote plástico transparente fechado contendo 1kg (um) <i>características organolépticas</i> odor: de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência sabor: ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência <i>características de composição nutricional / unidade de 60g</i> valor calórico – 250 a 300 kcal carboidratos – 50 a 60g proteínas – 6 a 8g gorduras totais – 3 a 4g gorduras saturadas – 0g colesterol – 0g fibra alimentar - 0,5 a 0,85g vitamina b1 – 0,3 a 0,45g vitamina b2 – 3 a 4,3mg vitamina b6 – 4 a 5,5 mg cálcio – 55 a 65 mg ferro – mínimo de 0,80 mg <i>características físicas – químicas</i> acidez: máxima 5% resíduo mineral fixo (deduzido o nacl): máximo 1,2% (base seca) umidade: máximo 30% proteínas na base seca: mínimo 11,4% <i>características microscópicas</i> sujidades, larvas e parasitos: ausência. células leveduriformes no miolo: presença</p>	38.000	UND



COELHO
[Handwritten signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	amidos e elementos histológicos do trigo: presença amidos e elementos histológicos estranhos: ausência peso líquido inferior ao declarado: ausência		
39	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE VERMELHA – PCT 500G <i>características gerais</i> obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. <i>características organolépticas</i> aspecto - próprio cor - própria cheiro – próprio <i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <i>embalagens</i> primária: pacote plástico lacrado, com peso líquido 500 g hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal. secundária: caixas de papelão fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. <i>rotulagem</i> seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". <i>prazo de validade</i> mínimo de 08 meses, a partir da data de fabricação. <i>transporte</i> o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	3.500	PCT
40	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA , Polpa de fruta integral de pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	4.500	KG
41	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU , Polpa de fruta integral de pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	2.500	KG
42	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Polpa de fruta integral de pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	2.500	KG
43	SAL REFINADO IODADO 1 KG <i>características gerais</i>	1.200	KG

FOLHAS: 129
PROC.: 149 / 8099
259

Carneiro
[Handwritten signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



	<p>o produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. características microscópicas sujidades, parasitos e larvas: ausência embalagens primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 01 kg. secundária: fardo de polietileno transparente reforçado com peso líquido de 20 a 30 kg. prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. rotulagem seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). transporte o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>		
44	<p>SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE UND 125G <i>características gerais</i> peixe em conserva tipo sardinha/cavalinha, eviscerada, descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pé - cozida, com cobertura em molho de tomate. podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos por lei. deve ser elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo serviço de inspeção de origem animal - sipa. composição do líquido de cobertura: molho de tomate, óleo de soja, sal, água e temperos não apimentados. <i>características do pescado</i> forma e tamanho uniforme: presença arrumação na lata: adequada manchas, pontos escuros no músculo: ausência. textura excessivamente mole ou excessivamente dura: ausência evisceração completa: presença odor e sabor: próprios <i>características microbiológicas</i> seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). <i>características microscópicas</i> ausência de sujidades, parasitas e larvas. presença de elementos histológicos identificadores da composição do produto. embalagens primária: latas de folha cromada, provida de uma camada de verniz epóxi-fenólico nas partes interna e externa do corpo e tampo da lata, contendo peso líquido de 125 gramas. sendo do tipo abre fácil com alça de abertura. secundária: caixa de papelão reforçada, vedada com cola especial contendo de 12 a 24 latas. rotulagem seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). deverá apresentar descrito o registro do sif ou sie em sua embalagem. prazo de validade mínimo de 02 anos a partir da data de fabricação. transporte o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>	25.000	LATA
45	<p>VINAGRE DE ALCÓOL UND 500ML <i>características gerais</i> o produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. não deverá conter substâncias estranhas à sua</p>	600	UND

FOLHAS: 180
PROC.: 149 / 0000
Ass: [assinatura]

carol
[assinatura]



<p>composição normal, exceto as previstas na regulamentação do ministério da agricultura. não será permitida a presença de corantes e conservadores. características organolépticas aspecto - líquido límpido e sem depósito. aroma - característico acético. cheiro - próprio sabor - ácido características físicas – químicas acidez volátil em g/100ml: mínima 4,0% p/v álcool em volume a 20°C: máximo 1% gl resíduo mineral fixo à 550°C: 0,1% p/v peso líquido inferior ao declarado: ausência características microscópicas ausência de fermentação, leveduras ou bactérias. embalagens primária: garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, contendo de 500 ml a 1l. secundária: caixa de papelão ondulada contendo de 12 a 24 unidades de 500 ml a 1l, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. rotulagem seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). prazo de validade 12 meses a partir da data de fabricação. transporte o produto deverá ser transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa.</p>	<p>FOLHAS: 149 / 151 PROC. 149 / 151 ASS. [assinatura]</p>
---	--

5. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.1. A alimentação Escolar será preparada e servida diariamente nas cozinhas das unidades escolares da rede municipal de ensino na zona urbana e rural em atendimento ao cardápio pré-estabelecido suprimindo as necessidades nutricionais preconizadas na legislação vigente.

6. DO PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO, DO LOCAL DE ENTREGA E CONDIÇÕES DA ENTREGA.

6.1. Os produtos deverão ser entregues de acordo com o cardápio planejado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, com **prazo de entrega não superior a 07 (sete) dias**, após a emissão da **Ordem de Fornecimento**.

6.2. A entrega dos produtos deverá ser realizada na **Central de Distribuição**, localizada na Rua Floriano/Guanabara, nº 512-A, bairro Guanabara, Colinas/MA.

6.3. O recebimento da merenda escolar para o ano letivo de 2021, será efetuado por comissão especialmente designada através de Portaria de Recebimento de Material e Serviços, formada por no mínimo 03 (três) servidores e acompanhada por Nutricionistas do quadro de técnicos da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Colinas.

6.4. A simples entrega do(s) produto(s)/objeto(s) constantes da **Ordem de Fornecimento** não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade pela Comissão que será formada na forma do **subitem anterior**.

a) **Provisoriamente**: 05 (cinco) dias a partir da entrega, para efeito da verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

COELHO

[assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



b) **Definitivamente:** após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

6.5. O objeto licitado deverá estar em embalagens próprias, sem qualquer violação ou danificação, obedecendo aos respectivos prazos de validade das marcas oferecidas;

6.6. Os produtos serão recebidos e aceitos após inspeção realizada pelo **Fiscal do Contrato** ou por **Comissão de Recebimento**, podendo ser rejeitado caso não atenda ao quantitativo solicitado ou não esteja em perfeitas condições para a utilização;

6.7. Os Produtos de baixa qualidade, em desacordo com o edital e seus anexos ou com a legislação vigente aplicada, serão rejeitados pela **Secretaria Municipal de Educação**.

6.8. Os produtos deverão ser entregues em embalagens resistentes que proporcione integridade do produto até o seu uso.

6.9. Os gêneros alimentícios reprovados no recebimento provisório serão devolvidos, devendo a Contratada substituí-los no prazo de até 2 (dois) dias consecutivos, contados a partir da Notificação, arcando com todos os custos decorrentes. Caso este prazo não seja observado, será considerada inexecução contratual. A substituição dos bens não exime a Contratada da aplicação de penalidades por atraso no fornecimento.

6.10. A entrega dos Gêneros Alimentícios, que necessitam de refrigeração, deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado, de acordo com as Normas do Decreto nº 31.455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, às suas respectivas temperaturas.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Entregar os produtos, objeto da presente licitação, respeitando os prazos, as quantidades, características e especificações e demais condições ajustadas, devendo substituí-los caso forem entregues fora das especificações previstas na licitação e proposta de preço.

7.2. Permitir o livre acesso da fiscalização credenciada pelo contratante quando da entrega dos produtos.

7.3. Responsabilizar-se por toda e qualquer despesa, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes a execução do objeto do presente edital.

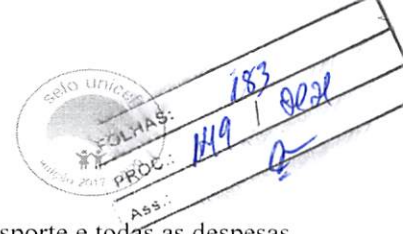
7.4. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos e materiais que possam vir a ser causados a contratante ou a terceiros, quando da execução do contrato.

7.5. Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.5. Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do Contrato, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

7.6. Executar fielmente o contrato, de acordo com as Cláusulas avençadas;

7.7. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização da contratante, cujas obrigações é atender prontamente;



7.8. A Contratada obriga-se a disponibilizar Equipamentos, Alimentação, Transporte e todas as despesas que por ventura forem necessárias para o fornecimento do objeto, sem qualquer ônus adicional à Contratante.

7.9. A Contratada será responsável por eventuais prejuízos causados a pessoas ou bens públicos ou particulares, respondendo civil e criminalmente pelos danos causados a terceiros.

7.10. A entrega dos Gêneros Alimentícios, que necessitam de refrigeração, deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado, de acordo com as Normas do Decreto nº 31.455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, às suas respectivas temperaturas.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor, forma e prazos ajustados.

8.2. Gerenciar o presente contrato, indicando, sempre que solicitado, o nome da CONTRATADA, o preço e a descrição do(s) objeto(s) contratados(s).

8.3. Convocar a CONTRATADA via e-mail ou telefone, para sanar possíveis irregularidades ocorridas na execução do presente contrato.

8.4. Solicitar a entrega/fornecimento do objeto à CONTRATADA através da emissão de **Ordem de Fornecimento**.

8.5. Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

8.6. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato.

8.7. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

8.8. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

10.10. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens licitados e notificar a Contratada, quando houver falhas e/ou irregularidades identificadas na entrega/fornecimento dos produtos, fixando-lhe prazo para a correção.

9. FORMA DE PAGAMENTO:

9.1. O pagamento será efetuado pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED**, no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados a partir da efetiva entrega dos Gêneros Alimentícios, mediante apresentação da Nota Fiscal, acompanhada da fatura, diretamente na conta que o fornecedor apresentar no ato da contratação, para o que deverá, na oportunidade, informar o nome do Banco e número da agência e conta corrente onde deverá ocorrer o crédito, não sendo permitidas alterações futuras sem a anuência das partes interessadas.

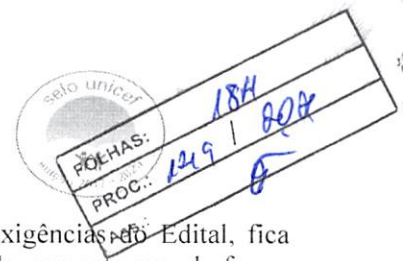
9.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

9.3. O Setor Municipal de Alimentação Escolar, que atestará, no documento fiscal correspondente, o fornecimento do produto nas condições exigidas, desde que cumpridas todas as exigências, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à licitante vencedora;

Handwritten signature and initials



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL



9.4. Caso o objeto esteja em desacordo com as especificações e demais exigências do Edital, fica autorizado o Município de Colinas a efetuar o pagamento, em sua integralidade, somente quando forem processadas as alterações e retificações determinadas.

10. FINALIDADE DO OBJETO:

10.1. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, tem por finalidade contribuir para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

11. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

11.1. A Administração poderá solicitar amostras do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, conforme **Acórdão TCU 2.368/2013 – Plenário**.

11.2. O Prazo para apresentação das amostras será de **2 (dois) dias úteis** a partir da convocação do Pregoeiro no chat do sistema, devendo ser entregue CPL, sediada na Praça Dias Carneiro, nº 420, Centro, Colinas/Maranhão.

11.2.1. As amostras deverão ser entregues em embalagens identificado o pregão e o item da licitação.

11.3. Após a entrega da amostra pela licitante interessada a mesma será analisada e avaliada pelo Setor Técnico, o qual **emitirá parecer acerca da aceitabilidade ou não da amostra**.

11.4. O resultado da análise das amostras será divulgado pelo Pregoeiro por meio do sistema eletrônico.

11.5. As amostras dos itens não serão contabilizadas como entrega referente ao contrato caso a empresa seja a futura CONTRATADA.

12. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

12.1. Apresentação de no mínimo 1 (um) **Atestado e/ou Declaração de Capacidade Técnica**, em nome da MATRIZ ou FILIAL da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante **forneceu produtos compatíveis com o objeto desta licitação, devendo está presente a informações/especificações dos produtos com suas respectivas quantidades**. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do eminente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

12.1.1. O Pregoeiro poderá realizar diligências para comprovar a veracidade do(s) atestado(s) apresentado(s), podendo requisitar cópias dos respectivos contratos, notas fiscais ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

12.2. **Alvará Sanitário ou Licença Sanitária**, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da licitante, vigente ou válido;

12.3. **Declaração** sob as penas da lei que realizará a entrega ou fornecimento obedecendo as normas Sanitárias, de Medicina e Segurança do Trabalho, e ainda, que assume, sob as penas da Lei, toda responsabilidade por eventuais prejuízos que causar a Contratante e/ou a terceiros, sem ônus para o Contratante.

12.4. A empresa deverá comprovar para o **ITEM 8 (BEBIDA LÁCTEA)**, possuir o **Selo de Inspeção Estadual – SIE**, expedido Órgão Estadual Competente ou o **Selo de Inspeção Federal – SIF**, expedido pelo Ministério da Agricultura.

Handwritten signature and initials in blue ink.



FOLHAS: 185
PROC.: 149 / 2021
Ass.: J

13. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada pela **Secretaria Municipal de Educação**, designando um servidor como Representante da Administração, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas para fins de pagamento.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Ficará **impedido de licitar e de contratar com a Administração Municipal** e será **descredenciado do Cadastro de Fornecedores do Município**, pelo prazo de até **5 (cinco) anos**, sem prejuízo da multa de até 30% (trinta por cento) do valor anual estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a) não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;
- b) não entregar a documentação exigida no edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) causar o atraso na execução do objeto;
- e) não manter a proposta;
- f) falhar na execução do contrato;
- g) fraudar a execução do contrato;
- h) comportar-se de modo inidôneo;
 - h.1) Reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93;
- i) declarar informações falsas; e
- j) cometer fraude fiscal.

14.2. As sanções descritas no **subitem anterior** também se aplicam aos integrantes do **cadastro de reserva, em licitações processadas pelo Sistema de Registro de Preços - SRP** que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração Municipal.

14.3. As sanções serão registradas e/ou publicadas no **Cadastro de Fornecedores do Município, Imprensa Oficial e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF**.

14.4. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, **aplicação de sanções à licitante**, em decorrência de conduta vedada nesta Licitação, as comunicações à licitante serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("email") apresentada na documentação da empresa e cadastrada no SICAF.

14.4.1. A licitante deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao SICAF e confirmar o recebimento das mensagens provenientes da PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

14.5. A **Secretária Municipal de Educação**, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração Municipal, observado o princípio da proporcionalidade;

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Handwritten signatures and initials in blue ink.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL




15.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

15.2. As condições estabelecidas neste documento farão parte do contrato, visando à prestação dos serviços, independentemente de estarem nele transcritas.

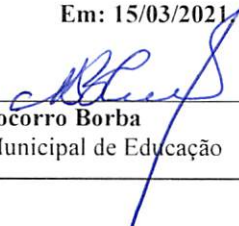
Colinas (MA), 12 de março de 2021.

Elaborado por:


Ana Carolina Leite Pereira
Nutricionista RT
CRN 6- 6307

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a abertura/realização do procedimento licitatório com fulcro no art. 38 da Lei nº 8.666/93 e art. 13, inciso III do Decreto nº 10.024/2019.

Em: 15/03/2021


Maria do Socorro Borba
Secretária Municipal de Educação

