

## TERMO DE REFERÊNCIA



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 8341/2025

Município de Tramandaí

Secretaria Municipal de Educação

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

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a aquisição gêneros alimentícios destinados as Escolas da Rede Municipal para a execução do PNAE ( Programa Nacional de Alimentação Escolar), dos itens que foram desertos nos certames anteriores.

Os bens objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

Lote 01

Item	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS – GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS E DE DEPÓSITO
01	500 kg	Batata palha	Batata palha em pacotes de 500 gramas a 1 kg, em embalagem aluminizada lacrada.
02	2000 caixas	café	Café extra-forte, embalado a vácuo, em caixas de 500 gramas, com aroma e odor característicos. Ingredientes: 100 % grãos de café arábica.
03	250 vidros	Doce de frutas – figo	Doce de frutas puro, cremoso em vidros de aproximadamente 700 gr. com tampa inviolável. No sabor figo.
04	250 vidros	Doce de frutas – goiaba	Doce de frutas puro, cremoso em vidros de aproximadamente 600 gr. com tampa inviolável. No sabor goiaba.
05	600 unidades	Colorau em pó	Colorau em pó, corante natural obtido a partir da semente de urucum sem mistura de farináceos, ou outros condimentos, em embalagem de aproximadamente 500 gramas.
06	800 potes	Doce de leite pastoso	Doce de leite pastoso em potes plásticos de 300 gramas com lacre inviolável, de cremosidade média, coloração marrom escuro, puro, sem batata doce adicionada e outros, com posto de leite integral, açúcar, soro de leite.
07	350 kg	Farinha de arroz	Farinha de arroz pura, sem glúten embalagem plástica resistente, não pode conter glúten, em pacotes de 01 kg;
08	3.000 kg	Feijão VERMELHO	Feijão Vermelho, pacotes de 500 GRAMAS, tipo 01, classe feijão vermelho novo, de 1ª qualidade, em embalagem resistente, com solda reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Sem sujidades, de fácil cozimento, previamente escolhido.
09	300 unidades	Fórmula infantil isenta de lactose	Fórmula infantil ( composto lácteo) isenta de lactose, sacarose e proteína láctea a base de proteína isolada de soja, contendo vitaminas e oligoelementos, em latas de 800 gramas, com ferro, zinco e vitamina C, A, D e E.
10	300 unidades	Leite de soja	Fórmula láctea infantil em pó de soja, a base de proteína isolada de soja, sem adição de açúcar, zero colesterol, zero lactose, em latas de 300 gramas.





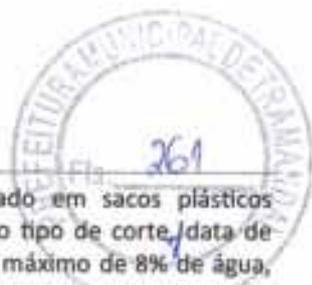
11	1500 latas	sardinha	Sardinha enlatada com molho de tomate, latas de 250 gr.
12	20000 unidades	Suco de fruta	Suco de fruta em embalagem tetra pak UHT de 200 ml com canudo, 100 % suco natural de sabores variados ( uva, maçã, laranja, manga);

Item	PRODUTO	Validades e outras exigências – GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS E DE DEPÓSITO
01	Batata palha	com validade mínima da data da entrega de 10 meses;
02	Café extra forte	com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 6 meses. Com Registro no Ministério da saúde, com selo de qualidade da ABIC.
03	Doce de frutas – figo	Com registro no Ministério da agricultura e SIF ou COPAS.
04	Doce de frutas – goiaba	Com registro no Ministério da agricultura e SIF ou COPAS.
05	Colorau em pó	com validade mínima de 6 meses da data da entrega.
06	Doce de leite pastoso	Validade mínima de 5 meses da data da entrega.
07	Farinha de arroz	A validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
08	Feijão VERMELHO	Validade mínima aceita da data da entrega é de 8 meses.
09	Fórmula infantil isenta de lactose	com validade mínima da data de entrega de 10 meses.
10	Leite de soja	com validade mínima da data da entrega de 10 meses.
11	Sardinha enlatada	latas sem ferrugem e/ou amassadas.validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega.
12	Suco de fruta	Suco de fruta em embalagem tetra pak UHT de 200 ml com canudo, 100 % suco natural de sabores variados ( uva, maçã, laranja, manga);

Lote 02

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS - CÂRNEOS
	12000 Kg	Carne de 2ª	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem.
02	3000 Kg	Carne de 2ª	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem. Item destinado a ME e EPP
03	17250 Kg	Carne Moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5 kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C;
04	2570 Kg	Carne Moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5 kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C; Item destinado a ME e EPP





05	7000 Kg	Coxa e sobrecoxa resfriada	Coxa e sobrecoxa de frango resfriada e embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos de 2 a 3 kg, com identificação do tipo de corte, data de validade e marca impressos na embalagem, com o máximo de 8% de água, com a embalagem lacrada com lacre inviolável, temperatura de 0°C a 5°C. Item Destinado a ME e EPP.
06	1.000 Kg	Filé de peito de frango bifés	Filé de peito de frango resfriado cortado em bifés de 50 gramas, sem pele, sem nervuras, embalado em sacos atóxicos, com identificação, com gramagem aproximada de 2 em 2 kg. Item destinado a ME e EPP
07	1400 kg	Peito de frango defumado	Peito de frango defumado resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem inviolável.
08	1000 Kg	Filézinho suíno	Filézinho suíno resfriado, peça inteira, sem osso;
09	1500 kg	Moela de frango	Moela de frango resfriada em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;
10	1500 kg	Fígado de frango	Fígado de frango resfriado em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras Exigências - CÂRNEOS
05	7000 Kg	Coxa e sobrecoxa de frango resfriada com validade mínima sob refrigeração de 06 dias a contar da entrega;
06	1.000 Kg	Filé de peito de frango, com validade mínima de 7 dias( sob refrigeração).
07	1400 kg	Peito de frango defumado resfriado, com validade mínima sob refrigeração de 7 dias; a entrega nos locais destinados deve ser em veículo isotérmico.

Lote 03

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS – LATÍCIÑIOS E OUTROS
01	600 kg	Banha de porco	Banha de porco, sem conservantes, 100 % natural, embalagem de 500 gramas, em recipientes plásticos lacrados, atóxico.
02	3000 unidades	logurte natural	logurte natural, integral, refrigerado em garrafas de 900 ml, sem corantes,
03	500 unidades	logurte natural zero lactose	logurte natural, zero lactose, refrigerado em embalagem de 120 a 170 gramas, sem corantes.
04	1200 Unidade	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal resfriada, sem corantes em tabletes de 180 a 200 gramas, em embalagem fechada.
05	620 unidades	nata	Nata resfriada, pasteurizada, em potes de aproximadamente 300 gramas, com lacre inviolável.
06	2000 potes	requeijão	Requeijão cremoso em potes plásticos embalagem econômica de 400 a 500 gramas com lacre inviolável
07	1700kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados,
08	500 kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados.. Item Destinado a ME e EPP

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras exigências - LATÍCIÑIOS E OUTROS
01	600 kg	Banha de porco, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 10 meses depois da entrega; conter rótulo na procedência.





02	3000 unidades	logurte natural, integral, validade mínima da data da entrega de 15 dias. Transportado em veículo refrigerado conforme a RDC216. rotulagem de acordo com a legislação.
03	500 unidades.	logurte natural, zero lactose, validade mínima da data da entrega de 15 dias. Transportado em veículo refrigerado conforme a RDC216. rotulagem de acordo com a legislação.
04	1200 tabletes	Manteiga sem sal, com validade mínima de 10 dias;
05	620 unidades	Nata resfriada, com validade mínima de 10 dias da data da entrega;
07	1700kg	Queijo mussarela fatiado, com validade mínima sob refrigeração de 7 dias; ( a entrega deste produto deve ser em veículo isotérmico.
08	500 kg	Queijo mussarela fatiado, com validade mínima sob refrigeração de 7 dias; ( a entrega deste produto deve ser em veículo isotérmico. <b>Item Destinado a ME e EPP</b>

Itens	QUANT. Educação	Quant. Social	Assist.	CARACTERÍSTICAS - HORTIFRUTIGRANJEIROS
01	11.250 dúzias	2000 Dz		Ovos branco de galinha, casca lisa e limpa, tamanho grande, classe A, embalados em isolantes térmicos de papelão.
02	3.750 dúzias	- X -		Ovos branco de galinha, casca lisa e limpa, tamanho grande, classe A, embalados em isolantes térmicos de papelão. <b>Item destinado a ME e EPP</b>

#### Lote 4

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras exigências - HORTIFRUTIGRANJEIROS
01	11.250 dúzias	Ovos branco de galinha, com validade mínima de 10 dias da data da entrega , com identificação da validade.
02	3.750 dúzias	Ovos branco de galinha, com validade mínima de 10 dias da data da entrega , com identificação da validade. <b>Item destinado a ME e EPP</b>

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

Lote 01.





Item	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS – GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS E DE DEPÓSITO
01	500 kg	Batata palha	Batata palha em pacotes de 500 gramas a 1 kg, em embalagem aluminizada lacrada.
02	2000 caixas	café	Café extra-forte, embalado a vácuo, em caixas de 500 gramas, com aroma e odor característicos. Ingredientes: 100 % grãos de café arábica.
03	250 vidros	Doce de frutas – figo	Doce de frutas puro, cremoso em vidros de aproximadamente 700 gr. com tampa inviolável. No sabor figo.
04	250 vidros	Doce de frutas – goiaba	Doce de frutas puro, cremoso em vidros de aproximadamente 600 gr. com tampa inviolável. No sabor goiaba.
05	600 unidades	Colorau em pó	Colorau em pó, corante natural obtido a partir da semente de urucum sem mistura de farináceos,, ou outros condimentos, em embalagem de aproximadamente 500 gramas.
06	800 potes	Doce de leite pastoso	Doce de leite pastoso em potes plásticos de 300 gramas com lacre inviolável, de cremosidade média, coloração marrom escuro, puro, sem batata doce adicionada e outros, com posto de leite integral, açúcar, soro de leite.
07	350 kg	Farinha de arroz	Farinha de arroz pura, sem glúten embalagem plástica resistente, não pode conter glúten, em pacotes de 01 kg;
08	3.000 kg	Feijão VERMELHO	Feijão Vermelho, pacotes de 500 GRAMAS, tipo 01, classe feijão vermelho novo, de 1ª qualidade, em embalagem resistente, com solda reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Sem sujidades, de fácil cozimento, previamente escolhido.
09	300 unidades	Fórmula infantil isenta de lactose	Fórmula infantil ( composto lácteo) isenta de lactose, sacarose e proteína láctea a base de proteína isolada de soja, contendo vitaminas e oligoelementos, em latas de 800 gramas, com ferro, zinco e vitamina C, A, D e E.
10	300 unidades	Leite de soja	Fórmula láctea infantil em pó de soja, a base de proteína isolada de soja, sem adição de açúcar, zero colesterol, zero lactose, em latas de 300 gramas.
11	1500 latas	sardinha	Sardinha enlatada com molho de tomate, latas de 250 gr,
12	20000 unidades	Suco de fruta	Suco de fruta em embalagem tetra pak UHT de 200 ml com canudo, 100 % suco natural de sabores variados ( uva, maçã, laranja, manga);

Item	PRODUTO	Validades e outras exigências – GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS E DE DEPÓSITO
01	Batata palha	com validade mínima da data da entrega de 10 meses;
02	Café extra forte	com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 6 meses. Com Registro no Ministério da saúde, com selo de qualidade da ABIC.
03	Doce de frutas – figo	Com registro no Ministério da agricultura e SIF ou COPAS.
04	Doce de frutas – goiaba	Com registro no Ministério da agricultura e SIF ou COPAS.
05	Colorau em pó	com validade mínima de 6 meses da data da entrega.
06	Doce de leite	Validade mínima de 5 meses da data da entrega.





	pastoso	
07	Farinha de arroz	,A validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
08	Feijão VERMELHO	Validade mínima aceita da data da entrega é de 8 meses.
09	Fórmula infantil isenta de lactose	com validade mínima da data de entrega de 10 meses.
10	Leite de soja	com validade mínima da data da entrega de 10 meses.
11	Sardinha enlatada	validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega, latas sem ferrugem e/ou amassadas.
12	Suco de fruta	Suco de fruta em embalagem tetra pak UHT de 200 ml com canudo, 100 % suco natural de sabores variados ( uva, maçã, laranja, manga);

Lote 02

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS - CÁRNEOS
01	12000 Kg	Carne de 2ª	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem.
02	3000 Kg	Carne de 2ª	Carne de 2ª resfriada, sem osso, cortada em cubos, com gramagem de 60 gramas, de corte paleta, com no máximo 11 % de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem. <b>Item destinado a ME e EPP</b>
03	17250 Kg	Carne Moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5 kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C;
04	2570 Kg	Carne Moída de 2ª	Carne moída de 2ª ( guisado) resfriada, de moagem grossa com no máximo 10% de teor de gordura por quilo, sem nervos, sem aparas,, carne fresca com aspecto vermelho e brilhante, odor característico do produto, embalada em sacos atóxicos de até 5 kg, temperatura de recebimento de 0°C a 5°C; <b>Item destinado a ME e EPP</b>
05	7000 Kg	Coxa e sobrecoxa resfriada	Coxa e sobrecoxa de frango resfriada e embalado em sacos plásticos flexíveis atóxicos de 2 a 3 kg, com identificação do tipo de corte, data de validade e marca impressos na embalagem, com o máximo de 8% de água, com a embalagem lacrada com lacre inviolável, temperatura de 0°C a 5°C. <b>Item Destinado a ME e EPP.</b>
06	1.000 Kg	Filé de peito de frango bifés	Filé de peito de frango resfriado cortado em bifés de 50 gramas, sem pele, sem nervuras, embalado em sacos atóxicos, com identificação, com gramagem aproximada de 2 em 2 kg. <b>Item destinado a ME e EPP</b>
07	1400 kg	Peito de frango defumado	Peito de frango defumado resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem inviolável.
08	1000 Kg	Filézinho suíno	Filézinho suíno resfriado, peça inteira, sem osso;
09	1500 kg	Moela de frango	Moela de frango resfriada em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;
10	1500 kg	Fígado de frango	Fígado de frango resfriado em bandejas de aprox. 750 gramas a 01 kg;





Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras Exigências - CÁRNEOS
01	7000 Kg	Coxa e sobrecoxa de frango resfriada com validade mínima sob refrigeração de 06 dias a contar da entrega; Item Destinado a ME e EPP.
02	5.000 kg	Filé de peito de frango com validade mínima de 7 dias( sob refrigeração).
03	1.000 Kg	Filé de peito de frango , com validade mínima de 7 dias( sob refrigeração), Item destinado a ME e EPP
04	1400 kg	Peito de frango defumado resfriado, com validade mínima sob refrigeração de 7 dias;( a entrega nos locais destinados deve ser em veículo isotérmico.

Lote 03

Itens	QUANT. TOTAL	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS – LATÍCIOS E OUTROS
01	600 kg	Banha de porco	Banha de porco, sem conservantes, 100 % natural, embalagem de 500 gramas, em recipientes plásticos lacrados, , atóxico.
02	3000 unidades	iogurte natural	iogurte natural, integral, refrigerado em garrafas de 900 ml, sem corantes,
03	500 unidades	iogurte natural zero lactose	iogurte natural, zero lactose, refrigerado em embalagem de 120 a 170 gramas, sem corantes.
04	1200 tabletes	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal resfriada,sem corantes em tabletes de 180 a 200 gramas , em embalagem fechada.
05	620 unidades	nata	Nata resfriada, pasteurizada, em potes de aproximadamente 300 gramas, com lacre inviolável.
06	2000 potes	requeijão	Requeijão cremoso em potes plásticos embalagem econômica de 400 a 500 gramas com lacre inviolável
07	1700kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados.
08	500 kg	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem plásticos interfolhados.. Item Destinado a ME e EPP

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras exigências - LATÍCIOS E OUTROS
01	600 kg	Banha de porco, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 10 meses depois da entrega;latas sem ferrugem e/ou amassadas.
02	3000 unidades	iogurte natural, integral, validade mínima da data da entrega de 15 dias. Transportado em veículo refrigerado conforme a RDC216. rotulagem de acordo com a legislação.
03	500 unidades	iogurte natural, zero lactose, validade mínima da data da entrega de 15 dias. Transportado em veículo refrigerado conforme a RDC216. rotulagem de acordo com a legislação.
04	1200 tabletes	Manteiga sem sal, com validade mínima de 10 dias;
05	620 unidades	Nata resfriada, com validade mínima de 10 dias da data da entrega;
06	1700kg	Queijo mussarela fatiado, com validade mínima sob refrigeração de 7dias;( a entrega deste produto deve ser em veículo isotérmico.
07	500 kg	Queijo mussarela fatiado, com validade mínima sob refrigeração de 7dias;( a entrega deste produto deve ser em veículo isotérmico. Item Destinado a ME e EPP





Itens	QUANT. Educação	Quant. Social	Assist.	CARACTERÍSTICAS - HORTIFRUTIGRANJEIROS
01	11.250 dúzias	2000 Dz		Ovos branco de galinha, casca lisa e limpa, tamanho grande, classe A, embalados em isolantes térmicos de papelão.
02	3.750 dúzias	- X -		Ovos branco de galinha, casca lisa e limpa, tamanho grande, classe A, embalados em isolantes térmicos de papelão. <b>Item destinado a ME e EPP</b>

#### Lote 4

Itens	QUANT. TOTAL	Validade e outras exigências - HORTIFRUTIGRANJEIROS
01	11.250 dúzias	Ovos branco de galinha, com validade mínima de 10 dias da data da entrega, com identificação da validade.
02	3.750 dúzias	Ovos branco de galinha, com validade mínima de 10 dias da data da entrega, com identificação da validade. <b>Item destinado a ME e EPP</b>

#### Responsabilidades da Empresa:

#### NO OBJETO:

#### 1.1 – CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES:

##### 1.1.1- GÊNEROS SEMI-PERECÍVEIS ( SECOS):

Entrega no Almoarifado Central de acordo com o Cronograma do SAE da SMed. Se o produto na hora da entrega, não estiver de acordo com as especificações do edital, o mesmo não será aceito e o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para fazer a reposição do produto no local destinado. Todos os produtos devem respeitar rigorosamente os prazos de validade de acordo com o grupo alimentar que pertencem. Serão aceitos apenas os produtos com a data máxima de 30 dias a contar da sua fabricação, no momento de entrada no almoxarifado central. É importante salientar que as embalagens dos produtos devem obedecer rigorosamente a gramagem e o formato estipulados no edital, bem como, a marca apresentada na hora da amostra. **NÃO SERÃO ACEITAS OUTRAS MARCAS NO ATO DE ENTREGA. EXCLUSIVAMENTE AS MARCAS COTADAS E APRESENTADAS NA AMOSTRA.** Horário de funcionamento do almoxarifado central para recebimento de produtos: de segunda à quinta- feira das 14h às 18 h. End.: Rua Ernesto Nunes Bandeira, nº 920, bairro: Centro Lagoa- Tramandaí/RS.

##### CONDIÇÕES DO PRODUTO:

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

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

##### 1.1.2 - PRODUTOS CÁRNEOS E LATÍCIOS:





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

Salientamos que os estabelecimentos que tenham a intenção de distribuir e embalar esses produtos deve obrigatoriamente ter inspeção sanitária ( registro de SIM e/ou CISPOA e/ou SIF, e/ou SISAN, e/ou DIPOA, e/ou SUSAF ou órgão responsável) para os itens: Lote 2 e 03., deste TR.

Ressaltamos ainda que o estabelecimento pode receber e vender diretamente no balcão, porém, para distribuir, fracionar e embalar deve ter os registros citados acima;

### 1.1.3.- HORTIFRUTIGRANJEIROS:

#### a) Armazenamento dos produtos:

A mão-de-obra necessária para as entregas é de responsabilidade do fornecedor e deve ser qualificada para a função. Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações exigidas no edital, o mesmo não será recebido nos estabelecimentos de ensino, porém, o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para repor o produto em perfeitas condições, no local destinado. Os produtos



deverão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes ou em caixas atóxicas que possibilitem a visualização dos produtos. As caixas devem estar impecavelmente higienizadas, sem sujidades. Não devem ser utilizadas caixas de madeira ou de material reciclado, impróprio para acondicionar alimentos. Os gêneros devem ser separados por escolas, conforme listagens remetidas pela SMEd, cada produto deve ser embalado em sacolas plásticas atóxicas transparentes individualmente, os produtos não podem ser misturados, devem ser separados um a um. Com um peso máximo de 05 kg por volume. Os produtos devem ser armazenados em locais que estejam respeitando as normas da ANVISA quanto a higiene geral dos mesmos. Os entregadores devem ser uniformizados e utilizar os EPIs necessários no momento da entrega.

**b) Condições do produto:**

Os produtos devem ser entregues em plenas condições de consumo e deve apresentar todas as características organolépticas pertinentes ao mesmo, produtos de 1ª qualidade. Devem apresentar grau de amadurecimento adequado para o consumo no período de 5 dias (ou seja, ) na semana da entrega dos mesmos. Os estabelecimentos dos fornecedores devem estar a disposição do CAE, para visitação e análise de qualidade e quantidades, bem como, da comissão de recebimento de gêneros alimentícios. Todos os fornecedores concorrentes devem ser equipados adequadamente para a pesagem dos produtos e as empresas devem fazer as entregas dos produtos nos estabelecimentos com veículo apropriado e mão-de-obra qualificada para a função, os fornecedores tem a responsabilidade de entregar os produtos nos locais a que se destinam devidamente uniformizados, de tal forma a manter a higiene geral e identificação da empresa;

Ovos: Identificar a classe do ovo, bem como, o selo de inspeção em órgão competente deve acompanhar o produto no ato da entrega nas bandejas. ( bandejas essas com 30 unidades e/ou embalagem com 12 unidades), sempre com a validade aparente.

Salientamos que os estabelecimentos que tenham a intenção de distribuir e embalar esses produtos deve obrigatoriamente ter inspeção sanitária ( registro de SIM e/ou CISPOA e/ou SIF, e/ou SISAN, e/ou DIPOA, e/ou SUSAF ou órgão responsável) para os itens: Lote 04 deste TR. Ressaltamos ainda que o estabelecimento pode receber e vender diretamente no balcão, porém, para distribuir, fracionar e embalar deve ter os registros citados acima;

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

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

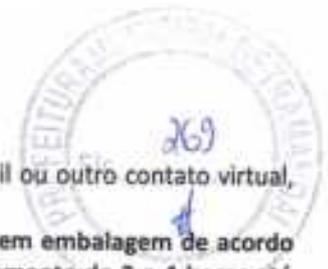
**AMOSTRAS:**

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

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

- As amostras serão analisadas pelo técnico responsável ;
- Prazo para entrega dos laudos de análise sensorial: 5 dias corridos a contar do último dia da entrega das referidas amostras;
- Os laudos ( relatórios de análise sensorial) serão emitidos em 2 vias e devem ser retirados no setor de alimentação escolar da SMEd ( av. Igreja, 346, 4º andar) de segunda a sexta feira das 14h as 17 h, uma via do laudo anexada ao processo e outra via ficará disponível para retirada pelo licitante. Não serão





enviados resultados da análise de amostras por telefone, whatsapp, por e-mail ou outro contato virtual, devendo ser retirados pessoalmente pela empresa;

- É de compromisso da empresa licitante, entregar o produto acondicionado em embalagem de acordo com o produto e que seja adequada para o armazenamento de aproximadamente de 2 a 4 horas até que a referida amostra seja testada, ( exemplo; produto como queijo, carnes, devem ser acondicionados em embalagem térmica refrigerada e as mesmas é de responsabilidade dos fornecedores licitantes);

Os produtos deverão vir identificados com os seguintes dados:

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

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

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

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

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

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

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

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

**As amostras não serão devolvidas.**

**Prazo para entrega das mercadorias:**

Os gêneros alimentícios não-perecíveis ou semi perecíveis (secos) deverão ser entregues conforme solicitação da Smed. Os gêneros não-perecíveis e semi perecíveis (secos) serão entregues pela empresa vencedora no Almoarifado Central, depósito da alimentação escolar, no horário das 14h às 18 h, de segunda a quinta-feira (salientamos que o horário de entrega deve estar de acordo com o funcionamento do almoxarifado central, podendo sofrer alterações que serão previamente informadas aos fornecedores. Salientamos que estas entregas devem ser previamente agendadas no SAE da SMed;

As entregas deverão ser feitas pela empresa em veículo apropriado e recursos humanos provenientes do mesmo e livre das despesas para a prefeitura. A comissão de recebimento de gêneros do almoxarifado central receberá os gêneros não-perecíveis.

AS ENTREGAS DEVEM OCORRER ATÉ AS 18 HORAS (no almoxarifado central).

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





		EPP		270
--	--	-----	--	-----

Vislumbra-se que tais valores são compatíveis com o praticado pelo mercado correspondente, conforme disposição dos orçamentos juntados a este procedimento licitatório, realizado pelo Departamento de Compras através do Memorando nº 05/2025 . Ademais, os valores estimados estão compatíveis com a contratação anterior, realizada através da Ata de Registro de Preços nº 066/2023, de 25 de Julho de 2023.

**10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

- 230312.361.0133.2039 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**
- 339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7076-9
- 339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7078-5
- 339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7084-0
- 339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1552 - 0000 7080-7
- 339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1573 - 0000 9185-5

- 230112.365.0132.2241 ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DE EDUC INFANTIL**
- 339030000000 MATERIAL DE CONSUMO 1573 - 0000 9186-3

Tramandaí, 03 de Abril de 2025.

*Alvanira Ferri Gamba*  
Secretária Municipal de Educação

*Adriana Gonçalves de Lima*  
CHEFE DE GABINETE - SMED  
PORTARIA 143/2025

