**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE**

Solicitação realizada através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, localizada no Centro Administrativo Ezio Ferreira Costa, na Avenida Saquarema, n° 4299 – Porto da Roça, Saquarema/RJ, CEP: 28.994-374, Prefeitura Municipal de Saquarema – CNPJ: 32.147.670/0001-21.

**2. OBJETO**

Registro de preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Termo de Referência para compor a merenda Escolar das Unidades de Ensino – Creche, Pré-Escolar, Ensino Fundamental e EJA – durante o ano de 2024 do Município de Saquarema/RJ.

**2.1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES**

Deverá ser considerada juntamente com o que se estipula neste documento, toda legislação própria das categorias objeto desta contratação, inclusive as Leis Federais n° 8.666/1993, n° 10.520/2002 e Lei Complementar 123/06 e o Decreto Municipal n° 694/2008 e n° 1.150/2011.

**2.2**. **CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO**

O objeto desta licitação adequa-se na categoria de bens e serviços comuns, que trata a Lei Federal n° 10.520/2002, por possuírem padrões e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado. A contratação tange a imparcialidade entre os licitantes, selecionando a proposta mais vantajosa para administração, garantindo a boa qualidade dos produtos a custo mais reduzidos, contribuindo para a diminuição dos gastos governamentais.

**3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 01 - HORTIFRUTI** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | ABACATE fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 22.956 |
| 2 | ABACAXI fresco, tipo perola com 70% de maturação, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme pedido, com identificação do peso. | unid. | 25.748 |
| 3 | ABÓBORA, sadia, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 20.422 |
| 4 | ABOBRINHA, sadia, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 13.829 |
| 5 | ACELGA, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 500 g cada, conforme pedido, com identificação do peso. | unid. | 11.555 |
| 6 | AGRIÃO fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em maços de aproximadamente 200 g cada, conforme pedido, com identificação do peso. | maço | 6.927 |
| 7 | ALFACE fresca, de primeira qualidade, folhas íntegras, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 300 g cada, conforme pedido, com identificação do peso. | unid. | 11.555 |
| 8 | ALHO *in natura*, bulbo inteiro, nacional, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em sacos plásticos resistentes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 15.895 |
| 9 | ALHO DESCASCADO REFRIGERADO, de classificação extra, ótima qualidade, graúdo, sem defeitos, sem broto e sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de material terroso ou sujidade, livre de substância tóxica ou nociva, sem ponto de bolores, parasitas ou larvas, com aspecto, cor e cheiro próprio. Deverá atender a resolução ANVISA 23/2000 e portaria 242/1992 do ministério da agricultura. Entrega em embalagem de polietileno atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 1 kg. | pct | 14.056 |
| 10 | AMEIXA VERMELHA fresca, de primeira qualidade, madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. \*Aquisição apenas em dezembro ou época festiva. | kg | 30.531 |
| 11 | BATATA BAROA, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 18.806 |
| 12 | BATATA COMUM, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 24.858 |
| 13 | BATATA DOCE, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 10.725 |
| 14 | BERINJELA, frescas de ótima qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 10.683 |
| 15 | BETERRABA, frescas de ótima qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 16.879 |
| 16 | BRÓCOLIS selecionado, fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 500 g, conforme pedido, com identificação do peso. | unid. | 12.381 |
| 17 | CEBOLA, sem réstia, de primeira qualidade, com casca sã e sem rupturas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 22.036 |
| 18 | CENOURA, de primeira qualidade, sem folhas, sadia, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 21.840 |
| 19 | CHUCHU, de primeira qualidade, com a casca sã e sem rupturas, fresco, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 21.840 |
| 20 | COENTRO, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 120 g, conforme pedido, com identificação do peso. | maço | 9.630 |
| 21 | COUVE manteiga, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 300 g, conforme pedido, com identificação do peso. | maço | 8.395 |
| 22 | COUVE-FLOR selecionada, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 600 g, conforme pedido, com identificação do peso. | unid. | 10.699 |
| 23 | ESPINAFRE selecionado, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 500 g, conforme pedido, com identificação do peso. | maço | 9.765 |
| 24 | INHAME, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 12.528 |
| 25 | JILÓ, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 18.990 |
| 26 | LARANJA PÊRA, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 30.531 |
| 27 | LIMÃO tipo tahiti, fresco, de primeira qualidade, com polpa firme e intacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 6.591 |
| 28 | MAÇÃ nacional, espécie vermelha, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 30.531 |
| 29 | MAMÃO formosa, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 30.531 |
| 30 | MANGA tommy, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 30.531 |
| 31 | MELANCIA, redonda, graúda, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 30.531 |
| 32 | MELÃO amarelo, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 20.223 |
| 33 | MILHO VERDE, *in natura*, de primeira qualidade, sem palha, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em embalagens de 1kg, espigas inteiras, limpas e em boas condições de conservação, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 47.787 |
| 34 | MORANGO, *in natura fresco*, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Entrega em embalagens contendo peso líquido de 250g, conforme pedido, com identificação do peso. | bdj | 25.424 |
| 35 | OVO DE CODORNA, de primeira qualidade, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 10 (dez)g a unidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas. Validade mínima de 15 dias. Entrega em embalagens contendo 30 unidades, conforme pedido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | bdj | 80.794 |
| 36 | OVO DE CODORNA EM CONSERVA, ingredientes: ovo de codorna, água, sal e vinagre. Embalagem plástica íntegra de 1,5 kg peso drenado 1 kg, com peso mínimo de 10 (dez) g a unidade, resfriado entre 0º e 6 ºC. Validade mínima de 20 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | pct | 10.602 |
| 37 | OVOS brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em embalagem de 12 unidades. | dz | 82.572 |
| 38 | PÊRA WILLIAMS, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 30.531 |
| 39 | PIMENTÃO VERDE, fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 2.151 |
| 40 | QUIABO, liso de boa qualidade, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 18.623 |
| 41 | RABANETE, de primeira qualidade, raiz firme, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 2.151 |
| 42 | REPOLHO verde liso, fresco, de primeira qualidade, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 9.765 |
| 43 | RÚCULA, selecionada, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas e fungos, sem traço de descoloração ou manchas, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Entrega em maços de aproximadamente 200 g, conforme pedido, com identificação do peso. | maço | 11.440 |
| 44 | SALSA E CEBOLINHA selecionadas, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas e fungos, sem traço de descoloração ou manchas, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 175 g, conforme pedido, com identificação do peso. | maço | 24.291 |
| 45 | TOMATE, aspecto globoso, cor vermelha, de primeira qualidade, de polpa firme e intacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 30.451 |
| 46 | UVA THOMPSON, sem semente, de primeira qualidade, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em embalagens de 500 g, conforme pedido, com identificação do peso. | bdj | 2.023 |
| 47 | VAGEM selecionada, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. | kg | 13.483 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 02 - NÃO PERECÍVEIS** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | AÇÚCAR cristal, de 1ª qualidade, embalagem em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados contendo 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | pct | 26.314 |
| 2 | ÁGUA DE COCO, água de coco *in natura*, 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa apresentação, acondicionada em embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ contendo 200mL. Prazo de validade 3 dias após aberto. Apresentando rotulagem de acordo com a legislação vigente. | unid. | 284.114 |
| 3 | ÁGUA DE COCO, água de coco *in natura*, 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa apresentação, acondicionada em embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ contendo 1L. Prazo de validade 3 dias após aberto. Apresentando rotulagem de acordo com a legislação vigente. | unid. | 56.824 |
| 4 | ARROZ branco, polido (agulhinha), tipo 1, extra, grão longo e fino, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com embalagem de 5kg, em sacos plásticos transparente e atóxico, limpos, não violados e resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | pct | 32.533 |
| 5 | ATUM SÓLIDO EM ÓLEO, preparado com pescado fresco, limpo, conservado em óleo comestível, sem conservantes e sem glúten, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em lata com 120g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | unid. | 48.711 |
| 6 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, 100% natural, sem glúten, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem contendo 450g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. | pct | 12.502 |
| 7 | AZEITE DE OLIVA, extra virgem, não contendo glúten, com nível de acidez máxima de 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro contendo 500 ml, com identificação no rótulo de data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional, validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega. | unid. | 14.324 |
| 8 | BATATA PALHA, batata palha, longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal e sal. Embalagem de boa qualidade, contendo rótulo com as informações nutricionais. Pacote de 1 kg. | pct | 7.663 |
| 9 | BISCOITO SALGADO, tipo CREAM CRACKER, consistência crocante, sem corantes artificiais, embalagem plástica atóxica, embalagem tripla de 350g, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | pct | 33.569 |
| 10 | BISCOITO DOCE, tipo ROSQUINHA, sabores, deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 500g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 25.398 |
| 11 | BISCOITO DE POLVILHO, sem leite e sem glúten, sem adição de conservantes e gordura trans. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 100g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 202.312 |
| 12 | CACAU EM PÓ instantâneo, ingrediente: 100% cacau, sem adição de açúcar, pacote de 200 g, em polietileno atóxico, transparente, resistente, acondicionado em caixa de papelão com data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade de, no mínimo, 3 meses a contar da data da entrega. | pct | 10.667 |
| 13 | CAFÉ EM PÓ, tipo 1, tradicional, torrado e moído, com, no máximo, 5% de umidade, certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada ou a vácuo, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. | pct | 7.168 |
| 14 | CANELA EM PAU, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 20g. | pct | 3.428 |
| 15 | CANELA EM PÓ fina, homogênea, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, de coloração parda amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico, atóxico, contendo 35g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. | pct | 12.396 |
| 16 | CANJIQUINHA de milho, amarela, pura, sem corante e conservantes, acondicionada em embalagem plástica íntegra, resistente, contendo informação nutricional, data de validade mínima de 6 meses após a entrega. Embalagem de 500g. | pct | 7.081 |
| 17 | COCO RALADO PURO, sem açúcar, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em pacote de 100 g. | pct | 10.041 |
| 18 | COMINHO MOÍDO, aspecto de pó homogêneo e fino, cor verde-pardacenta, aromático, sabor próprio. Sem pimenta. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 10g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 8.925 |
| 19 | CREME DE LEITE, UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra pack de 1kg, resistente, não amassada, não estufada. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. | unid | 10.129 |
| 20 | CÚRCUMA, aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 15g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 5.949 |
| 21 | EXTRATO DE TOMATE concentrado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros com aspecto de massa mole, cor vermelha, envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Composto exclusivamente pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não contem glúten. Acondicionado em embalagem plástica de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | unid. | 35.872 |
| 22 | FARINHA DE MANDIOCA, de 1ª qualidade, com registro no ministério competente, embalagem de 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | kg | 9.998 |
| 23 | FARINHA DE TRIGO especial tipo 1, SEM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, sãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de sujidades ou mofo. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | kg | 10.308 |
| 24 | FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, *in natura*, de primeira qualidade, grãos novos, inteiros e sadios, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos de 1 kg. A embalagem deve apresentar dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | kg | 6.858 |
| 25 | FEIJÃO PRETO, tipo 1, *in natura*, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 1 kg e embalagem plástica resistente. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | kg | 62.335 |
| 26 | FEIJÃO VERMELHO, tipo 1, *in natura*, constituído de grãos da mesma coloração, novos, inteiros, sem defeitos, isento de material terroso e sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. | kg | 6.858 |
| 27 | FERMENTO EM PÓ, químico, seco, pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem com 100g. | unid. | 4.540 |
| 28 | FOLHA DE LOURO, desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 3g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 19.830 |
| 29 | FUBÁ mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15 % p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | kg | 3.570 |
| 30 | LEITE DE VACA EM PÓ, integral, instantâneo e de 1ª qualidade. Constituído exclusivamente por leite integral, vitaminas e minerais, sem adição de açúcar e aditivos alimentares. Acondicionada em embalagem hermeticamente fechada, empalhável, poliéster metalizado, resistente e termosodavel. Embalagem contendo 400g. Deve conter na embalagem externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | pct | 33.014 |
| 31 | LEITE INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura) com ausência total de bactérias e antibióticos e sem adição de água. Atendendo as características sensoriais exigidas pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos do MAPA: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos e as seguintes características físico-químicas para o leite integral. Envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega. | unid. | 100.008 |
| 32 | MACARRÃO formato espaguete, massa alimentícia tipo seca pra macarronada, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13 %. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | kg | 20.089 |
| 33 | MACARRÃO formato parafuso, massa alimentícia tipo seca pra macarronada, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13 %. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | pct | 20.089 |
| 34 | MILHO DE CANJICA BRANCA; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs. | pct | 1.622 |
| 35 | MILHO VERDE ENLATADO, em conserva, apresentando registro em órgão competente, com aspectos de cor, sabor e odor característicos, isento de impurezas. Embalagem isenta de ferrugem, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em lata com 200g. Apresentando prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. | unid. | 44.925 |
| 36 | MISTURA PRONTA PARA BOLO, feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Nos sabores baunilha, chocolate e coco. Acondicionada em embalagem de plástico, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, limpa e contendo 450g, apresentando na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade | pct | 17.319 |
| 37 | ÓLEO de soja, em embalagem plástica, resistente e transparente, contendo 900ml, com validade descrita na sua embalagem. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | gf | 21.725 |
| 38 | ORÉGANO desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 100g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 9.191 |
| 39 | PÃO DOCE CARECA, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Superfície lisa, macia, não quebradiça, com odor e sabor característicos sem a adição de gordura trans, farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada, rotulada conforme legislação vigente e validade mínima de 10 dias na data de entrega. | pct | 52.319 |
| 40 | PÃO DE FORMA, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, glúten, sal hipossódico, conservadores propionato de cálcio e ácido ascórbico. Superfície lisa, macia, não quebradiça e isento de sujidades, parasitas e mofos. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 400g e validade mínima de 50 dias a partir da data de entrega. | pct | 51.344 |
| 41 | PÃO mini obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado sem adição de açúcar, aditivos alimentares e gordura trans, não podendo conter outros ingredientes que o classifiquem como alimento ultra processado, condicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com etiqueta contendo informação nutricional, ingredientes e data de validade, peso líquido por pacote de 500 g com 20 unidades de 25 g cada. | pct | 20.231 |
| 42 | SAL refinado iodado, embalagem plástica, resistente e transparente, de 1 kg, com a validade descrita na sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | kg | 10.947 |
| 43 | SUCO DE FRUTA, sabores diversos, apresentando ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ de 200 ml. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. | unid. | 199.430 |
| 44 | SUCO DE FRUTA INTEGRAL, sabores diversos, apresentando ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deve ser isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ de 200 ml. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. | unid. | 119.874 |
| 45 | SUCO concentrado líquido para refresco de fruta. Sabor de CAJU, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto, com diluição de 1x9, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 litro cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Rótulo com informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega. | gf | 37.613 |
| 46 | SUCO concentrado de GOIABA, garrafa com 1 litro. composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. isento de açúcar e corantes. rendimentos: 01parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | gf | 37.613 |
| 47 | SUCO concentrado de MANGA garrafa com 1 litro. composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. sabor: manga. isento de açúcar e corantes. rendimentos: 01parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | gf | 37.613 |
| 48 | SUCO Concentrado líquido para refresco de fruta. Sabor de MARACUJÁ, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto, com diluição de 1x9, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 litro cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Rótulo com informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. | Gf | 24.429 |
| 49 | SUCO concentrado de uva suco de UVA concentrado garrafa com 1 litro. Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta aroma natural da fruta, sabor: uva isento de açucare corantes. rendimento: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | gf | 37.613 |
| 50 | SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, obtido da fruta madura e saudável, não alcóolico, sem diluição, sem adição de açúcar e sem adição de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento de pasteurização que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 1,5 L, apresentando rótulo conforme a legislação vigente e validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. | gf | 20.346 |
| 51 | VINAGRE de álcool, em garrafa de 750ml. Embalagem plástica, resistente e transparente, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. | unid. | 6.389 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 03 - CARNE** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | CARNE BOVINA EM CUBOS ACÉM: com cor avermelhada, cheiro característico do produto, sem osso e com o máximo de 10% de gordura. o produto deverá ser acondicionado a vácuo, congelado, em sacos plásticos limpos, transparentes, atóxicos, resistentes, não violados, contendo 01 Kg, a embalagem deverá conter externamente data de validade, quantidade do produto e número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega. | kg | 24.963 |
| 2 | CHARQUE BOVINA, carne de 1ª de qualidade, curada e seca, com baixo teor de gordura, sem pele, embalada a vácuo em embalagem plástica e flexível, contendo 01 Kg, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve conter o número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE, dados de identificação do produto, validade e fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. | kg | 19.847 |
| 3 | CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO, em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% e sebo e gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido entre 03 e 05 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 24.963 |
| 4 | CARNE BOVINA, LAGARTO REDONDO, em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% e sebo e gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido entre 03 e 05 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 24.963 |
| 5 | CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO PORCIONADO, *in natura*, congelada, sem pelanca, sem sebo. com aspecto, cor e cheiro característicos. livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega, pacote com 01kg. | kg | 24.963 |
| 6 | CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em BIFE, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido de 01 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 22.882 |
| 7 | CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em CUBOS pequenos, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido de 01 Kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 80.300 |
| 8 | CARNE BOVINA tipo patinho, MOÍDA, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido de 01 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 55.961 |
| 9 | LOMBO SUÍNO, lombo de porco congelado, limpo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/Dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. | kg | 24.963 |
| 10 | CARNE SUÍNA CORTE PERNIL, cortada em CUBOS pequenos, sem excesso de gordura, sem osso e sem pele, sódio, congelado, apresentando aspectos de cor, sabor, textura e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e quaisquer substâncias contaminantes. acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente. Peso líquido de 01 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/Dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF e data da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. |  | 24.963 |
| 11 | FÍGADO BOVINO, tipo víscera, congelado, sem excesso de gorduras, cartilagens e aponevroses. Com aspecto firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido de 2 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 20.802 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 04 - FRANGO** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA COM OSSO, congeladas, com adição de água de no máximo 6%, com aspectos próprios, não amolecidos e pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 25.261 |
| 2 | FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA tipo FILÉ, desossado, congelado, sem pele e sem tempero. a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, manipulada sob rígidas condições de higiene e ter tamanho uniforme, devendo ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºc (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.embalagem: primária: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. secundária: embalagem de 2kg que preserve a integridade. rotulagem: deve atender a legislação vigente. com pelo menos 80% do prazo de validade a partir da data de entrega. | kg | 25.514 |
| 3 | FRANGO, DRUMET. Corte parte da asa do frango. Coxinha da asa. Congelado, limpo, magro, não temperado, proveniente de aves sadias, apresentando cor e odor característicos, contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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 06 meses, a contar da data de entrega. transportada em veículos refrigerados adequadamente. | kg | 25.261 |
| 4 | PEITO DE FRANGO C/ OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, apresentando cor e odor característicos, contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, 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. | kg | 25.261 |
| 5 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO, cortado em fatias (FILÉ), sem pele, congelado com aspectos próprios, não amolecidos e pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | kg | 101.205 |
| 6 | FRANGO TIPO PEITO DESFIADO, sem osso, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem contendo peso líquido de aproximadamente 400g e validade mínima de 03 meses na data da entrega. | pct | 10.271 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 05 - PEIXE** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | PEIXE (FILÉ DE CAÇÃO); sem espinhas, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso ou espinhas, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em filé. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos); Embalagem primária com peso líquido de 01 Kg. | kg | 21.652 |
| 2 | PEIXE (FILÉ DE LINGUADO), linguado em filé, com corte único, paralelo à coluna do peixe, congelado individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, pele, nadadeiras, cauda e cabeça; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Deverá apresentar carne firme e integra, de coloração branca, sem hematomas e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária. | kg | 21.652 |
| 3 | PEIXE (MERLUZA),cortado em FILÉ, sem pele, sem espinha, apresentando aspectos de cor, textura e odor característicos, congelado a -18°C, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 02 Kg, transparente e atóxica. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dispoa e carimbo de inspeção do SIF. Deve apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. | kg | 21.652 |
| 4 | PEIXE (PESCADA), cortado em FILÉ, sem pele, sem espinha, apresentando aspectos de cor, textura e odor característicos, congelado a -18°C, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 02 Kg, transparente e atóxica. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dispoa e carimbo de inspeção do SIF. Deve apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. | kg | 21.652 |
| 5 | PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA); isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18°C, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária. | kg | 21.652 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 06 - FRUTA DESIDRATADA** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | AMEIXA PRETA SECA DESIDRATADA, SEM CAROÇO, sem calda, com aspectos de cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, obtida e embalada dentro dos critérios previstos na legislação vigente, em embalagem hermética de plástico com 500 gramas, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | pct | 2.023 |
| 2 | DAMASCO SECO/DESIDRATADO, SEM CAROÇO, sem calda, com aspectos de cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, obtida e embalada dentro dos critérios previstos na legislação vigente, em embalagem hermética de plástico com 500 gramas, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | pct | 2.023 |
| 3 | TÂMARA DESIDRATADA, SEM CAROÇO, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico vedado, com 500g, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | pct | 2.023 |
| 4 | UVA PASSA DESIDRATADA, SEM SEMENTE, sem glúten, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico vedado, com 500g, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | pct | 2.023 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 07 – LATICÍNIOS e REFRIGERADOS** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | IOGURTE NATURAL integral, de consistência cremosa e constituído exclusivamente por leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 500g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. | unid. | 132.063 |
| 2 | IOGURTE integral, com leite pasteurizado e polpa de fruta, diversos sabores, de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 170g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. | unid. | 181.280 |
| 3 | IOGURTE integral, com leite pasteurizado e polpa de fruta, diversos sabores, de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 900 ml de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. | unid. | 157.060 |
| 4 | MANTEIGA, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Deve ser um produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Acondicionada em potes de 500g. Deve conter a validade na embalagem e o prazo de validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | unid. | 17.101 |
| 5 | MARGARINA VEGETAL, ISENTA DE GORDURA TRANS, produzida a partir da hidrogenação de óleos vegetais (80% lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, enriquecida de vitaminas e adicionada de sal. Deve apresentar aspectos de cheiro, sabor, textura e cor característicos e isenta de ranço e bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, com lista de ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. | unid. | 8.961 |
| 6 | MORANGO, in natura e congelado, de primeira qualidade. Livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 2 meses na data da entrega. | kg | 6.069 |
| 7 | PÃO DE QUEIJO, congelado. Constituído unicamente por polvilho, água, ovo integral pasteurizado, queijo minas, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, queijo parmesão, sal, soro de leite em pó e creme de leite. Deve ser isento de açúcar, gordura trans, glúten, corantes de qualquer natureza e aromas artificiai. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Pacote de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 15.173 |
| 8 | QUEIJO MINAS FRESCAL, com faces planas, bordas retas, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. | kg | 5.518 |
| 9 | QUEIJO MUÇARELA FATIADO, produto elaborado unicamente a partir de leite de vaca pasteurizado, 3% de gordura coalho, fermento lácteo e cloreto de cálcio, em embalagem tipo Cryovac contendo 1 kg, isento de glúten e gordura trans. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura – SIF. | kg | 25.373 |
| 10 | QUEIJO PRATO, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM DE 1KG. | kg | 25.373 |
| 11 | REQUEIJÃO cremoso, constituído por leite pasteurizado, creme de leite, sal e fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 400g. Deve conter a data de validade na embalagem do produto. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. | unid. | 28.053 |
| 12 | RICOTA fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. Validade de no máximo 20 dias. | unid. | 57.070 |
| **LOTE 08 - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL** | | | |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unid.** | **Quant.** |
| 1 | ARROZ INTEGRAL, tipo 01, classe longo fino. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega | kg | 2.550 |
| 2 | BISCOITO DE ARROZ, sem leite e sem glúten, sem adição de conservantes e gordura trans. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 80g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 6.188 |
| 3 | BEBIDA VEGETAL DE AVEIA ORGÂNICA, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. Envasado em caixa tetra pak de 200ml, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega. | unid. | 13.200 |
| 4 | BEBIDA VEGETAL DE CASTANHA, contendo apenas água e castanha de caju orgânica, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. Envasado em caixa tetra pak de 200ml, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega. | unid. | 13.200 |
| 5 | GOMA, fresca, de mandioca para tapioca, fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Composto exclusivamente pelos seguintes ingredientes: amido de mandioca e água. Não contem glúten. Pacote de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 500g e validade mínima de 6 meses na data da entrega. | pct | 528 |
| 6 | IOGURTE SEM LACTOSE natural integral sem lactose, com leite pasteurizado e consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 170g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. | unid. | 15.400 |
| 7 | LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, instantâneo, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem hermeticamente fechada, empilhável, poliéster metalizado, resistente e termosodavel, com 380g. Constituído exclusivamente por leite integral, enzima lactase, vitaminas A, E e D, e emulsificante lecitina de soja e sem adição de açúcar. Deve conter na embalagem externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. | pct | 3.667 |
| 8 | MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten, de cor, odor, sabor e textura características. Contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Embalagem de saco plástico hermeticamente selado ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 500g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. | pct | 1.980 |
| 9 | PÃO SEM GLÚTEN, isento de glúten e de lactose; com teor máximo de 300mg de sódio a cada 50g de produto. Embalagem de saco plástico hermeticamente selado, atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 300g e validade mínima 10 dias na data da entrega. | pct | 4.400 |
| 10 | QUEIJO MUÇARELA ZERO LACTOSE FATIADO, produto elaborado unicamente a partir de leite de vaca pasteurizado, 3% de gordura coalho, fermento lácteo, enzima lactase e cloreto de cálcio. Isento de lactose, glúten e gordura trans. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura – SIF. Embalagem plástica atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 150g e validade mínima de 20 dias na data da entrega. | pct | 3.287 |
| 11 | REQUEIJÃO SEM LACTOSE, cremoso, com os seguintes ingredientes: leite desnatado pasteurizado, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, regulador de acidez, ácido lático, estabilizante polifosfato de sódio e conservador sorbato de potássio. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 180g. Deve conter a data de validade na embalagem do produto. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. | unid | 804 |

**4. JUSTIFICATIVA**

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia tem por objetivo, através do Setor de Nutrição Escolar, que os alunos tenham uma melhor qualidade de vida e desempenho escolar, através de uma alimentação escolar equilibrada, diversificada e de boa qualidade nutricional, contribuindo assim para um melhor desempenho de suas atividades educacionais.

Os gêneros alimentícios para compor a merenda escolar devem ser fornecidos conforme itens e quantidades descritas, com distribuição nas escolas localizadas no município de Saquarema / RJ, conforme calendário de entrega de Gêneros Alimentícios.

Os gêneros alimentícios, na forma de planilha de autorização de fornecimento de gêneros alimentícios, serão distribuídos nas escolas (**ANEXO II)**, de acordo com o cronograma previsto de entrega (**ANEXO III)**.

O quantitativo pretende contemplar também necessidades futuras, levando em consideração Unidades Escolares que estão em fase de obras e/ou reformas de ampliação, com inauguração prevista para o ano de 2024.

Tal aquisição enquadra-se na hipótese de conveniência da aquisição de produtos com previsão de entrega parcelada, bem como pelo fato de não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado por esta Secretaria.

Será adotado o sistema Registro de Preços, haja visto a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelada conforme a necessidade. Tal sistema possui uma vasta gama de vantagens, sendo o mais vantajoso, como por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos produtos licitados, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

**5. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**

O valor para aquisição dos objetos descritos neste Termo de Referência será estipulado posteriormente pelo Departamento de Compras.

**6. CRITÉRIO DE RECEBIMENTO**

**6.1** Somente será permitido o recebimento de gênero alimentício de acordo com o especificado, não se admitindo, sob qualquer hipótese, produtos vencidos, danificados, fora do padrão ou que qualidade duvidosa.

**6.2** Não será permitida a troca das marcas dos gêneros alimentícios determinados por ocasião da Licitação, ficando o ganhador comprometido a entregar a marca proposta. Caso surja alguma divergência em relação à marca dos alimentos, caberá a(s) nutricionista(s) responsável (is) pelo setor opinar quanto à troca e uma vez autorizada, deverá ser feito por escrito e por data determinada.

**6.3** Deverão ser entregue todos os itens constantes nas planilhas às escolas num único momento e não com planilhas com faltas de itens, salvo em ocasiões especiais como enchentes, secas, etc.

**6.4** A(s) Empresa (s) vencedora (s) deverá (ão) cumprir as datas determinadas para a entrega dos gêneros alimentícios expressas neste Termo de Referência.

**6.5** Será caracterizado como falta grave o não cumprimento das cláusulas 6.1, 6.2 e 6.3 podendo o fornecedor ser considerado desqualificado o que ocasionará na perda imediata do contrato.

**6.6** Caso atrase na entrega ou se recuse a realizar a substituição, o fornecedor estará sujeito a sanções administrativas, sendo que o produto substituído passará pelo mesmo processo de verificação observado na primeira entrega.

**6.7** Caberá a Nutricionista responsável pelo setor notificar ao órgão responsável na P.M.S. do não cumprimento das cláusulas 6.1, 6.2 e 6.3 pelo fornecedor para que o mesmo tome as medidas cabíveis.

**6.8** Todos os produtos embalados, deverão obrigatoriamente atender às normas de padrão de identidade e qualidade estabelecida pelos Ministérios da Saúde e Agricultura.

**6.9** Para todos gêneros descritos, considerar o peso, a embalagem e a qualidade como pré-requisitos para o seu recebimento.

**6.10** Os gêneros deverão ser acondicionados em embalagem própria para cada item.

**6.11** A composição do produto deverá estar impressa na embalagem na forma da Legislação em Vigor.

**6.12** Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal.

**6.13** Deverá ser observado o prazo de validade de 01 (um) ano ou 06 (seis) meses, conforme o gênero ou composição do mesmo, se necessário.

**6.14** Todo gênero alimentício que precisar ser embalado, tais como: carnes, legumes, frutas, etc., deverá constar na embalagem uma etiqueta que identifique a pesagem e a data de validade;

**6.15** Deverá ser observado se o gênero alimentício entregue corresponde exatamente à quantidade estipulada a ser entregue de acordo com a autorização de fornecimento de gêneros alimentícios, emitida em 03 (três) vias, pelo setor de Nutrição Escolar.

**6.16** Não será computado a favor da empresa o gênero que for entregue a mais do que o que foi estabelecido na planilha de entrega semanal.

**6.17** As mercadorias serão devolvidas pelas escolas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida, fora da data de validade e a marca estabelecida conforme a licitação.

**6.18** As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

**6.19** As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs no ponto de maturação adequada para consumo.

**6.20** As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

**6.21** Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sem parasitas, larvas ou corpos estranhos nos produtos ou embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor, sabor ou cor estranhos, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e sua utilização.

**6.22** Em nenhuma hipótese poderá ser substituído os gêneros alimentícios, sem que o setor de nutrição tome conhecimento antecipadamente e autorize através de notificação as unidades escolares, devido a surgimentos de contratempos como falta d’água, chuvas torrenciais, etc.

**6.23** Logo após o fornecimento dos gêneros alimentícios nas Unidades Escolares, a empresa responsável deverá retornar a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia com a autorização de fornecimento devidamente rubricadas e datadas pelos responsáveis que receberam os gêneros alimentícios e a assinatura do entregador.

**6.24** A autorização de fornecimento deverá ser entregue ao Setor de Nutrição as sextas-feiras, salvo exceções em dias de feriados ou recessos, o qual deverá ser entregue no primeiro dia útil subsequente.

**6.25** O fornecedor deverá respeitar a frequência de acordo com as datas estipuladas pelo setor de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia.

**6.26** As datas de entregas deverão ser rigorosamente obedecidas em todas as Unidades Escolares, não sendo permitido atrasos das mesmas. As antecipações serão permitidas com a prévia autorização do setor de nutrição escolar.

**6.27** O fornecedor será sujeito à fiscalização dos gêneros alimentícios no ato de entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber o item informado, caso o mesmo se encontre em condições insatisfatórias ou no caso de não ser de primeira qualidade.

**6.28** O transporte e a descarga dos gêneros alimentícios correrão por conta exclusiva do fornecedor, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. Caberá também arcar com os custos diretos e indiretos, inclusive despesas com embalagem, taxas de frete e seguro da entrega.

**6.29** Caso os itens sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, o fornecedor deverá substituir ou complementar em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

**6.30** A entrega poderá eventualmente ser suspensa ou alterada, a critério desta Prefeitura Municipal.

**6.31** Os fornecimentos dar-se-ão em 02 (duas) entregas semanais, sempre nas quintas-feiras e sextas-feiras, salvo quando a quinta-feira e ou sexta-feira for feriado, recesso, etc., sendo que para cada uma das entregas será emitida a Autorização de Fornecimento, em três vias.

**6.32** O fornecimento dos gêneros alimentícios poderá (a critério do setor de nutrição) ser feito em 02 (duas) entregas quinzenais, sempre nas quintas-feiras e sextas-feiras, salvo quando a segunda-feira e ou terça-feira for feriado, recesso, etc., a critério do Setor de Nutrição, sempre que se fizer necessário sendo que para cada uma das entregas será emitida a Autorização de Fornecimento, em três vias.

**6.33** Caso a data do recebimento coincida com dia em que não haja expediente nos locais mencionados, o mesmo se fará no primeiro dia útil imediatamente posterior.

**7. LOCAL, PRAZO E FORMA DE ENTREGA**

**7.1** A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ser feita diretamente nas Unidades Escolares, Creches e Casas Creches de acordo com cronograma de previsão de entrega em três vias fornecidas pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, pelo Setor Nutrição Escolar, localizada no Centro Administrativo Ezio Ferreira Costa, na Avenida Saquarema, n° 4299 – Porto da Roça, Saquarema/RJ , em dias úteis, de segunda e sexta-feira, no horário compreendido entre 08h00min e 16h00min.

**7.2** O prazo máximo para o fornecimento do objeto descrito neste termo é de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data da emissão da Ordem de Início.

**7.3** Os gêneros alimentícios serão recebidos, provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações presentes neste termo.

**7.4** A verificação da conformidade das especificações do objeto ocorrerá no prazo de até 3 (três) dias úteis, contados a partir do recebimento provisório. Admitida à conformidade quantitativa e qualitativa, o objeto será recebido definitivamente, mediante “atesto” na Nota Fiscal, com a consequente aceitação do objeto.

**7.5** A entrega será parcelada durante a vigência do contrato, conforme o cronograma de entrega.

**7.6** O Município não estará obrigado a adquirir o quantitativo total, devendo adquirir conforme a necessidade de acordo com a planilha de autorização de fornecimento.

**8. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NAS UNIDADES ESCOLARES**

**8.1** Os responsáveis pelo recebimento da merenda deverão observar as condições do veículo usado para o transporte dos alimentos, devendo o mesmo apresentar boa higiene, limpeza e conservação.

**8.2** As Unidades não poderão receber os gêneros fora das especificações e /ou que apresentarem prazo de validade vencido ou por vencer antes de seu uso no cardápio, bem como gêneros com embalagens danificadas, amassadas, rasgadas, sem etiquetas de pesagem ou furadas, observando sempre as características sensoriais dos alimentos como odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral.

**8.3** No caso do item acima as Unidades devem proceder da seguinte forma: anotar como observação em todas as autorizações de fornecimento o motivo pelo qual não recebeu o produto além de sua quantidade devolvida e comunicar ao Setor de Nutrição Escolar o ocorrido através de ofício.

**8.4** Caso a qualidade dos produtos não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida no ato da entrega ao fornecedor e deverá ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis. O Diretor da Unidade Escolar ou o responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios deverá notificar através de ofício o fornecedor e ao Setor de Nutrição Escolar.

**8.5** As condições de entrega e armazenamento em geral devem estar de acordo com os critérios estabelecidos pelo Manual de Boas Práticas da Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia elaborado pela Nutricionista do setor.

**9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1** Fornecer os produtos em conformidade com o este Termo de Referência.

**9.2** Acondicionar e transportar a merenda escolar, responsabilizando-se pelas deteriorações ocorridas decorrentes de más condições de acondicionamentos ou transporte dos mesmos, devendo ser no prazo de 24 (vinte e quatro) horas reposto a Unidade Escolar o gênero alimentício notificado.

**9.3** Verificar se todos os produtos embalados atendem as normas de padrão de identidade e qualidade, estabelecidos pelo Ministério da Saúde e Agricultura, se possuem Registro, composição impressa na embalagem e se estão dentro do período de validade, exceto os fornecidos “in natura”.

**9.4** Obedecer aos prazos de fornecimento previstos para as Unidades Escolares, conforme o Calendário Previsto de Entrega de Gêneros Alimentícios.

**9.5** Assumir a responsabilidade, presente e futura, de qualquer compromisso ou ônus decorrentes do inadimplemento relativos às obrigações aqui assumidas, ficando essas a seu encargo, exclusivamente, em qualquer momento que vierem a ocorrer.

**9.6** Responsabilizar-se, integralmente, pela execução do objeto, conforme legislação vigente;

**9.7** É de suma importância que o fornecedor se comprometa a conhecer os logradouros das unidades escolares e que devolva para a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia o comprovante de comparecimento de visita, com assinatura e carimbo do diretor bem como ao fazer o rol de entrega dos gêneros alimentícios entregando uma cópia a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, setor Nutrição Escolar, para que o mesmo tenha conhecimento antecipado dos locais onde serão entregues os gêneros alimentícios.

**9.8** Submeter-se à fiscalização da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia, através do setor competente, que acompanhará o fornecimento do material, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas.

**9.9** Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela contratante.

**9.10** Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejarem a sua habilitação na licitação e contratação.

**9.11** Providenciar imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela contratante.

**9.12** Apresentar a contratante, o nome do Banco, Agência e número da Conta Bancária, para efeito de crédito de pagamento.

**9.13** Manter endereço e número de telefone atualizado.

**9.14** Comunicar a contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

**9.15** Os funcionários da empresa contratada deverão estar uniformizados e devidamente identificados.

**9.16** A contratante poderá exigir a contratada à substituição dos profissionais que demonstrarem incompetência para os respectivos cargos.

**9.17** A contratada não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste Termo.

**10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia)**

**10.1** Responsabilizar-se pelo contrato com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações;

**10.2** Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear o pagamento do objeto contratado;

**10.3** Designar um gestor e um fiscal para acompanhar a execução do contrato;

**10.4** Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;

**10.5** Efetuar os pagamentos nos prazos e maneira indicados no contrato;

**10.6** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela contratada;

**10.7** Notificar, por escrito à contratada, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para sua correção.

**11. PRAZO DE VALIDADE**

É imprescindível que todos os Gêneros Alimentícios entregues estejam dentro do prazo de validade conforme especificado na descrição detalhada. É de responsabilidade da contratada, arcar com os todos os custos provenientes das trocas que se fizerem necessários.

**12. VIGÊNCIA DE CONTRATAÇÃO**

O contrato decorrente deste Termo de Referência terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da ordem de início de execução do contrato.

**13. CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO**

O critério para julgamento do licitante vencedor será a proposta de **menor preço por lote** apresentado neste termo. Este critério seleciona a proposta mais vantajosa para a administração pública.

O agrupamento por lote foi realizado afim de agrupar itens compatíveis entre si, de forma cautelosa e proporcional, mantendo a competitividade necessária a disputa. Considerando que os itens classificados por lote possuem características similares, estando subordinado a mesma rota e cronograma de entrega, tal separação justifica-se afim de manter uma viabilidade técnica e econômica.

**14. VISTORIA PRÉVIA**

Declaração, conforme modelo do edital, de que o licitante, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, visitou os logradouros das Unidades Escolares que entregará os gêneros alimentícios.

A vistoria prévia deverá ser agendada e realizada em dia útil, de segunda-feira a sexta-feira, no seguinte horário de 09:00 as 16:00 h. O prazo para vistoria, iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura dos envelopes.

Caso opte por não realizar a visita técnica, a licitante deverá apresentar declaração formal, conforme modelo do **anexo ao edital**, sob as penas da lei, informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza da execução do contrato, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a Administração, pois, conforme art. 47 da Lei Federal n° 8.666/1993, a Administração deverá fornecer obrigatoriamente, junto com o edital, todos os elementos e informações necessárias para que os licitantes possam elaborar suas propostas de preços com total e completo conhecimento do objeto da licitação.

**15. FORMA DE EXECUÇÃO**

A execução do contrato administrativo resultante deste processo licitatório deverá apresentar-se em conformidade com as cláusulas e normas estabelecidas pela Lei 8.666/1993. A contratada deverá responsabilizar-se pelas consequências de inexecução total ou parcial.

Conforme manifestado anteriormente, o Município solicitará o quantitativo a ser entregue de acordo com a necessidade. Logo, durante a vigência do contrato, a contratada fornecerá o quantitativo requisitado.

Torna-se necessário que o objeto a ser entregue esteja de acordo com as normas técnicas específicas de cada item descrito neste termo.

**16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Os recursos orçamentários serão os previstos no orçamento em vigor da Prefeitura Municipal de Saquarema, para o exercício financeiro de 2024 em momento oportuno, e de acordo com dotação específica e adequada à natureza e classificação dos bens. Seguindo o Decreto Municipal Nº 1.150 de 13 de dezembro de 2011 que regulamenta no âmbito Municipal o Sistema de Registro de Preço e suas peculiaridades e como referido no Art. 14 da Lei Federal 8.666/93, onde a indicação da disponibilidade orçamentária só deveria ser obrigatória no momento da efetiva contratação, porquanto somente será exibida para a formalização do contrato ou instrumento hábil, na forma do art. 62 da lei Nº 8.666, de 1993.

**17. FORMA DE PAGAMENTO**

O documento de cobrança será apresentado a Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia para ser atestado por dois funcionários.

O pagamento será efetuado através de deposito bancário, mediante apresentação do documento fiscal competente, juntamente com os documentos pertinentes.

O prazo para pagamento é de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal devidamente atestada e sua entrega na Secretaria Municipal de Finanças de acordo com os termos da alínea “a”, artigo 40 da Lei Federal n° 8.666/1993.

**18. DAS PENALIDADES**

**18.1.** Se a contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

**a)** 1% (um por cento) do valor do material não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do material;

**b)** pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do material, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do material;

**c)** pela demora em substituir o material rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do material recusado, por dia decorrido;

**d)** pela recusa da contratada em substituir o material rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada nos cinco dias que se seguirem rejeição: 10% (dez por cento) do valor do material rejeitado;

**e)** pelo não cumprimento de qualquer condição fixada nestas Condições Gerais e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento;

**18.2.** As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

**18.3.** As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à contratada, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**18.4.** A contratante poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho decorrente da dispensa, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

**18.5.** A CONTRATADA poderá ser impedida de participar de licitações da Prefeitura Municipal de Saquarema/RJ pelo prazo de até 05(cinco) anos.

**19. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**19.1** Atestado de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, conforme especificações constantes do Termo de Referência no que tange ao fornecimento de gêneros alimentícios.

**19.2** Caso entenda necessário, o pregoeiro, por meio de diligência, poderá solicitar ao licitante a comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, devendo o licitante disponibilizar todas as informações pertinentes, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

**19.3** Apresentação de Alvará de Funcionamento da empresa expedido pelo órgão competente em consonância ao que estabelece o artigo 10, inciso IV, da Lei nº 6.437/77.

**19.4** Apresentar Certificado de Inspeção Sanitária emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (ou equivalente) do Município sede da licitante, ou do Governo Federal referente às instalações da empresa, comprovando que a mesma está apta a armazenar e comercializar produtos alimentícios, conforme prevê o artigo 45 e 46 do Decreto Lei 986 de 21 de outubro de 1969.

**19.5** As empresas que cotarem os lotes de origem Animal deverão apresentar declaração formal assinada por Médico Veterinário, Zootecnista ou outro profissional técnico competente informando que os produtos animais são originários de estabelecimentos frigoríficos submetidos à Fiscalização Sanitária Federal, Estadual ou Municipal, conforme disposto nas Leis n° 7.889 de 23 de novembro de 1989 e n° 1.283 de 18 de dezembro de 1950.

**19.6** A licitante que realize o comércio de produtos de origem animal, conforme regulamentado pelo Decreto nº 9.013 de 2017, deverá apresentar comprovação de estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou relacionado junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950.

**19.7** A licitante também deverá apresentar junto à sua proposta de preços declaração formal, informando que possui caminhão frigorífico para transporte de produtos refrigerados e se compromete ao fornecimento de produtos em bom estado de conservação, com embalagens, tanto secundárias quanto primárias sem avarias, ou falta, totalmente congelados e com identificação legível do lote e validade dos produtos.

**20. QUANTO AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**20.1** Os produtos de origem animal a serem ofertados deverão apresentar o registro da marca ofertada devidamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**21. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DE CONTRATO**

**21.1** Nos termos do art. 67 Lei 8.666/1993, será designado um representante para acompanhar e fiscalizar a entrega, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário a regularização de falhas ou defeitos observados.

**21.2** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

**21.3**A licitante adjudicatária será a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a secretaria competente reserva-se o direito de, sem prejuízo desta responsabilidade, exercer a mais completa ampla fiscalização sobre os serviços, podendo para isso:

1. Ordenar a imediata retirada do local, bem como substituição de qualquer empregado da licitante adjudicatária que estiver sem identificação, que embaraçar ou dificultar sua fiscalização ou cuja conduta julgar inconveniente;
2. Examinar os materiais, produtos, equipamentos utilizados, bem como peças repostas, podendo impugnar seu emprego se em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Fica designado para Gestor e Fiscal do presente contrato o servidor **Ricardo de Menezes e Souza Ferreira**, Matrícula nº 960854-1.

Saquarema, 08 de dezembro de 2023.

**Ricardo de Menezes e Souza Ferreira**Diretor Adjunto de Alimentação Escolar  
Matr. 960854-1

De acordo,

**Antonio Peres Alves**

Secretário Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia  
 Matr. 209996 Saquarema – RJ

**ANEXO I – MAPA ESTATÍSTICO DE ALUNOS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDADE ESCOLAR** | | **CRECHE** | **EDUCAÇÃO INFANTIL** | **ENSINO FUNDAMENTAL** | **EJA** | **AEE / EDUC. ESPECIAL** |
| **1** | E.M. Almerinda Da Rocha Magalhães | 0 | 165 | 188 | 0 | 23 |
| **2** | E.M. Alzira de Moraes de Matos | 7 | 43 | 0 | 0 | 0 |
| **3** | E.M. Anízia Rosa de O. Coutinho | 0 | 82 | 236 | 0 | 0 |
| **4** | E.M. Beatriz Amaral | 27 | 43 | 122 | 0 | 0 |
| **5** | E.M. Belino Catharino de Souza | 18 | 45 | 109 | 0 | 0 |
| **6** | E.M. Carlos Vanderson Gonçalves Pereira | 104 | 253 | 0 | 0 | 0 |
| **7** | E.M. Carmem Regina Ferreira Oliveira | 0 | 84 | 97 | 0 | 9 |
| **8** | E.M. Edilênio Silva de Souza | 0 | 38 | 120 | 0 | 0 |
| **9** | E.M. Edilson Vignoli Marins | 0 | 66 | 782 | 163 | 27 |
| **10** | E.M. Elcira de Oliveira Coutinho | 0 | 70 | 445 | 0 | 24 |
| **11** | C.M. Gustavo Campos Da Silveira | 0 | 47 | 433 | 0 | 33 |
| **12** | E.M. Ismênia de Barros Barroso | 0 | 0 | 674 | 0 | 0 |
| **13** | E.M. Ismênia de Barros Barroso - ANEXO - | 0 | 0 | 575 | 0 | 0 |
| **14** | E.M. Vereador Ivan da Silva Melo | 34 | 80 | 500 | 113 | 0 |
| **15** | E.M. Jardim Ipitangas | 0 | 60 | 812 | 0 | 0 |
| **16** | E.M. João Laureano da Silva | 12 | 36 | 119 | 0 | 0 |
| **17** | E.M. João Machado da Cunha | 0 | 49 | 141 | 0 | 0 |
| **18** | E.M. José Bandeira | 0 | 0 | 342 | 168 | 0 |
| **19** | C.M.E. Jurandir da Silva Melo | 0 | 145 | 775 | 187 | 15 |
| **20** | E.M. Luciana Santana Coutinho | 0 | 46 | 593 | 0 | 12 |
| **21** | E.M. Lúcio Nunes | 0 | 0 | 261 | 40 | 0 |
| **22** | E.M. Manoel Muniz da Silva | 0 | 36 | 178 | 0 | 0 |
| **23** | E.M. Margarida Rosa de Amorim | 0 | 67 | 173 | 0 | 0 |
| **24** | E.M. Maria Luiza de A. Mendonça | 22 | 0 | 144 | 0 | 0 |
| **25** | C.M.E. Menaldo Carlos De Magalhães | 0 | 131 | 850 | 157 | 70 |
| **26** | E.M. Orgé Ferreira dos Santos | 0 | 70 | 531 | 0 | 0 |
| **27** | C.M.E. Padre Manuel | 0 | 0 | 600 | 228 | 55 |
| **28** | E.M. Paulo Luiz Barroso Oliveira | 0 | 44 | 280 | 168 | 15 |
| **29** | E.M. Prefeito Walquides de Souza Lima | 24 | 49 | 128 | 0 | 6 |
| **30** | E.M. Professor Francisco Vignoli Marins | 0 | 18 | 59 | 0 | 0 |
| **31** | E.M. Professora Maria de Lourdes M.P. Barreto | 34 | 28 | 88 | 0 | 7 |
| **32** | E.M. Professora Osíris Palmier Da Veiga | 30 | 62 | 267 | 0 | 0 |
| **33** | E.M. Rubens de Lima Campos | 0 | 9 | 36 | 0 | 0 |
| **34** | E.M. Sebastião Manoel Dos Reis | 33 | 21 | 80 | 0 | 0 |
| **35** | E.M. Theófilo D'ávila | 0 | 129 | 310 | 0 | 0 |
| **36** | E.M. Valtemir José Da Costa | 0 | 64 | 162 | 46 | 7 |
| **37** | E.M. Vilatur | 44 | 40 | 166 | 0 | 16 |
| **38** | CAIE - Centro de Apoio Inclusão Escolar | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 |
| **39** | LACES | 0 | 0 | 131 | 0 | 0 |
| **40** | Pestalozzi | 0 | 50 | 100 | 0 | 0 |
| **41** | Centro Social Madre Maria das Neves | 0 | 30 | 50 | 0 | 0 |
| **42** | Casa Creche Benta de Souza Quintes | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **43** | Casa Creche Daliataria Gomes dos Reis Nascimento | 47 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **44** | Casa Creche Zilda Baptista Correa | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **45** | Casa Creche Elda Amorim Vidal | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **46** | Casa Creche Elisabete Alves | 46 | 45 | 0 | 0 | 0 |
| **47** | Casa Creche Elizabeth Siqueira Cadena da Silva | 38 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **48** | Casa Creche Enedina Campos Macedo | 42 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| **49** | Casa Creche Ercy Gomes de Oliveira | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **50** | Casa Creche Erotides de Abreu Souza | 70 | 14 | 0 | 0 | 0 |
| **51** | Casa Creche Luciana Madureira | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **52** | Casa Creche Nazareth Rodrigues Moreira | 50 | 73 | 0 | 0 | 0 |
| **53** | Casa Creche Nilton Souza dos Santos | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **54** | Casa Creche Norma Remigio Marinho | 69 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **55** | Casa Creche Odete Guimarães Santana | 113 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **56** | Casa Creche Profª Regina Lucia Coelho Sá | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **57** | Casa Creche Sebastiana de Oliveira Bravo | 130 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| **58** | Casa Creche Sônia Mendonça de Oliveira | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **59** | Casa Creche Tia Ione Roz | 46 | 7 | 0 | 0 | 0 |
| **60** | Casa Creche Valdemira Macedo | 62 | 54 | 0 | 0 | 0 |
| **61** | Casa Creche Vovô Carmo Gonçalves | 31 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **62** | Casa Creche Ygor Ferreira de Oliveira | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **63** | Creche M. Bicuíba | 91 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **64** | Creche M. Clementina Melo | 146 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **65** | Creche M. Domiciana | 123 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **66** | Creche M. Edilena Nunes da Costa | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **67** | Creche M. Maria Catharino Gonzaga | 152 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **68** | Creche M. Melchiades Carlos do Nascimento | 112 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **69** | Creche M. Nair Aguiar Da Silva | 109 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **70** | Creche M. Profª. Maria Regina Martins Santos | 110 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **71** | Creche M. Tia Juracy de Freitas Alves | 99 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **72** | Creche M. Tia Merice Ribeiro De Oliveira | 85 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **73** | Creche M. Victória Azeredo da Silva | 128 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Subtotal Por Modalidade** | | **2.680** | **2.455** | **11.657** | **1.270** | **379** |
| **Subtotal Geral** | | **18.441** | | | | |
| **Unidades com Inauguração Prevista** | | | | | | |
| Inauguração de 15 novas creches | | 1.500 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ampliação do C.M. Gustavo Campos Da Silveira | | 0 | 130 | 360 | 230 | 0 |
| **Subtotal Inaugurações Previstas** | | **1.500** | **130** | **360** | **230** | **0** |
| Estimativa de novas matrículas (10%) | | 418 | 259 | 1.202 | 150 | 38 |
| **TOTAL POR MODALIDADE** | | **4.598** | **2.844** | **13.219** | **1.650** | **417** |
| **TOTAL GERAL** | | **22.727** | | | | |

**ANEXO II – ESCOLAS MUNICIPAIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNIDADES ESCOLARES** | | **ENDEREÇO** |
| **EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL, EJA e AEE** | | |
| 1 | E.M. Almerinda da Rocha Magalhães | Rua Gentil Mendonça nº. 12, Bacaxá, Saquarema, RJ |
| 2 | E.M. Alzira de Moraes de Matos | Estrada do Rio Mole, 423, Rio Mole - CEP: 28996-120 |
| 3 | E.M. Anízia Rosa de Oliveira Coutinho | Rua do Gibão s/nº, Retiro, Bacaxá |
| 4 | E. M. Beatriz Amaral | Estrada Latino Melo s/nº., Palmital |
| 5 | E. M. Belino Catharino de Souza | Estrada da Mombaça, s/n.º, Mombaça |
| 6 | E. M. Carlos Vanderson Gonçalves Pereira | Rua 100, Lote 27, Jaconé |
| 7 | E. M. Carmem Regina Ferreira Oliveira | Rua São Gonçalo n.º 2725, Boqueirão |
| 8 | E. M. Edilênio Silva de Souza | Loteamento Alvorada, s/n.º, Alvorada |
| 9 | E. M. Edilson Vignoli Marins | Rua Antônio Ferreira n.º 110, Rio da Areia |
| 10 | E. M. Elcira de Oliveira Coutinho | Estrada da Água Branca s/nº., Água Branca |
| 11 | C. M. Gustavo Campos da Silveira | Avenida Oito de Maio n.º 650, Gravatá |
| 12 | E. M. Ismênia de Barros Barroso | Rua 97, s/n.º, Jaconé |
| 13 | E. M. Ismênia de Barros Barroso –  \* ANEXO \* | R 14, lts 15, 16, 17 e 18 QD 2411 Jaconé |
| 14 | E. M. Vereador Ivan da Silva Melo | Rua José Olímpio, nº 627 – Madressilva – Saquarema-RJ |
| 15 | E. M. Jardim Ipitangas | Estrada Ipitangas s/n.º, Ipitangas |
| 16 | E. M. João Laureano da Silva | Rodovia Amaral Peixoto, KM 50, Sampaio Correa |
| 17 | E. M. João Machado da Cunha | Estrada Latino Melo s/nº. Palmital - Saquarema RJ |
| 18 | E. M. José Bandeira | Rua São Gonçalo, s/n.º, Boqueirão |
| 19 | C. M. E. Jurandir da Silva Melo | Rua Ethelvino Lima de Mendonça, nº 330 – Basileia – 3º Distrito de Saquarema-RJ. |
| 20 | E. M. Luciana Santana Coutinho | Rua Mauro Lenzi n.º 10, Porto da Roça |
| 21 | E. M. Lúcio Nunes | Rua Adilson de Oliveira s/n.º, Bela Vista, Bacaxá |
| 22 | E. M. Manoel Muniz da Silva | Rua Capitão Nunes n.º 2.240, Barreira, Bacaxá |
| 23 | E. M. Margarida Rosa de Amorim | Estrada Jacarepiá s/n.º, Raia |
| 24 | E. M. Maria Luiza de Amorim Mendonça | Rodovia Amaral Peixoto, KM 58, Rio Mole |
| 25 | C. M. E. Menaldo Carlos de Magalhães | Estrada da Água Branca, s/n.º, Água Branca |
| 26 | E. M. Orgé Ferreira dos Santos | Avenida Oceânica, n.º 360, Itaúna |
| 27 | C. M. E. Padre Manuel | Rua Domingos Aguiar Cardoso s/n.º, Porto da Roça |
| 28 | E. M. Paulo Luiz Barroso Oliveira | Estrada Velha Bacaxá- Araruama, nº 400 – Bonsucesso – Saquarema-RJ |
| 29 | E. M. Prefeito Walquides de Souza Lima | Rua Praia Grande das Palmas n.º 19, Vilatur |
| 30 | E. M. Professor Francisco Vignoli | Estrada Rio das Tábuas s/n.º, Bonsucesso |
| 31 | E. M. Professora Maria de Lourdes Melo Paes Barreto | Rua Coronel João Catharino de Souza s/n.º, Jardim |
| 32 | E. M. Professora Osíris Palmier da Veiga | Avenida Litorânea, s/n.º, Barra Nova |
| 33 | E. M. Rubens de Lima Campos | Estrada de Bicuiba, s/n.º, Bicuiba, Bonsucesso |
| 34 | E. M. Sebastião Manoel dos Reis | Estrada do Rio Seco s/n.º, Rio Seco |
| 35 | E. M. Theófilo D'ávila | Estrada Theófilo D'Avila, s/n.º, Porto da Roça |
| 36 | E. M. Valtemir José da Costa | Estrada de Bicuiba, s/n.º, Bicuiba |
| 37 | E. M. Vilatur | Rua Praia Ponta de Itapajé, s/n.º, Vilatur |
| 38 | CAIE - Centro de Apoio Inclusão Escolar | Rua Segisfredo Bravo, n.º 136, Bacaxá, Saquarema, RJ |
| 39 | LACES | Av. Saquarema 3545 - Porto da Roça – Saquarema - RJ |
| 40 | Pestalozzi | Rua João Laureano da Silva 03 - Bacaxá – Saquarema - RJ |
| 41 | Centro Social Madre Maria das Neves | Rua Dr. Luiz Januário nº 226 – Centro - Saquarema |
| **CRECHES** | | |
| 42 | Casa Creche Benta de Souza Quintes | Av. Nova Saquarema 12 – Lt Vilatur |
| 43 | Casa Creche Daliataria Gomes dos Reis Nascimento | Rua Silvina Joaquina Nazareth nº 04 - Porto da Roça |
| 44 | Casa Creche Zilda Baptista Correa | Av. Nova Saquarema, n° 32, Lt. 22, Qd. 469 – Vilatur. |
| 45 | Casa Creche Elda Amorim da Silva | Rua Alberto Vidal, n° 1001 - Aterrado |
| 46 | Casa Creche Elizabete Alves da Silva | Rua Ana Nery Vignoli, nº 56 A, Bacaxá - 2º distrito, Saquarema - RJ. |
| 47 | Casa Creche Elizabeth Siqueira Cadena da Silva | Rua Demerval de Souza 21 - Basiléia |
| 48 | Casa Creche Enedina Campos Macedo | Av. Campos, Lt. 05, Qd. 31 - Jardim Ipitangas |
| 49 | Casa Creche Vovó Ercy Gomes de Oliveira | Estrada da Mombaça nº 49 - Mombaça |
| 50 | Casa Creche Erotides de Abreu Souza - Vovó Tida | Rua Alfredo Menezes, nº 1.078, Bacaxá - 2º distrito, Saquarema - Rio de Janeiro. |
| 51 | Casa Creche Luciana Madureira de Almeida - Tia Luciana | Rua Gentil Mendonça, nº 888 – São Geraldo, Bacaxá – 2º Distrito, Saquarema - Rio de Janeiro. |
| 52 | Casa Creche Nazareth Rodrigues Moreira | Endereço, Rua Manoel Apolinario dos Santos, n° 07 - Rio da Areia |
| 53 | Casa Creche Nilton Souza dos Santos - Vovô Nilton | Rua Theodoro Bernardo, nº 03 - São Geraldo, Bacaxá – 2º Distrito, Saquarema– Rio de Janeiro. |
| 54 | Casa Creche Norma Remigio Marinho | Rua 02, lote 04,quadra B, loteamento “Bairro Chão de Ouro” - Bonsucesso |
| 55 | Casa Creche Odete Guimarães Santana | Rua Pereira, n° 309 - Bacaxá |
| 56 | Casa Creche Regina Lúcia de Oliveira Coelho Sá | Rua Pereira, nº 470, Bacaxá - 2º Distrito, Saquarema - Rio de Janeiro. |
| 57 | Casa Creche Sebastiana de Oliveira Bravo | Rua Capitão Nunes, n° 962 - Barreira |
| 58 | Casa Creche Sônia Mendonça de Oliveira | Rua Isaltina Porto, nº 54 - Retiro - Bacaxá – 2º Distrito, Saquarema/RJ. |
| 59 | Casa Creche Ione Pereira Roiz | Estrada Velha de Jaconé, s/n° - Jaconé |
| 60 | Casa Creche Valdemira Macedo da Silva | Avenida Cabo Frio, Lotes 04-A e 04-B, Quadra 20 - Jardim Ipitangas – Saquarema - RJ. |
| 61 | Casa Creche Vovô Carmo Gonçalves | R. Nicomedes Pereira dos Santos 85 – Verde Vale |
| 62 | Casa Creche Ygor Ferreira de Oliveira | Rua Luiza Antônia Soares nº 19 - Alvorada |
| 63 | Creche M. Bicuíba | Estrada de Bicuíba, s/nº, Bicuiba (referência à 4.100 mts do Engenho Grande) |
| 64 | Creche M. Clementina Melo | Rua Maria Ferreira, s/n.º, Bacaxá, Saquarema, RJ |
| 65 | Creche M. Domiciana Monteiro dos Santos | Trav. Menino de Deus, n° 4 - Boqueirão |
| 66 | Creche M. Edilena Nunes da Costa | Rua Manoel Ribeiro Gonçalves, n° 04 - Lot. Repouso de Itaúna - Guarani |
| 67 | Creche M. Maria Catharino Gonzaga | Rodovia Amaral Peixoto, Km 54, Sampaio Correa, Saquarema, RJ |
| 68 | Creche M. Melchiades Carlos do Nascimento | Rua Jorge Oliveira de Amorim, n° 80 - Rio de Areia |
| 69 | Creche M. Nair Aguiar da Silva | Rua Visconde de Baependi n.º 271, Campo de Aviação, Centro |
| 70 | Creche M. Professora Maria Regina Martins Santos | Rua Ezaltina Porto, s/n.º, Retiro, Saquarema, RJ |
| 71 | Creche M. Tia Juracy de Freitas Alves | Avenida Oceânica n.º 350, Itaúna |
| 72 | Creche M. Tia Merice Ribeiro de Oliveira | Rua Marina II, Parque Marina, Bacaxá |
| 73 | Creche M. Victória Azeredo da Silva | Rua 96, n.º 2550, Jaconé, Saquarema, RJ |

**ANEXO III –** **CRONOGRAMA PREVISTO DE ENTREGA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mês** | **Dia da semana** | **Dia do mês** |
| Janeiro | Quinta-feira | 25 |
| Janeiro | Sexta-feira | 26 |
| Fevereiro | Quinta-feira | 1 – 8 – 15 – 22 - 29 |
| Fevereiro | Sexta-feira | 2 – 9 – 16 - 23 |
| Março | Quinta-feira | 7 – 14 – 21 - 28 |
| Março | Sexta-feira | 1 – 8 – 15 – 22 - 29 |
| Abril | Quinta-feira | 4 – 11 – 18 - 25 |
| Abril | Sexta-feira | 5 – 12 – 19 - 26 |
| Maio | Quinta-feira | 2 – 9 – 16 – 23 - 30 |
| Maio | Sexta-feira | 3 – 10 – 17 – 24 - 31 |
| Junho | Quinta-feira | 6 – 13 – 20 - 27 |
| Junho | Sexta-feira | 7 – 14 – 21 - 28 |
| Julho | Quinta-feira | 4 – 11 – 18 - 25 |
| Julho | Sexta-feira | 5 – 12 – 19 - 26 |
| Agosto | Quinta-feira | 1 – 8 – 15 – 22 - 29 |
| Agosto | Sexta-feira | 2 – 9 – 16 – 23 - 30 |
| Setembro | Quinta-feira | 5 – 12 – 19 – 26 |
| Setembro | Sexta-feira | 6 – 13 – 20 - 27 |
| Outubro | Quinta-feira | 3 – 10 – 17 – 24 - 31 |
| Outubro | Sexta-Feira | 4 – 11 – 18 – 25 |
| Novembro | Quinta-feira | 7 – 14 – 21 – 28 |
| Novembro | Sexta-feira | 1 – 8 – 15 - 22 – 29 |
| Dezembro | Quinta-feira | 5 – 12 |
| Dezembro | Sexta-feira | 6 - 13 |