
TERMO DE REFERENCIA

1 – DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1- O presente termo tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinado ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE para as escolas dos Distritos de Castelo de Sonhos e Cachoeira da Serra, através de Sistema de Registro de Preço.

1.2 - A lista de produtos, com as especificações e quantitativos exigidos, que corresponde a esse objeto, encontra-se no anexo I A deste termo.

2– ÓRGÃOS REQUISITANTE

2.1 - Órgão/Entidade: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ALTAMIRA

Unidade/Setor/Departamento: Setor de Alimentação Escolar

Responsável pela Demanda: Débora Natassia Carneiro de Pinho

Matrícula 167952-0 / ID Funcional: Nutricionista

Telefone: E-Mail institucional: debora.pinho@altamiraeduc.com.br

3– JUSTIFICATIVA

3.1. OBJETIVOS PRINCIPAL DO PROCESSO: Após todas as análises realizadas e estudo técnico preliminar, pretende-se alcançar com a presente aquisição alimentos necessários para a produção de merenda escolar para distribuição em todas as escolas municipais e estaduais, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, nº 2 de 9 de abril de 2020, nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, Lei nº 13.987 de 7 de abril de 2020 e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

3.2. BENEFÍCIOS: Pretendemos obter com a aquisição, gêneros alimentícios saudáveis para os alunos da Rede Municipal de Altamira, conforme exigido pelo FNDE. Dando a eles alimentação saudável e balanceada, isso auxiliará no desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo vai produzir mais vitaminas e armazenar nutrientes para toda a vida, além de favorecer o aluno num bom desempenho escolar.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

3.3. NECESSIDADE: Oferecer reforço alimentar e nutricional ao educando gratuitamente, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde;

3.4. RESULTADOS ESPERADOS: Formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

3.5. CONSIDERAÇÕES: Após todo o estudo realizado expomos as considerações a baixo que nos leva a respaldar e nos dar impulsionamento na aquisição da merenda escolar para completar o saldo do processo licitatório que já foi realizado:

CONSIDERANDO: Que a presente solicitação tem o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do Programa de Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, oferecendo alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, sendo acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU), pelo Ministério Público e pelo Tribunal de Contas dos Municípios (TCM).

CONSIDERANDO: Que o programa atende atualmente de acordo com o censo escolar 2022, 2.807 alunos distribuídos nos atendimentos de Pré-Escola, Ensino Fundamental, EJA, AEE, sendo as Unidades de Ensino localizadas nos Distritos de Castelo dos Sonhos e Cachoeira da Serra e Indígenas, e a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino;

ESCOLAS DOS DISTRITOS DE CASTELO DE SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA								
Nº	ESCOLA	EDUC. INF.	FUND. I	FUND. II	AEE	EJA	ENS. MÉDIO	TOTAL
1	EMEIF Cachoeira da Serra	107	298	232	12	36	0	685
2	Creche Municipal paraíso infantil anexa a emeif cachoeira da serra	59	0	0	0	0	0	59
3	Creche Irene Heck	122	0	0	0	0	0	122
4	EMEIF Inovação	225	94	0	14	0	0	333
5	EMEIF João Paulo II	37	355	130	22	0	0	544
6	EMEIF Léo Heck	0	444	457	19	29	0	949
7	EMEF Indígena Beparigroti anexa a EMEIF Léo Heck	0	10	0	0	9	0	19
8	EMEF Indígena Ngreibjereti anexa a EMEF Leo Heck	0	9	0	0	17	0	26



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

9	EMEF Indígena Nhakati anexa a EMEIF Léo Heck	0	5	0	0	4	0	9
10	EMEF Indígena Nhakbariti anexa a EMEIF Léo Heck	0	11	0	0	14	0	25
11	EMEF Indígena Pycatô anexa a EMEIF Leo Heck	0	8	15	0	13	0	36
SOMATÓRIA GERAL		550	1234	834	67	122	0	2807

CONSIDERANDO: Que a alimentação está relacionada ao aprendizado, sendo elementar para o desenvolvimento de práticas mais saudáveis de vida, já que influencia o crescimento e o desempenho cognitivo na idade escolar;

CONSIDERANDO: Que para muitas das crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem durante o dia. Mesmo sabendo que o café da manhã é tido como a refeição mais importante do dia, muitas famílias simplesmente não têm como oferecer o desjejum em casa, e acabam enviando suas crianças à escola com o estômago completamente vazio, essa realidade desalentadora reforça ainda mais a importância de a escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para as crianças e adolescentes. Assim, todos os esforços que permitam uma melhoria de qualidade da alimentação escolar distribuída aos alunos são essenciais.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. Foi realizado levantamento pelo número de alunos do censo escolar do ano de 2022, com intuito de consolidar a quantidade para efetuar um procedimento licitatório abrangendo todas as unidades escolares descritas nesta demanda. Buscaremos contratar empresa que contenha a venda dos produtos licitados, a qual deverá ter licença nos órgãos competente, em especial a Coordenadoria de Vigilância Sanitária do Município sede da Licitante. Os produtos serão requisitados de forma parcelada, aproximadamente de mês a mês, ou eventual e futura, de acordo com as necessidades das Escolas Municipais de Altamira, através da Ordem de Compra, dando prazo razoável para que a empresa possa fazer a entrega no município conforme a ordem de compra. As Ordens de Compra serão emitidas pelo Setor de Alimentação Escolar conforme cronograma realizado pelo próprio Setor. A distribuição estabelece critérios importantes de logística a serem utilizados. A contratação de empresa especializada na venda de gêneros alimentícios é a solução encontrada por todos os órgãos públicos, somente devemos ter cuidado no armazenamento dos produtos. A distribuição dos frios será realizada pela empresa vencedora, em carro frigorífico, com exceção as escolas que encontram-se em lugares da zona rural mais distantes. Pois muitas escolas estão localizadas nas áreas de Resex, Ribeirinhas e Indígenas que se encontram distantes em vários quilômetros da sede do município. A empresa vencedora deverá possuir transporte adequado para o traslado dos alimentos no Município de Altamira, em especial os fornecedores de frios, que deverão possuir carro frigorífico que atenda as normas do FNDE. Precisamos licitar todos esses produtos, deixar registrado os valores, que no decorrer de 01 ano possamos ir adquirindo de acordo com a disponibilidade financeira repassada pelo FNDE e contrapartida da Prefeitura.



**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

4.2. A contratação para esta compra, objeto deste Termo de Referência, será na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preço e tem amparo legal, integralmente, na Lei Federal 10.520/2002 e Decreto Federal 10.024/2019, Decreto Federal nº 7.892 de janeiro de 2013 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

4.3. Este procedimento para Sistema de Registro de Preços – SRP está amparado pelo art. 3º do Decreto nº 7.892/2013 e suas alterações.

4.4. Este procedimento será feito através de Sistema de Registro de Preço pelos motivos expostos abaixo:

4.4.1. Justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda estar em quantidade estimada, podendo ocorrer alterações durante o decorrer do ano ou fatos que leve a diminuir ou aumentar a demanda, portanto será utilizado o registro de acordo com a necessidade prevista pela Secretaria Municipal de Educação através Setor de Alimentação Escolar.

4.4.2. Dentre as vantagens em se utilizar o SRP destacam-se as seguintes:

- Evolução significativa da atividade de planejamento organizacional, motivando a cooperação entre as mais diversas áreas.
- Possibilidade de maior economia de escala, uma vez que diversos órgãos e entidades podem participar da mesma ARP, adquirindo em conjunto produtos ou serviços para o prazo de até 01 (um) ano. É o atendimento ao Princípio da Economicidade.
- Aumento da eficiência administrativa, pois promove a redução do número de licitações e dos custos operacionais durante o exercício financeiro.
- Otimização dos processos de contratação de bens e serviços pela Administração.
- A solicitação de fornecimento ocorre somente quando surgir a necessidade em se adquirir os produtos registrados.
- Ausência da obrigatoriedade em se adquirir os produtos e serviços registrados, quer seja em suas quantidades parciais ou totais.
- Vinculação do particular pelo prazo de validade da ata às quantidades e aos preços registrados.
- O orçamento será disponibilizado apenas no momento da contratação.
- Celeridade da contratação, haja vista que se têm preços registrados.
- Atendimento de demandas imprevisíveis.
- Possibilita a participação de pequenas e médias empresas em virtude da entrega ou fornecimento do bem ou serviço registrado ocorrer de forma parcelada.



5 - DEVERES DA CONTRATADA

5.1 - Executar a entrega do objeto em conformidade com o detalhamento expresso neste Termo de Referência e no Edital da Licitação, observando rigorosamente as normas constantes neste instrumento e no edital;

5.2 - Assumir os ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

5.3 - Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive com transporte do material a ser entregue;

5.4 - ENTREGAR OS MATERIAIS SOLICITADOS DENTRO DO PRAZO ESTABELECIDO, NO HORÁRIO DE EXPEDIENTE;

5.5 - Os materiais deverão ser entregues no Setor de Alimentação Escolar, ou porta-a-porta nas Unidades de Ensino, de acordo com o Órgão solicitante;

5.6 - As notas fiscais deverão ser entregues entre o 1º e 5º dia de cada mês e deverão conter o número do Processo licitatório, Contrato e Ordem de Compra, juntamente com as notas fiscais deverão ser encaminhados em conjunto o recibo referente a Nota Fiscal assinada pela empresa e as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista atualizadas.

- Executar a entrega do objeto em conformidade com o detalhamento expresso neste Termo de Referência e no Edital da Licitação, observando rigorosamente as normas constantes neste instrumento e no edital;

- É obrigação da contratada, possuir condução adequada para transportar os materiais solicitados o qual deverá atender todas as exigências dos órgãos competentes.

5.9 – Os materiais deverão estar acondicionados em suas embalagens originais, apropriadas para armazenamento, com identificação do produto, fazendo constar sua descrição e incluindo: marca, fabricante, registro ANVISA, validade, de acordo com suas características.

5.10 - Os materiais, objeto deste termo, deverão ser de boa qualidade, de primeira linha e atender aos dispositivos da Lei 8.078/90 (Código de defesa do consumidor) e as demais legislações pertinentes.

6 - DEVERES DA CONTRATANTE

6.1 - São deveres da Secretaria Municipal de Educação de Altamira:

6.1.1 - Proporcionar todas as facilidades para que o prestador possa cumprir suas obrigações;

6.1.2 - Rejeitar os produtos que não atendam às especificações deste Termo de Referência;

6.1.3 - Efetuar o (s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais) / Fatura(s) da contratada, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;

6.1.4 - Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades detectadas no referido produto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

6.1.5 - Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a serem solicitados pelos técnicos da contratada;



7 - PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

7.1 - A presença da fiscalização do Contratante não elide nem diminui a responsabilidade da entidade contratada;

7.2 - Será designado pela Secretaria Municipal de Educação de Altamira um servidor para acompanhamento e fiscalização do contrato;

7.3 - A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes;

7.4 - As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal do contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONTRATANTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.

8 – DA VIGÊNCIA

8.1 – O prazo de vigência da futura Contratação através da Ata de Registro de Preço é de até um ano, com validade e eficácia legal após a sua assinatura, tendo início e vencimento em dia de expediente.

8.2 - O prazo de que se trata este item poderá ser revisto, somente no caso dos contratos gerados pela Ata, nas hipóteses e forma a que alude o art. 65, da Lei Nº 8.666/93.

DECRETO FEDERAL 7.892/2013

...

Art. 12. O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a doze meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

...

§ 2º A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 3º Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 4º O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

9 – ORÇAMENTO ESTIMADO

9.1 – Os preços médios unitários para média de preço são os constantes na Planilha Orçamentária deste termo.

9.1.1- Não será admitido preço inexequível ou de valor zero.



10 - MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

10.1 - Serão requisitados de forma parcelada, mês a mês, podendo ocorrer pedido eventual, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Altamira e seus órgãos solicitantes, através da Ordem de Compra.

11 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

11.1 - O objeto a ser contratado é caracterizado como aquisição de produto comum, de que trata a Lei nº 10.520/2002 e a Lei 10.024/2019, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas dos produtos são as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser licitado por meio de Pregão.

12 - CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

12.1 - A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa pelo CONTRATANTE;

a) Condições de pagamento: O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal.

b) As notas fiscais deverão ser entregues em duas vias, entre o 1º e 5º dia de cada mês e deverão conter o número do Processo licitatório, Contrato e Ordem de Compra, juntamente com as notas fiscais deverão ser encaminhados em conjunto o recibo referente a Nota Fiscal assinada pela empresa e as Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista atualizadas.

12.3 - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

12.4 - O CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos entregues estiverem em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas, de acordo com o processo licitatório.

12.5 - Nenhum pagamento será efetuado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento;

12.7 - A Nota Fiscal/Fatura correspondente será examinada diretamente pelo Fiscal designado pela CONTRATANTE, o qual somente atestará a execução do objeto e liberará a referida Nota Fiscal/Fatura para pagamento quando cumpridas, pelo FORNECEDOR, todas as condições pactuadas relativas ao objeto do presente Processo;



12.8 - Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida pelo Fiscal ao FORNECEDOR e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

12.9 – A Tesouraria da Secretaria Municipal de Educação de Altamira terá o direito de descontar de faturas, quaisquer débitos da CONTRATADA, em consequência de penalidades aplicadas.

13 - MECANISMOS DE COMUNICAÇÃO A SEREM ESTABELECIDOS

13.1 – A contratante disponibilizará número de telefone e-mail para comunicação entre as partes.

14- REQUISITOS MÍNIMOS DE CAPACIDADE TÉCNICA

a) Apresentação de Atestado (s) de Capacidade Técnica expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel que identifique o (s) mesmo (s), assinados, datados e os signatários devidamente identificados com o nome completo e cargo, que comprove que a empresa licitante fornece ou forneceu produtos pertinente e compatível em características ao objeto desta licitação, em conformidade com Art.30, inciso II da Lei Gerais de Licitações e Contratos nº 8.666/93.

a.1) O (s) Atestado (s) de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito privado, deverá constar firma reconhecida em cartório ou a licitante poderá proceder conforme a lei federal nº 13.726 de 08/10/2018, art. 3º, (fazer diligencia para examinar a assinatura comparando com documento de identificação da pessoa que assinou), ou ainda estar com assinatura digital.

a.2) O Pregoeiro poderá solicitar a qualquer momento documentos que comprovem o atestado de capacidade técnica podendo ser nota fiscal ou contratos firmados com administração pública ou privada, em conformidade com Art.43, § 3º da Lei Gerais de Licitações e Contratos nº 8.666/93.

a.3) Poderão ser exigidos outros documentos de comprovação de Qualificação Técnica, caso necessário.

a.4) Devem os atestados de capacidade técnica ser/estar:

- Relacionados ao objeto da licitação;
- Exigidos proporcionalmente ao item, etapa ou parcela ou conforme se dispuser a divisão do objeto;
- Fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, com identificação do emissor;
- Emitidos sem rasuras, acréscimos ou entrelinhas;
- Assinados por quem tenha competência para expedi-los;
- Registrados na entidade profissional competente, quando for o caso;

Ainda com relação a exigências de atestados, deve ser observado que:

- Seja pertinente e compatível em características, quantidades e prazos exigidos na licitação, porém por tratar se de ata de registro de preço não será levado em consideração a quantidade total dos itens licitadas, pois são quantidades estimadas para aquisição;
- Sempre que possível, seja permitido somatório de quantitativos, de forma a ampliar a competição;
- Não seja limitado a tempo (validade), época ou locais específicos;



– Possa ser demonstrada a comprovação de aptidão até a data de entrega da proposta, não restrita à de divulgação do edital. (Negritei) (Licitações e contratos: orientações e jurisprudência do TCU – 4. ed. rev., atual. e ampl. – Brasília, 2010, pag. 409)

a.5) Itens de relevância para constar nos atestados apresentados, de acordo com o produto que a licitante irá participar nesta licitação:

*gêneros alimentícios não perecíveis;

*gêneros alimentícios perecíveis frios: como carnes: bovina e ave.

Licença Sanitária da empresa licitante, devidamente atualizada pelo órgão sanitário local (Vigilância Sanitária) competente, autorizando exercer atividades de comercialização e/ou fabricação de Produtos, objeto deste certame (referente aos itens de equipamentos e mobiliários médico/hospitalar e instrumental cirúrgico), conforme Art. 21 da Lei 5.991/1973.

Registro dos produtos nos órgãos competentes e fichas técnicas, assinada por técnico de alimentos da indústria, de acordo com as exigências do Ministério da Saúde, emitido pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**, os produtos isentos de Registro deverão vir acompanhados do Comunicado de Início de Fabricação; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento devem estar de acordo com as exigências do Manual de Legislação Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, Regulamento dos Artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e da Resolução nº. 035, de 01 de outubro de 2003 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, para produtos de origem animal, será exigido também **Certificado de Registro no SIF/DIPOA** do produto e fabricante, no dia das amostras e durante a fase de habilitação do processo licitatório deverão respectivamente, ser analisadas pela nutricionista.

15 - LOCAL DE ENTREGA/CONDIÇÕES E PRAZOS

15.1 - A entrega do objeto obedecerá ao seguinte:

15.1.1 - Serão requisitados de forma parcelada mensalmente, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, através da Ordem de Compra assinadas por responsável do Setor de Compras, e ordenadas pelo Secretário de Educação, junto com nutricionista.

15.1.2 - A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada de acordo com o cronograma abaixo, nos locais a serem indicados na ordem de compra;

Grupos	Alimentos	Frequência	Observação quanto às entregas
01	Pães, Leite e Vegetais Folhosos.	Semanalmente	Escolas urbanas: Diretamente nas escolas urbanas, conforme tabela em anexo.
02	Pães	Quinzenalmente	Escolas rurais com energia: Diretamente nas escolas polo da zona rural, conforme tabela em anexo.
03	Carnes, Frango	Quinzenalmente	Escolas urbanas: Diretamente nas escolas urbanas,



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

			conforme tabela em anexo.
04	Carnes, Frango	Mensalmente	Escolas rurais: Deverá ser entregue no Depósito da Alimentação Escolar. Conforme cronograma da equipe do setor.
05	Gêneros secos	Mensalmente	Escolas urbanas e rurais: Deverá ser entregue no Depósito da Alimentação Escolar. Conforme cronograma da equipe do setor.
06	Carne Salgada e Charque	Semestralmente	Escolas rurais: Deverá ser entregue no Depósito da Alimentação Escolar. Conforme cronograma da equipe do setor.

Endereço do Depósito de Alimentação Escolar			
Rua São José, Bairro São José – Castelo de Sonhos.			
Zona Urbana			
ITEM	NOME	ZONA	ENDEREÇO
01	EMEIF Cachoeira da Serra	Urbana	Avenida Rio Tapajós, S/N , Bairro Centro Cachoeira da Serra
02	Creche Municipal Paraiso infantil anexa a EMEIF cachoeira da serra	Urbana	Avenida Rio Teles Pires S/N, Bairro Centro Cachoeira da Serra
03	Creche Irene Heck	Urbana	Rua Sete de Setembro S/N, Bairro Centro
04	EMEIF Inovação	Urbana	Rua Sete de Setembro S/N, Bairro Centro
05	EMEIF João Paulo II	Urbana	Rua Mogno, nº 27, Bairro São Miguel.
06	EMEIF Léo Heck	Urbana	Rua Francisco Rastick, nº 1010 Bairro Centro

15.2 - Serão rejeitados no recebimento os produtos com especificações diferentes das constantes no objeto. Constatadas irregularidades quanto à especificação do objeto, o Contratante poderá:

15.3 - Rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

15.4 - Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 48 horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

15.5 - O transporte de todos os produtos, principalmente os perecíveis deverão ser efetuados em veículos adequados que atendam a todas as exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes. O veículo deve: Ter a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos; Possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente; Transportar somente alimentos; Circular com o alimento somente o



**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

tempo necessário para distribuição; Usar materiais para proteção e fixação de carga que não constituam fonte de contaminação ou dano para o alimento; Estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos limpos; Ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo uma vez ao dia).

15.6 - É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável e bota), para o transporte dos produtos até o depósito de Alimentação Escolar.

15.6.1 – É de responsabilidade da empresa fornecedora a descarga dos produtos até o local de armazenagem.

15.7 - Os cronogramas com as quantidades a serem entregues nas escolas e depósito será fornecido juntamente com as ordens de compras.

15.8 - No dia da entrega, a empresa fornecedora dos produtos deverá seguir as etapas expostas abaixo:

15.8.1 - Comparecer ao Depósito Central da Alimentação Escolar, e fornecer a nota fiscal referente aos produtos que estarão sendo entregues.

15.8.2 - Funcionários do Depósito Central irão conferir quantidade e qualidade dos produtos.

15.8.5 - Após a entrega finalizada, a Coordenação da Alimentação Escolar encaminhará as Notas Fiscais para o setor responsável pelos pagamentos.

a) Funcionários do Depósito Central irão conferir quantidade e qualidade dos produtos;

b) Um funcionário do Depósito irá acompanhar a entrega para as escolas, munido das notas de entrega dos produtos para as escolas, e apresentará para um funcionário da escola que deverá assinar item por item recebido, conferindo quantidade e qualidade;

15.9- Os produtos deverão ser entregues em embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, sem umidade, sem inadequação de conteúdo, nas condições de temperatura exigida em rótulo, prazo de validade impressos na embalagem e com descrições nutricionais de cada produto.

15.10– Os produtos deverão ser entregues no prazo de até 10 dias úteis após envio da ordem de compra, obedecendo o cronograma do setor de merenda escolar.

Justificativa do prazo de entrega estipulado: O prazo estipulado no item acima do termo de referência é razoável para o tipo de material licitado e atende as necessidades da administração e aos interesses públicos, pois não possuímos depósitos para armazenamento em grandes quantidades. Enfatizamos também, que o Município de Altamiras, mesmo estando localizado no interior do Estado do Pará, possui estradas adequadas para o transporte e tráfego fica distante da metrópole aproximadamente 971km, leva em torno de 12h32min o tempo de viagem.



Este processo trata-se de Registro de Preço, portanto os contratos somente serão gerados de acordo com a necessidade dos órgãos requisitantes, usando as quantidades apenas que serão adquiridas na essência, deste modo, através desta informação as Contratadas poderão programar-se para entrega do produto desde a assinatura do contrato administrativo, pois logo após a formalização contratual será encaminhado para empenho e emissão de Ordem de Compra. Destacamos que este processo gerará quantos contratos forem necessários para atender a administração pública dentro das quantidades dos itens licitados.

15.12 - Os materiais listados não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade, pois os mesmos encontram-se em quantidades estimadas para o decorrer do prazo da contratação.

3. SERVIDOR(ES) INDICADO(S) PARA A FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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, de 1993.

O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16.3 – Os fiscais de contrato serão os servidores a baixo descrito, podendo sofrer alteração, a qual será comunicado previamente:

Fiscal principal:

Nome: Luiz Araújo Leandro Matrícula: 167959-7 ID Funcional: Chefe de Divisão do Setor de Alimentação Escolar

E-Mail institucional: luiz.leandro@altamiraeduc.com.br

17 - DOS RECURSOS FINANCEIROS – DAS DESPESAS

17.1 - Este procedimento licitatório será efetuado através de Sistema de Registro de Preço, por tanto em conformidade com o dispositivo no art. 7º inciso 2º do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013, a dotação será indicada somente antes da formalização do contrato, anexando a este processo até o momento apenas as unidades orçamentárias com suas respectivas quantidades, conforme descrito em anexo deste termo. Os recursos para pagamentos serão realizados através das Secretaria de Educação – PNAE e contrapartida Prefeitura.



18 – NORMAS E EXIGÊNCIAS TÉCNICAS QUE REGULAM A MERENDA ESCOLAR

18.1 – Normas:

Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991 conforme Seção I Da Inspeção e da Fiscalização de Produtos de Origem Animal conforme:

Art. 142. A inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem animal é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

§ 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade prévia de fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais.

§ 2º - A inspeção abrange a inspeção ante e post mortem dos animais, recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 143. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.

Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS conforme RESOLUÇÃO Nº 23, DE 15 DE MARÇO DE 2000.

4.1. Todos os estabelecimentos que exercerem atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária.

4.2. Os produtos do Anexo I estão dispensados de registro, enquanto que os produtos do Anexo II devem ser registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.

4.3. Os produtos de um anexo podem passar a integrar o outro anexo. Essa mudança pode ocorrer em função do histórico de qualidade do produto, efetuado por meio do monitoramento de qualidade ou em consequência de ocorrência de agravos à saúde atribuídos ao consumo de alimentos.

4.4. Todo alimento deve ser produzido de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico (RT) e demais diretrizes estabelecidas, aprovados pela autoridade competente.

5.0. PRODUTOS DISPENSADOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO

5.1. Os produtos do Anexo I estão dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde.



5.1.1. As empresas devem informar o início da fabricação do(s) produto(s) à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, conforme modelo Anexo X, podendo já dar início a comercialização.

Resolução nº. 015 de 16 de junho de 2003 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE conforme o Art. 11. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso - Anexo II e III, desta Resolução.

§ 2º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados.

§ 5º Os produtos a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

§ 6 Cabe às EE adotarem medidas que garantam adequadas condições higiênicas e a qualidade sanitária dos produtos da alimentação escolar durante o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo pela clientela beneficiada pelo programa, observando-se, ainda, os seguintes procedimentos:

I - previsão, nos editais e contratos de fornecimento de gêneros alimentícios e/ou sistema de refeições prontas, da Responsabilidade dos vencedores pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado;

II- exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;

III- exigência, nos editais, de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o Produto que o licitante se propõe a fornecer;

IV - exigência, no momento de cada certame licitatório, de apresentação de amostras para eventuais testes de Laboratório ou de degustação e comparação.

Art. 21 - os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;
- 7 - fábricas de produtos gordurosos;
- 8 - entrepostos de carnes e derivados;
- 9 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 10 - matadouros de aves e coelhos;
- 11 - entrepostos-frigoríficos.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do D.I.P.O.A;

§ 9º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do



**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

D.I.P.O. A; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 - Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

18.2 - Quanto à qualidade dos produtos: Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de qualidade inquestionável, devendo estar em conformidade com a descrição dos gêneros em anexo, estando ainda sujeitos a amplo teste de qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura Municipal de São João de Pirabas o direito de rejeita-los no todo ou em parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional.

Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação vigente: Registro no órgão competente da sua data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios de adequados para armazenamento, SAC (SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR), dados dos produtos, peso líquido legível e lote.

18.3 - As empresas vencedoras serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor. Será de responsabilidade das empresas fornecedoras, a qualidade físico-química, bromatológica e sanitária (microbiológica) dos produtos licitados.

18.4 - Entrega dos gêneros alimentícios: o recebimento dos gêneros alimentícios será feito na Secretaria de Educação do Município, no depósito da merenda escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho de alimentação escolar, atestando o cumprimento de todas as condições estabelecidas neste termo e no edital.

18.5 - A prova de entrega e a assinatura do responsável pelo recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e/ou nota de entrega, que servira apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.

18.6 - A mercadoria deverá apresentar as qualidades e as embalagens previstas no anexo e estar em conformidade com as amostras apresentadas. Caso a mercadoria esteja em desacordo, será devolvida ao fornecedor e acarretará notificação e as penalidades previstas em contrato.

18.7 - Observação: a não entrega no dia e horários marcados acarretarão notificação e as penalidades previstas em contrato, assim como não será aceito em hipótese alguma a entrega de outras marcas de produtos que não sejam as marcas licitadas. Se a empresa não cumprir será feito:

Notificação

Penalidade

Rescisão



18.8 - O transporte de todos os produtos deverá ser realizado em veículo adequado e que atendam todas as exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes.

18.9 - É de responsabilidade da empresa fornecedora que os responsáveis pela entrega estejam devidamente paramentados (jaleco ou uniforme de cor clara e touca descartável) para o transporte de produtos até o depósito de merenda escolar.

18.10 - Quanto as amostras, fichas técnicas e laudos: será exigido do vencedor uma amostra de cada produto, devidamente acompanhado de suas respectivas fichas técnicas, assinadas por um responsável técnico da área, para a Nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, na Divisão de Alimentação Escolar/ SEMED.

18.11 - A Divisão de Alimentação Escolar poderá se necessário solicitar laudo de análise (físico-químico, bromatológica e microbiológica) das amostras em laboratório devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura e/ou ANVISA ou laboratório de Instituição Federal, para atestar o descrito nas fichas técnicas. A nutricionista emitira um parecer sobre as amostras entregues, para assim garantir a Segurança Alimentar dos beneficiários do PNAE.

18.12 - As empresas devem apresentar o SIF ou SIE do fabricante dos produtos de origem animal. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com a resolução nº. 23 de 15 de março de 2000.

18.13 - O fornecedor deverá dispor de logística adequada, com veículo em número suficiente para atendimento, para não haver atraso na entrega e comprometimento na execução do cardápio. O veículo deverá ser destinado para o uso exclusivo de transporte de alimentos, com identificação lateral e separação adequada do espaço do condutor e o espaço de armazenamento dos alimentos, conforme prevê a legislação competente (RDC – 216 – ANVISA – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, portaria CVS – 6/99 de 10/03/99, Resolução 38 de Julho de 2009 –FNDE).

18.14 - Para transporte de produtos congelados e/ou resfriados a empresa vencedora deverá dispor de certificado emitido por órgão competente que comprove que a câmara frigorífica e a o veículo frigorificado que realizou o transporte foi inspecionado e encontra-se dentro das condições exigidas pela legislação vigente, entregando para o fiscal de contrato uma cópia da documentação, em cada entrega.

18.15 - Os itens entregues deverão ser inspecionados na presença da fiscal de contrato no depósito da merenda com utilização de balança, para comprovação da quantidade dos produtos.

18.16 - Quanto à embalagem do produto: As embalagens dos produtos deverão ser os originais de fábrica, lacradas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, nº do lote, prazo de validade que deve ser de até 120 dias após a data de entrega no depósito de merenda escolar, peso líquido e SAC – serviço de atendimento ao consumidor. A empresa contratada se responsabilizará por eventuais substituições de produto nos seguintes casos: produtos com especificações incompatíveis com o exigido, que apresentem defeito de fabricação, entregues com a embalagem violada ou sinais de violação, produtos danificados em função do manuseio inadequado durante o transporte. O fornecedor que não atender as



**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

exigências acima citadas será devidamente notificado e caso reincidente será penalizado.

18.17 - Quanto à estrutura física do fornecedor e documentação: para dar garantia da origem e procedência dos produtos ofertados, deverá ser apresentado na fase de habilitação seguintes documentos sob pena de desclassificação: O certificado de inspeção Federal - SIF, ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou SIM, e o comprovantes de avaliação de rótulos (registros) para produtos de origem animal.

DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto licitatório.

20 – ANEXOS

20.1 – ANEXO I – A: LISTA DOS ITENS INCLUINDO PREÇO MEDIO

Termo de Referência Elaborado por:

DÉBORA NATASSIA CARNEIRO DE PINHO

Nutricionista

Matrícula nº 167952-0

SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ERIK VINICIUS JANUARIA DE SOUSA

Agente Administrativo

Matrícula nº 167243-6

PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE LICITAÇÕES

Ciente e aprovo o Termo de Referência, em 15 de março de 2023.

KÁTIA MIRELLA DA SILVA LOPES

Secretária Municipal de Educação

Matrícula nº 030320-5

ORDENADORA DE DESPESAS



Tenha acesso a todos os canais oficiais da Prefeitura de Altamira, apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QRcode.

End. Acesso Dois, nº 530, Bairro Premem
CEP: 68372-577 – Altamira/Pá
E-mail: licitacaoaltamira2022@gmail.com

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXO I – A

Lista dos itens

OBS: Não será aceito valor a cima da média de preço, por item e nem pelo valor global.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD		
1	Abóbora madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	2.160	7,24	15.638,40
2	Abobrinha extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	96	7,82	750,72
3	Alface crespa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.,	KG	936	27,63	25.861,68
4	Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchase livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	576	30,23	17.412,48
5	Batata inglesa, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e	KG	352	8,35	2.939,20



Tenha acesso a todos os canais oficiais da Prefeitura de Altamira, apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QRcode.

End. Acesso Dois, nº 530, Bairro Premem
CEP: 68372-577 – Altamira/Pá
E-mail: licitacao@altamira2022@gmail.com

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	livre de broto.				
6	Banana prata extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	9.980	9,14	91.217,20
7	Biscoito doce sem lactose - tipo Maria ou Maisena, INSENTO DE LACTOSE, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas em material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Sugestão: Liane ou similar	PACOTE	100	16,61	1.661,00
8	Carne Bovina com osso tipo paleta congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem atóxica e transparente.	KG	2.240	36,58	81.939,20
9	Carne Bovina Moída tipo patinho congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de água, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, peso líquido de 1 kg, 2kg, 3kg ou 5kg contendo em	KG	6.140	36,24	222.513,60



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	cada embalagem a identificação do produto, peso e data de embalagem.				
10	Carne Bovina em cubos tipo musculo congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa. Isenta de: excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem atóxica, transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, peso líquido de 1 kg, 2kg, 3kg ou 5kg contendo em cada embalagem a identificação do produto, peso e data de embalagem.	KG	2.180	41,95	91.451,00
11	Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	2.666	11,13	29.672,58
12	Cenoura extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	310	8,92	2.765,20
13	Cheiro verde extra, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.088	38,04	41.387,52
14	Couve manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à	KG	120	29,43	3.531,60



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	superfície externa, insetos, parasitas e larvas.				
15	Frango, limpo, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. 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, 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 (seis) meses, a contar da data de entrega	KG	3.224	20,42	65.834,08
16	Laranja nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínos e sãs, frescas, com grau de maturação adequada para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	4.380	7,22	31.623,60
17	Leite zero lactose UHT, para dietas com restrição de lactose, cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longa vida, contendo 1 L, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Sugestão: Piracanjuba ou similar	UNID	250	10,11	2.527,50
18	Maçã nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sãs, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	760	13,31	10.115,60
	Macaxeira, extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies			8,17	25.621,12



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

19	genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. - In natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução	KG	3.136		
20	Mamão Formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	240	8,79	2.109,60
21	Melancia in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínos e sãs, frescas, com grau de maturação adequada para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	6.280	5,04	31.651,20
22	Mistura de cereais para alimentação infantil para lactentes até o sexto mês de vida, em pó sabor de flocos de trigo, milho e arroz, utilizado para lactentes saudáveis. Acondicionada em lata aluminizada de 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Sugestão: Nestlé ou similar	LATA	220	17,52	3.854,40
23	Mistura de cereais para alimentação infantil para lactentes até o sexto mês de vida, em pó sabor arroz, acondicionada em embalagem de lata aluminizada, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Sugestão: Nestlé ou	LATA	220	17,41	3.830,20



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	similar				
24	Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.	UND	59.200	0,75	44.400,00
25	Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	KG	7.180	19,08	136.994,40
26	Repolho in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	952	7,57	7.206,64
	Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração				



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

27	uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.208	12,44	15.027,52
----	--	----	-------	-------	-----------

O valor total para a referida aquisição foi de R\$ 1.009.537,24 (Um milhão nove mil quinhentos e trinta e sete reais e vinte e quatro centavos).

Pesquisa de Preço elaborado por;

.....
Emilly Bárbara S. de Loureiro
Responsável Pela pesquisa mercadológica
Matrícula nº 167242-8

Ciente e aprovo o Termo de Referência, em 15 de março de 2023.

KÁTIA MIRELLA DA SILVA LOPES
Secretária Municipal de Educação
Matrícula nº 030320-5
ORDENADORA DE DESPESAS



Tenha acesso a todos os canais oficiais da Prefeitura de Altamira, apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QRcode.

End. Acesso Dois, nº 530, Bairro Premem
CEP: 68372-577 – Altamira/Pá
E-mail: licitacaoaltamira2022@gmail.com