ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1 Considerando a necessidade de supri a demanda na Secretaria Municipal de Educação e Escolas do município, o presente estudo técnico preliminar tem como objetivo informar se há viabilidade técnica na contratação dos Gêneros Alimentícios de acordo com cardápio elaborados por nutricionista em regime de execução indireta e de forma contínua para os alunos matriculados na rede de ensino público de Ourilândia do Norte-PA indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos e embasar o Termo de Referência, de forma a relacionar as condições, descrições, quantidades, valores estimados, frequência e periodicidade dos serviços.

1.2 Entende-se que o serviço deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais. Por suas características pode ainda ser classificado como de natureza comum. Após realizada a licitação faz-se necessário a formalização do contrato, com a cobrança da garantia legal, formalização de identificação e contato com o preposto para que as atividades se iniciem e por consequência a gestão e a fiscalização do contrato.

1.3 Assim, faz-se necessário a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento dos Gêneros Alimentícios, para elaboração do Programa Nacional de Alimentação Escolar dos alunos matriculados na Rede Pública Municipal, atendendo as demandas do Fundo Municipal de Educação.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL:

2.1 O procedimento licitatório obedecerá às disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, da legislação correlata e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.

2.2 A Secretaria Municipal de Educação/Fundo Municipal de Educação, tendo em vista fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, busca produtos de qualidade para oferecer ao alunado, direito constitucional básico a todos, baseado no Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.

3. Da Justificativa das necessidades;

Cleria Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

3.1 A necessidade da contratação através de gerenciamento dos produtos alimentícios citados considerando a não existência de meios próprios para atender os serviços em todas as Escolas do Município de Ourilândia do Norte – Pará.

3.2 Essa contratação permitirá a elaboração de uma merenda escolar de qualidade.

3.3 As quantidades de **Gêneros Alimentícios a** serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de perca pita de consumo, para atender a demanda dos alunos matriculados, apresentada pela nutricionista e quantidade dos alunos de cada escola localizada dentro do município.

3.4 É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R$ 80.000,00, conforme determina o art. 47, da Lei Complementar 123/2006 e art. 6º, do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional (CR/88, art. 170, IX), sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

3.5 Nesse sentido, o art. 49 da Lei Complementar nº 123/06 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que caso na localidade não seja possível segregar ao menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, então a Administração poderá aplicar as regras excludentes do art. 49, II da LC nº 123/2006, permitindo a participação dos demais fornecedores interessados.

3.6 Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição. Caso conceda a exclusividade, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz,

Cleuza Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores. A Prefeitura seria levada a repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao interesse Público.

3.7 Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC nº 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei nº 8.666/93 (que estabelece normas gerais sobre licitações). A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

3.8 Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123, de 2006, DECIDO QUE ESTA LICITAÇÃO NÃO SERÁ EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local e regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste instrumento convocatório.

4. Área requisitante

Analisando pela ótica da utilização dos gêneros alimentícios, o município não tem meios próprios para atender a demanda das escolas durante todo o ano letivo, é necessário processo deste.

5. Descrição dos produtos

Cleonia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

Relação de Produtos de Alimentos de Gêneros.

Item	Unid	Quant.	Especificações do produto
01	Kg	300	**ABACATE MADURO**

02	Kg	5.000	**ABÓBORA TIPO CABOTIÁ**
03	Kg	500	**AÇAFRÃO DE TERRA ou CÚRCUMA, em pó isenta de impureza e umidade, acondicionada em sacos plásticos de 100 a 500 gramas, com especificações técnicas do produto**
04	Cx de 1,8 kg	500	**ACHOCOLATADO EM PÓ 1,8 quilos instantâneo**, tradicional, contendo açúcar, cacau, extrato de malte, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, lecitina de soja e aromatizantes.
05	Pctes	1.000	**ACHOCOLATADO EM PÓ 400 gramas** instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau, extrato de malte, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, lecitina de soja e aromatizantes.
06	Pctes	500	**ACHOCOLATADO EM PÓ 750 gramas** instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau, extrato de malte, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, lecitina de soja e aromatizantes.
07	Pctes	10.000	**AÇÚCAR CRISTAL 2 kg sacarose** obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharumofficinarum L.*). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.
08	Kg	5.000	**Alho em Cabeça**
09	Pctes	2.000	**AMENDOIM TORRADO SEM CASCAS EM 500 GRAMAS**
10	Pctes	200	**AMIDO MILHO 500 GRAMAS**
11	Pctes	15.000	**ARROZ BRANCO 5 kg subgrupo** polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros.
12	Pctes	5.000	**ARROZ BRANCO PARBOLIZADO 5 kg subgrupo** polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros.
13	Pctes	5.000	**ARROZ TIPO 1 – 1 KG** subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros.
14	Cxs	200	**AVEIA EM FLOCOS FINOS 165 gramas**
15	Kg	5.000	**BATATA DOCE ROXA**
16	Kg	5.000	**BATATA TIPO BINGE LISA**
17	Unidade	100.000	**BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DA FRUTA 120 ml. Produto** obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor.
18	Pacote	10.000	**BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DA FRUTA 900 ml. Produto** obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor.
19	Kg	5.000	**BETERRABA**
20	pacote	2.000	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL 400 grs.**, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.
21	Pacote	2.000	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL 800 grs.**, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

			podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.
22	Pacote	2.000	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO, LEITE – 700 grs.**, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, e serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.
23	pctes	100	**CAFÉ EM PÓ MOÍDO – 500 gramas**
24	pacote	50	**CAMOMILA DESIDRATADA – 10 Gramas**
25	pacote	50	**CANELA EM PÓ,** proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embaladas em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente limpo, de 100 a 500 gramas, a embalagem deve conter as informações técnicas do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
26	pacote	500	**CANELA EM RAMA,** canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas em forma de semitubo, acondicionadas em embalagens plásticas sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente **limpo,** contendo de 100 a 500 gramas. O produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.
27	Kg	5.000	**CENOURA**
28	Kg	15.000	**CEBOLA DE CABEÇA**
29	Kg	5.000	**CHUCHU**
30	pacote	200	**COCO RALADO sem açúcar - 100 GRAMAS**
31	pacote	500	**CONDIMENTO LOURO EM FOLHAS SECAS – 60 gramas**
32	KG	1.000	**Corante COLORAU** (colorífico) produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino
33	unid	200	**CREME DE LEITE200 GRAMAS TERA PACK**
34	pctes	50	**ERVA DOCE DESIDRATADA 10 Gramas**
35	Unid	1500	**EXTRATO DE TOMATE 1 KG** produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 135mg em porção de 30g.
36	pctes	5.000	**FARINHA DE FLOCOS DE ARROZ 500 gramas popularmente conhecido como FLOCÃO DE ARROZ -**
37	pctes	5.000	**FARINHA DE FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO 500 grs. conhecido popularmente como FLOCOS DE MILHO PRE COZIDO -**
38	kg	5.000	**FARINHA DE MANDIOCA COM COCO DESIDARTADO, 1 kg fina**, branca ou amarela, crua, embaladas e pacotes plásticas transparente, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter informações técnicas, deverá apresentar prazo de validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega.
39	kg	10.000	**FARINHA DE MANDIOCA 1 kg fina**, branca ou amarela, crua, embaladas e pacotes plásticas transparente, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter informações técnicas, deverá apresentar prazo de validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega.
40	kg	500	**FARINHA DE POLVILHO AZEDO – 1 quilo**
41	kg	500	**FARINHA DE POLVILHO DOCE – 1 quilo**
42	pctes	300	**FARINHA DE TAPIOCA – pacotes com 200 gramas**

Elenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

43	kg	500	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 kg** O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).
44	Kg	5.000	**FEIJÃO PRETO** ,1 kg novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade.
45	Kg	10.000	**FEIJÃO TIPO 1, CARIOCA**,1 kg novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade.
46	unid	500	**FERMENTO BIOLÓGICO** 20 grs = **10/10 grs** (para pães)
47	unid	500	**FERMENTO QUÍMICO 100 gramas** (para bolo)
48	kg	1.000	**FUBÁ MIMOSO DE MILHO 1 quilo** O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).
49	pctes	1.000	**FUBÁ MIMOSO DE MILHO 500 gramas** O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).
50	kg	1.000	**LARANJA PERA**
51	Unid	100	**LEITE DE COCO – TETRA PACK – 200 ML**
52	unid	5	**Leite em pó de soja sem lactose - ORIGINAL - lata de 300g** Especificação: produto em pó fortificado com ferro, zinco, vitamina A, C, D e 0% lactose.
53	unid	2.500	**LEITE EM PÓ INTEGRAL, 800 gramas,** com vitaminas A, D C e E e minerais, como Ferro e Zinco. Contém leite, CONTEM LACTOSE e NÃO CONTEM GLÚTEM. O produto não possui adição de açucares, apenas açucares naturalmente presentes no leite -
54	kg	1.000	**LEITE EM PÓ INTEGRAL - 1 kg PRODUTO EM PÓ INTEGRAL** Deve ter boa solubilidade.
55	unid	1.000	**LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 gramas - PRODUTO EM PÓ INTEGRAL**. Deve ter boa solubilidade.
56	unid	15	**LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - LATA 380 GR** Especificação: produto em pó fortificado com ferro, zinco, vitamina A, C, D e 0% lactose obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana com intolerância a lactose, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade.
57	unid	200	**LEITE SOJA LÍQUIDO SEM SABOR EMBALAGENS TETRAS PACKS DE 1 LITRO.**
58	unid	80.000	**LEITE UHT INTEGRAL, 1 litro, embalagem Tetra Pak** produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado (processo de ultrapasteurizarão consiste basicamente no tratamento do leite a uma temperatura de 130° a 150° C, por 2 a 4 segundos e depois resfriado a uma temperatura inferior a 32° C).
59	unid	5.000	**LEITE UHT INTEGRAL Enriquecido com FERRO e VITAMINAS, 1 litro, embalagem Tetra Pak** produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado (processo de ultrapasteurizarão consiste basicamente no tratamento do leite a uma temperatura de 130° a 150° C, por 2 a 4 segundos e depois resfriado a uma

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

			temperatura inferior a 32° C).
60	kg	2.000	**MAÇÃ NACIONAL**
61	pacote	5.000	**MACARRÃO PARAFUSO 500 gramas produto** não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.
62	pacote	5.000	**MACARRÃO/ PENNE/ PADRE NOSSO/CORTADO 500 gramas produto** não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.
63	kg	2.000	**MAMÃO PAPAIA**
64	pote	100	**MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE – potes de 500 gramas.**
65	pote	1.000	**MARGARINA VEGETAL, 500 gramas** produto a base de óleos vegetais líquidos, água, sal, leite desnatado, pasteurizado reconstituído, vitaminas A e corante natural de urucum e cúrcuma. Enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal.
66	pote	1.000	**MARGARINA VEGETAL,1 kg produto** a base de óleos vegetais líquidos, água, sal, leite desnatado, pasteurizado reconstituído, vitaminas A e corante natural de urucum e cúrcuma. Enriquecidos de vitaminas, adicionada de sal.
67	kg	2.000	**MELANCIA**
68	pacote	1.000	**MILHO AMARELO PARA CANJICA 500 gramas**. Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas.
69	pacote	1.000	**MILHO PARA CANJIQUINHA OU XERÉM, OU QUIRERA DE MILHO 500** gramas, produto obtido a partir de grãos sadios de milho desgerminada e classificado.
70	pacote	2000	**MILHO PARA PIPOCA** – 500 GRAMAS
71	frasco	10.000	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** – 900 ml produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado.
72	unid	100	**ORÉGANO DESIDRATADO** – 60 Gramas
73	Dúzia	50.000	**OVOS DE GALINHA TIPO BRANCO**, não resfriado, embalados em dúzias, com cascas integras, sem rachadura, sem odor, sem sujidades. Embalagem apropriada integras, com data de fabricação e validade mínima de 15 dias do seu acondicionamento, com registro do SIF impresso na embalagem
74	kg	200	**PEPINO VERDE CAIPIRA**
75	kg	100	**PIMENTÃO VERDE**
76	kg	5.000	**QUEIJO TIPO MUSSARELA- kg** - produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado.
77	kg	5.000	**REPOLHO VERDE**
78	kg	3.000	**SAL REFINADO IODADO**, 1 kg com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98 ,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica
79	Lata	100	**SARDINHA EM CONSERVA, lata 250 gramas sardinha** em conserva

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

			preparada compensado limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível.
80	Lata	100	**FILÉ DE SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, peso líquido125 gramas**
81	Lata	100	**FILE DE SARDINHA COM TOMATE – peso líquido – 125 gramas**
82	Lata	100	**FILE DE SARDINHA COM AZEITE DE OLIVA – peso líquido 125 grs**
83	Lata	100	**FILE DE SARDINHA COM ÓLEO E LIMÃO – peso líquido 85 gramas**
84	Lata	100	**ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL – peso líquido 170 gramas**
85	Unid	1500	**SUCO CONCENTRADO DE CAJU, 500 ML** envasado, não alcoólico, não fermentado, pasteurizado e homogeneizado, com alto teor de polpa de frutas.
86	unid	1500	**SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, 500 ML** envasado, não fermentado, pasteurizado e homogeneizado, com alto teor de polpa de frutas
87	kg	2.000	**TOMATE SALADA DE BOA QUALIDADE**
88	Frasco	3.000	**VINAGRE DE ÁLCOOL CLARO OU COLORIDO,**750 ml produto natural fermentado acético simples.

Lote II– Produtos de Origem Bovino e Frango e seus derivados

Item	Unidade	Quantidade	Especificações do produto
01	Kg	10.000	**CARNE BOVINA CONGELADA - MOÍDA EMBALAGEM 500 gramas. São** alimentos de origem animal obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, **carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal)** As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. **Apresentar Croqui do Rótulo do produto, Croqui da Embalagem, Informações Nutricionais e Ficha Técnica do Produto. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS EM CAIXAS DE 16 QUILOS, MANTIDAS EM CONGELAMENTO DE -18 ° C. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO, entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas , Setor Merenda.**
02	Kg	5.000	**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – BIFE DO VAZIO PEÇA DESPROVIDA DE GORDURA, URETER, VASOS SANGUINEOS E CAPSULA RENAL, PEÇAS DE 0,700 A 1,6 KG – CAIXAS DE 20 A 30 KGS,**

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

			MANTIDOS A – 12 °C, VALIDADE DE 365 DIAS. São alimentos de origem animal obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, C**arimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual). Apresentar Croqui do rótulo do produto, Croqui da embalagem, Informações Nutricionais e Ficha Técnica do Produto. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas, Setor Merenda.**
03	Kg	5.000	**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – LOMBINHO, PEÇA DESPROVIDA DE GORDURA, URETER, VASOS SANGUINEOS E CAPSULA RENAL KG EM PEÇAS DE 0,450 GRMAS A 1,300 KGS, CAIXAS DE 15 A 25 KG, MATIDO A -12°, VALIDADE 365 DIAS.** São alimentos de origem animal obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade**, carimbo do SIF - Serviço de Inspeção Federal, ou SIE Serviço Inspeção Estadual** carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. **Apresentar Croqui do rótulo do produto, Croqui da embalagem, Informações Nutricionais e Ficha Técnica do Produto Embalagem de 3 quilos, em caixas de 9 quilos, mantidas em congelamento por – 18° C. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas , Setor de Merenda.**
04	Kg	1.000	**CARNE BOVINA CURADA DESSECADA EMBALAGENS DE 500 GRS OU 1 KG c**arne bovina, salgada, curada, seca, embalada a vácua, em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento de consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e registro na Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. que tem como objetivo de mantê-la própria ao consumo por tempo fora de refrigeração embalagem **de 500 gramas,** O produto deverá apresentar validade mínima de 30 trinta dias a partir da data de entrega.
05	Kg	2.500	**MIÚDO CONGELADO DE BOVINO MOCOTÓ**

Clenia Bernardelli Delamata
Nutricionista
CRN 7/884

			SERRADO - CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. apresentar croqui do rótulo do produto, croqui da embalagem, informações nutricionais e ficha técnica do produto, MANTIDAS EM CONGELAMENTO POR – 18° C AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO
06	Kg	2.500	**MIÚDO CONGELADO DE BOVINO BUCHO CORTADO carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal. Apresentar Croqui do rótulo do produto, Croqui da embalagem, Informações Nutricionais e Ficha Técnica do Produto, MANTIDAS CONGELADOS A -18°C. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO.**
07	Kg	2.500	**CARNE DE BOVINO CONGELADO PERNA BOVINA-CHAMBARIL SERRADO carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal. Apresentar Croqui do rótulo do produto, Croqui da embalagem, Informações Nutricionais e Ficha Técnica do Produto, MANTIDAS CONGELADOS A – 18 °C. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO**
08	Kg	2.500	**CARNE BOVINA CONGELADA- COSTELA BOVINA SERRADA E CONGELADA – carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) Apresentar Croqui do rótulo do produto, Croqui da embalagem, Informações Nutricionais e Ficha Técnica do Produto., MANTIDAS CONGELADAS A -18°C. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO**
09	Kg	70.000	**CARNE DE FRANGO INTEIRO, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos químicos ou substancias estranhas que sejam improprias ao consumo e que alterem as características naturais (físicas químicas e organolépticas. Deverá ser acondicionada em embalagens primárias constituídas de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismo, devidamente seladas, com especificações de peso, validade, produto e marca, de peso máximo 2 kg, com registro no SIF. A ENTREGA DOS PRODUTOS EM CAMINHÃO FECHADO COM REFRIGERAÇÃO MANTENDO O CONGELAMENTO DOS PRODUTOS AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS**

Clenia Bernardelli Delaniali
Nutricionista
CRN 7/884

			PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO.
10	Kg	5.000	FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADOS, BANDEIJAS DE 1 QUILO COM SIF –AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO.
11	Kg	200	FRANGO MOELA – BANDEJAS DE 1 QUILO COM SIF – AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO.
12	Kg	500	CARNE DE SUINO – PERNIL SUINO DIANTEIRO – PALETA, DESSOSSADA, congelado, limpo, embalado individualmente em plásticos transparentes e atóxicos, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento de consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, O produto deverá validade mínima de 6 meses. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO
15	KG	500	CARNE SUÍNA – BISTECA SERRADA, congelado, limpo, embalado individualmente em plásticos transparentes e atóxicos, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento de consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, O produto deverá validade mínima de 6 meses. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO
16	kg	500	CARNE SUINA – COSTELA EM TIRAS CONGELADA, limpo, embalado individualmente em plásticos transparentes e atóxicos, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento de consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, O produto deverá validade mínima de 6 meses. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/8[illegible]

			PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas , Setor Merenda.

Lote III - Relação de Produtos Derivados de Farinha de Trigo

01	Kg	15.000	**PÃO FRANCÊS ASSADO** - de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. **entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas , Setor Merenda.**
02	Kg	15.000	**PÃO HOT DOG ASSADO,60 GRAMAS** embalagem primária: saco de polipropileno, atóxico, transparente, lacrado, resistente, soldado, contendo 10 unidades por pacote. **entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas , Setor Merenda.**
03	Unidades	5.000	**PÃO CONGELADO, DO TIPO FRANCÊS de 50 GRAMAS.** Ingredientes: farinha de trigo, fermento fresco, reforçador, sal e fermento. Contem glúten. **entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas , Setor Merenda.**
04	Unidades	2.000	**PÃO DE FORMA, (SANDUÍCHE),** pacote de 450g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade **entrega nas Unidades de Educação de Zona Urbana e Rural e Indígenas , Setor Merenda.**

5.1 Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1.1 Os produtos serão requisitados de forma parcelada, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE e deverão ser entregues na sede do município de Ourilândia do Norte no prazo máximo de 24 horas em dias uteis.

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884

a) Produtos perecíveis: serão entregues semanalmente, nos dias a serem definidos pelo Setor de Compras, tendo o licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para fazer a entrega em dias uteis, após a solicitação.

b) Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do Setor de Compras de segunda a sexta feira, das 7:00 às 17:00 horas, não se responsabilizando por entregas fora destes horários e dias.

c) As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

5.1.2 A Contratada, deverão obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.

5.2 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.

5.3 O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

5.4 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

5.5 A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

5.6 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

5.7 A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.

Cleria Bernardelli Delamutta
Nutricionista
CRN 7/884

5.8 A Contratada se obriga a executar os serviços de entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades;

5.9 Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993;

5.10 O Contratado(a) é obrigado(a) a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega que será na sede da Prefeitura Municipal ou outro local previamente indicado;

5.11 Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado(a) é obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Prefeitura municipal sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos;

5.12 A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação .

5.13 Os produtos deverão ser recebidos pelos respectivos fiscais de contratos, nos dias e horas determinados no termo de referência;

5.14 A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, a qual deverá ser efetivada em data anterior ao início do ano letivo, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail pelo Departamento de Compras e Planejamento, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;

5.15 Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos;

5.16 Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24:00 hora (vinte quatro hora), contados a partir da

Clenia Bernaracki
Nutricionista
CRN 7/85

comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

5.17 Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pelo Prefeitura e ou seus órgãos de forma expressa;

5.18 A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida no Plano anual de contratação, Lei de Orçamentária Anual, etc.

5.19 A aquisição, tem como objetivo, suprir a necessidade da elaboração do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

5.20 A demanda tem como base os alunos matriculados na rede de ensino das escolas públicas de acordo com as matriculas de 2022.

6. **DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:**

6.1 Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação estão alocados na Certidão emitida pelo Setor de Contabilidade.

7. **PRAZO DA PROPOSTA:**

7.1 O Prazo de validade da presente proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura dos envelopes.

8. **CONDIÇÕES GERAIS:**

8.1 Fornece, **Gêneros Alimentícios para** elaboração da Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede de ensino municipal, conforme demanda do MUNICIPIO DE OURILANDIA DO NORTE - PA respeitados as quantidades contratadas;

8.2 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- **Identificação do produto;**
- **embalagem original e intacta,**
- **data de validade,**
- **peso líquido,**
- **Número do Lote,**

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/8[illegible]

- **Nome do fabricante.**

7.3 O pagamento mensal estará condicionado à quantidade efetivamente adquirida, atestada pela Supervisão da Área Administrativa do MUNICIPIO DE OURILANDIA DO NORTE - PA.

7.4 Deverão estar computados nos PREÇOS todos os custos e despesas envolvidas no fornecimento dos produtos objeto do Edital.

7.5 O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado mensalmente pelo MUNICIPIO DE OURILANDIA DO NORTE - PA, se nenhuma irregularidade for constatada; acompanhados da Nota Fiscal/Fatura e, com as respectivas notas de entrega e relatório do fornecimento dos itens solicitados.

7.6 A Área Administrativa do MUNICIPIO DE OURILANDIA DO NORTE - PA atestará a entrega dos produtos correspondente, o que servirá como meio de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá requisito indispensável para a liberação dos pagamentos.

9. DO PAGAMENTO

9.1 O prazo de pagamento dos produtos será de no Máximo 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada pelo setor de Compra e Gestor Responsável.

10. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

10.1 Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Ourilândia do Norte – Pará.

Clenia Bernardelli Delamuta – QT-PNAE- CRN 7 – 884 clenia1963@gmail.com

Ourilândia do Norte (PA), 18 de julho de 2022.

Clenia Bernardelli Delamuta
Nutricionista
CRN 7/884