

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1 Considerando a necessidade de suprir 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 n°. 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;

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, 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 preservava a competitividade 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

Relação de Produtos de Alimentos de Gêneros.
Especificações do produto

Ite m	Unid	Quant.	
01	Kg	100	ABACATE MADURO
02	Kg	3.000	ABÓBORA TIPO CABOTIÁ
03	Kg	300	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	Petes	50	CHOCOLATE EM PÓ 100%- 500 gramas instantâneo, sem adição de açúcares
05	Petes	5.000	AÇÚCAR CRISTAL 2 kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharumofficinarum L.</i>). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.
06	Kg	5.000	Alho em Cabeça
07	Petes	100	AMENDOIM TORRADO SEM CASCAS EM 500 GRAMAS
08	Petes	100	AMIDO MILHO 500 GRAMAS
09	Petes	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.
10	Cxs	200	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165 gramas
11	Kg	3.000	BATATA DOCE ROXA
12	Kg	3.000	BATATA TIPO BINGE LISA
13	Kg	3.000	BETERRABA

14	pacote	500	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.
15	Pacote e	500	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 podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.
16	pacote	50	CAMOMILA DESIDRATADA – 10 Gramas
17	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.
18	pacote	100	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.
19	Kg	3.000	CENOURA
20	Kg	10.000	CEBOLA DE CABEÇA
21	Kg	3.000	CHUCHU
22	pacote	200	COCO RALADO sem açúcar - 100 GRAMAS
23	pacote	200	CONDIMENTO LOURO EM FOLHAS SECAS – 60 gramas
24	KG	400	Corante COLORAU (colorífico) produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino

25	unid	50	CREME DE LEITE 200 GRAMAS TERA PACK
26	pctes	20	ERVA DOCE DESIDRATADA 10 Gramas
27	Unid	500	EXTRATO DE TOMATE 1 KG produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 135mg em porção de 30g.
28	pctes	5.000	FARINHA DE FLOCOS DE ARROZ 500 gramas popularmente conhecido como FLOCÃO DE ARROZ -
29	pctes	10.000	FARINHA DE FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO 500 grs. conhecido popularmente como FLOCOS DE MILHO PRE COZIDO -
30	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.
31	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.
32	kg	100	FARINHA DE POLVILHO AZEDO – 1 quilo
33	kg	100	FARINHA DE POLVILHO DOCE – 1 quilo
34	pctes	50	FARINHA DE TAPIOCA – pacotes com 200 gramas
35	kg	200	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 kg O produto deve atender a Resolução n° 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).

36	Kg	500	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.
37	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.
38	unid	100	FERMENTO BIOLÓGICO 20 grs = 10/10 grs (para pães)
39	unid	100	FERMENTO QUÍMICO 100 gramas (para bolo)
40	kg	100	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).
41	pctes	50	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).
42	kg	3.000	LARANJA PERA
43	Unid	100	LEITE DE COCO – TETRA PACK – 200 ML
44	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.
45	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 açúcares, apenas açúcares naturalmente presentes no leite -
46	kg	1.500	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 1 kg PRODUTO EM PÓ INTEGRAL Deve ter boa solubilidade.
47	unid	1.000	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 gramas - PRODUTO EM PÓ INTEGRAL . Deve ter boa solubilidade.

48	unid	10	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.
49	unid	200	LEITE SOJA LÍQUIDO SEM SABOR EMBALAGENS TETRAS PACKS DE 1 LITRO.
50	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 ultrapasteurização 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).
51	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 ultrapasteurização 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).
52	kg	2.000	MAÇÃ NACIONAL
53	pacote	20.000	MACARRÃO PARA FUSO 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.
54	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.
55	kg	200	MAMÃO PAPAIA
56	pote	10	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE – potes de 500 gramas.

57	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.
58	kg	200	MELANCIA
59	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.
60	pacote	1.000	MILHO PARA CANJQUINHA OU XERÉM, OU QUIRERA DE MILHO 500 gramas, produto obtido a partir de grãos sadios de milho desgerminada e classificado.
61	pacote	2000	MILHO PARA PIPOCA – 500 GRAMAS
62	frasco	10.000	ÓLEO DE SOJA REFINADO – 900 ml produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado.
63	unid	100	ORÉGANO DESIDRATADO – 60 Gramas
64	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
65	kg	200	PEPINO VERDE CAIPIRA
66	kg	30	PIMENTÃO VERDE
67	kg	400	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.
68	kg	5.000	REPOLHO VERDE

69	kg	1.500	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
70	Lata	10	SARDINHA EM CONSERVA , lata 250 gramas sardinha em conserva preparada compensado limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível.
71	Lata	10	FILE DE SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , peso líquido 125 gramas
72	Lata	10	FILE DE SARDINHA COM TOMATE – peso líquido – 125 gramas
73	Lata	10	FILE DE SARDINHA COM AZEITE DE OLIVA – peso líquido 125 grs
74	Lata	10	FILE DE SARDINHA COM ÓLEO E LIMÃO – peso líquido 85 gramas
75	Lata	10	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL – peso líquido 170 gramas
76	Unid	750	SUCO CONCENTRADO DE CAJU , 500 ML envasado, não alcoólico, não fermentado, pasteurizado e homogeneizado, com alto teor de polpa de frutas.
77	unid	750	SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ , 500 ML envasado, não fermentado, pasteurizado e homogeneizado, com alto teor de polpa de frutas
78	kg	2.000	TOMATE SALADA DE BOA QUALIDADE
79	Frase o	300	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. 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 E CONGELADAS, MANTENDO AS INTEGRAS ATE A ENTREGA, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.
02	Kg	5.000	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – ACEM EM CUBOS, DESPROVIDA DE GORDURA, URETER, VASOS SANGÜÍNEOS E CAPSULA RENAL, PEÇAS DE 2 A 3 KG – CAIXAS DE 20 A 30 KGS, MANTIDOS A – 18 °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, CARIMBO DO SIF (Serviço de Inspeção Federal), AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SOB REFRIGERAÇÃO MANTENDO AS CONGELADAS E INTEGRAS SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.

03	Kg	5.000	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – ACÊM, PEÇA DESPROVIDA DE GORDURA, URETER, VASOS SANGÜINEOS E CAPSULA RENAL KG EM PEÇAS DE 2 KG, CAIXAS DE 15 A 25 KG, MATIDO A -18°, 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 . 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. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO E CONGELADAS, MANTENDO AS INTEGRAS ATÉ A ENTREGA, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.
04	Kg	1.500	CARNE BOVINA CURADA DESSECADA EMBALAGENS DE 500 GRS OU 1 KG Carne bovina, salgada, curada, seca, embalada a vácuo, 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, ou 1 quilo . O produto deverá apresentar validade mínima de 30 trinta dias a partir da data de entrega.
05	Kg	500	MÍUDO CONGELADO DE BOVINO MOCOTÓ SERRADO - CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. MANTIDAS EM CONGELAMENTO POR - 18° C AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO MANTENDO AS CONGELADAS E SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.
06	Kg	500	MÍUDO CONGELADO DE BOVINO BUCHO CORTADO carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal. MANTIDOS CONGELADOS A -18°C. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE

			PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO E MANTENDO AS CONGELADAS SEM SINAL DE DESCONGELAMENTO
07	Kg	2.500	CARNE DE BOVINO CONGELADO PERNA BOVINA- CHAMBARIL SERRADO carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal. MANTIDOS CONGELADOS A - 18°C. AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO, MANTENDO AS CONGELADAS SEM SINAL DE DESCONGELAMENTO.
08	Kg	70.000	CARNE DE FRANGO INTEIRO, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos químicos ou substâncias estranhas que sejam impróprias 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(SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL0. A ENTREGA DOS PRODUTOS EM CAMINHÃO FECHADO COM REFRIGERAÇÃO MANTENDO O CONGELAMENTO DOS PRODUTOS AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO E MANTENDO AS CONGELADAS SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.
09	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 MANTENDO AS CONGELADAS E SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO
10	Kg	200	FRANGO MOELA - BANDEIJAS DE 1 QUILO COM SIF -AS ENTREGAS NAS UNIDADE DE EDUCAÇÃO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO,MANTENDO AS SOB CONGELADAS SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO

11	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 MANTEDO AS CONGELADAS SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.
12	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 MANTENDO AS CONGELADAS SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.
13	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 PRÓPRIOS AO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REFRIGERAÇÃO MANTENDO AS CONGELADAS SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO.

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 “embutunados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. ENTREGA PELO FORNECEDOR HABILITADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENES E EMBALAGENS PROPRIAS AO PRODUTO.
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 PELO FORNECEDOR HABILITADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENES E EMBALAGENS PROPRIAS AO PRODUTO

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 úteis.

- 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 úteis, após a solicitação, os quantitativos a ser entregue em cada Unidade de Educação esta descrito em Anexo I a este Termo Técnico, de forma parcelada durante o período do Calendário Escolar, para isto o Setor de Merenda Escolar através do Chefe de Divisão, fornecerá ao Contratado as quantidades semanais de reposição do estoque de acordo com Cardápio já pré estabelecido, inclusive os perecíveis frango e carnes, pão e ovos, em Carros e embalagens adequadas não causando prejuízo em alimentos impróprios ao consumo tais como frangos e carnes com sinais de descongelamentos e pães amassados, ou ovos quebrados pelo transporte, a localização de cada Unidade de Educação contemplada na entrega estão descritos no Anexo II, III e IV.**

b) Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do Setor de Compras de segunda a sexta feira, das 7:00 às 12:00 horas, e das 13:00horas as 17:00 horas não nos responsabilizamos 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.

- 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, 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 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 matrículas de 2023.
- 5.21 A contratada deverá enviar amostra dos produtos para ser avaliado pela Responsável Técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com identificação do Fornecedor, como especificado no Termo de Referência, e manter o produto ate o final do contrato.
- 5.22 A Responsável Técnica deverá enviar um parecer técnicos dos produtos em 3 dias após a data de recebimento para a Comissão Interna de Licitação habilitar o produto e fornecedor.
- 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 MUNICÍPIO DE OURILÂNDIA 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,**
- **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), 26 de janeiro de 2023.

Anexo I

Unidades de Educação/Quantitativo Anual/Entrega Mensal/PNAE - Ourilândia do Norte - Pará - 2023																			
		AB	APL	BM	DD	EA	JCS	JCD	DV	MC	MT	PD	MA	RV	SC	3P	IND	rural	Total
		510	180	260	1000	490	300	220	80	540	950	420	280	900	250	500	800	750	8430
item	Produto	total																	
1	abacate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	abóbora cabotiã	3.000	181	64	93	356	174	107	78	28	192	338	149	100	320	89	178	285	267
3	açafrão	300	18	6	9	36	17	11	8	3	19	34	15	10	32	9	18	28	27
4	chocolate 100 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	açucar 2 kg	5.000	302	107	154	593	291	178	130	47	320	563	249	166	534	148	297	474	445
6	alho	5.000	302	107	154	593	291	178	130	47	320	563	249	166	534	148	297	474	445
7	amendoim500 gr	100	6	2	3	12	6	4	3	1	6	11	5	3	11	3	6	9	9
8	amido 500 grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	arroz branco 5 kg	15.000	907	320	463	1779	872	534	391	142	961	1690	747	498	1601	445	890	1423	1335
10	aveia 165 grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	batata doce roxa	3.000	181	64	93	356	174	107	78	28	192	338	149	100	320	89	178	285	267
12	batata bingê lisa	3.000	181	64	93	356	174	107	78	28	192	338	149	100	320	89	178	285	267
13	beterraba	3.000	181	64	93	356	174	107	78	28	192	338	149	100	320	89	178	285	267
14	biscoito sal 400	500	30	11	15	59	29	18	13	5	32	56	25	17	53	15	30	47	44
15	biscoito sal 800	500	30	11	15	59	29	18	13	5	32	56	25	17	53	15	30	47	44
16	camomila 10grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	canela pó 60 grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	canela rama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	cenoura	3.000	181	64	93	356	174	107	78	28	192	338	149	100	320	89	178	285	267

20	cebola	10.000	605	214	308	1186	581	356	261	95	641	1127	498	332	1068	297	593	949	890	10000
21	chuchu	3.000	181	64	93	356	174	107	78	28	192	338	149	100	320	89	178	285	267	3000
22	coco ralado 100 grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	louro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
24	colorau	400	24	9	12	47	23	14	10	4	26	45	20	13	43	12	24	38	36	400
25	creme leite 200 grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	erva doce 10 grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27	extrato tomate	500	30	11	15	59	29	18	13	5	32	56	25	17	53	15	30	47	44	500
28	fioco arroz	5.000	302	107	154	593	291	178	130	47	320	563	249	166	534	148	297	474	445	5000
29	fioco milho	10.000	605	214	308	1186	581	356	261	95	641	1127	498	332	1068	297	593	949	890	10000
30	farinha coco	5.000	302	107	154	593	291	178	130	47	320	563	249	166	534	148	297	474	445	5000
31	farinha mandioca	10.000	605	214	308	1186	581	356	261	95	641	1127	498	332	1068	297	593	949	890	10000
32	polvilho azedo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33	polvilho doce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
34	tapioca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
35	far trigo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
36	feijão preto	500	30	11	15	59	29	18	13	5	32	56	25	17	53	15	30	47	44	500
37	feijão	10.000	605	214	308	1186	581	356	261	95	641	1127	498	332	1068	297	593	949	890	10000
38	fermento bio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
39	fermento quimico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40	fubá 1 kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
41	fuba 500 grs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
42	laranja	3.000	181	64	93	356	174	107	78	28	192	338	149	100	320	89	178	285	267	3000
43	leite coco	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
44	leite soja po	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45	leite po 800	2.500	151	53	77	297	145	89	65	24	160	282	125	83	267	74	148	237	222	2500
46	leite pó 1 kg	1.500	91	32	46	178	87	53	39	14	96	169	75	50	160	44	89	142	133	1500

47	leite po 400 grs	1.000	60	21	31	119	58	36	26	9	64	113	50	33	107	30	59	95	89	1000
48	leite po o lactosa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
49	leite soja liqu	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	leite uht - 1 lts	80.000	4840	1708	2467	9490	4650	2847	2088	759	5125	9015	3986	2657	8541	2372	4745	7592	7117	80000
51	leite uht - 1 lts	5.000	302	107	154	593	291	178	130	47	320	563	249	166	534	148	297	474	445	5000
52	maçã	2.000	121	43	62	237	116	71	52	19	128	225	100	66	214	59	119	190	178	2000
53	mac parafuso 500	20.000	1210	427	617	2372	1163	712	522	190	1281	2254	996	664	2135	593	1186	1898	1779	20000
54	macarrão cor 500	5.000	302	107	154	593	291	178	130	47	320	563	249	166	534	148	297	474	445	5000
55	mamão	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
56	manteiga	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
57	margarina	1.000	60	21	31	119	58	36	26	9	64	113	50	33	107	30	59	95	89	1000
58	melancia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
59	milho canjica	1.000	60	21	31	119	58	36	26	9	64	113	50	33	107	30	59	95	89	1000
60	canjiquinha	1.000	60	21	31	119	58	36	26	9	64	113	50	33	107	30	59	95	89	1000
61	pipoca	2.000	121	43	62	237	116	71	52	19	128	225	100	66	214	59	119	190	178	2000
62	oleo	10.000	605	214	308	1186	581	356	261	95	641	1127	498	332	1068	297	593	949	890	10000
63	oregano	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
64	ovos	50.000	3025	1068	1542	5931	2906	1779	1305	474	3203	5635	2491	1661	5338	1483	2966	4745	4448	50000
65	pepino	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
66	pimentão	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
67	queijo mussarela	400	24	9	12	47	23	14	10	4	26	45	20	13	43	12	24	38	36	400
68	repolho	5.000	302	107	154	593	291	178	130	47	320	563	249	166	534	148	297	474	445	5000
69	sal	1.500	91	32	46	178	87	53	39	14	96	169	75	50	160	44	89	142	133	1500
70	sardinha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
71	file sardinha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
72	file sardinha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
73	file sardinha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Anexo III - Unidades de Educação de Zona Rural:-

- INEP – 15546551 - E M E F Campos Nossos - Assentamento União
- INEP – 15121291 - E M E F Santa Inês – Vicinal Araguaxim
- INEP – 15121534 - M E F Três de Maio – Vicinal Água Claras
- INEP – 15121542 - E M E F União – Distrito do Campinho
- INEP – 15569721 - E M E F Cecília Meireles – PA 279 – Projeto Casulo
- INEP – 15121380 - E M E F Reino da Alegria

Anexo IV - Unidades de Educação de Ensino Fundamental e Infantil Indígenas e Aldeias:-

- INEP – 15590658 - E M E F Manbore – Aldeia Kôkôkuedjam
- INEP – 15570231 - E M E F Memboti-re – Aldeia Aukre
- INEP – 15151670 - E M E F I Xiprotikrê – Aldeia Kubenhkräkenh
- INEP – 15158101 - E M E F Beca – Aldeia Piokrotiko
- INEP - 15158128 - E M E F I – Caçique Mrô-o Kayapó– Aldeia Turedjam
- INEP - 15162699 - E M E F Turumarê – Aldeia Moidjam
- INEP – 15158110 - E M E F Tom Kore – Aldeia Kanhokro
- INEP – 15151654 – E M E F Indígena Tuto Pombo Kaiapó – Aldeia kriketum

Anexo II, refere-se a entrega de produtos nas Unidades de Educação de Zona Urbana:-

- INEP - 15587339 - C.M.E.I. José Cassiano Alves dos Santos – Avenida do Aço- Setor Alto Paraíso - JCas
- INEP - 15120872 - E.M.E.I. Maria Santana Cabral – Rua Piauí – Setor Novo Horizonte
- INEP - 15517446 - E.M.E.I. Balão Mágico – Rua Carapanã – Setor Azevec.
- INEP - 15159620 - C.M.E.I. Professora Dajiva Viana da Costa – Rua Turquesa - Setor Maria Craveiro.
- INEP - 15587347 - Escola Especial Joel Hermógenes Nunes – Rua dos Bosques – Setor Cooperlândia.
- INEP - 15548937 - E.M.E.F. Madre Tereza de Jesus – Avenida Rio Branco – Setor Novo Horizonte.
- INEP - 15226816 - E.M.E.F. Professora Antonia Borges Ribeiro – Rua Raimundo Pereira – Setor Márcia Veloso.
- INEP - 15121151 - E.M.E.F. Pedro Domingos Cabral – Rua Maranhão – Setor Novo Horizonte.
- INEP - 15120899 - E.M.E.F. Madre Carolina Friess – Rua 14 nº550 – Centro.
- INEP - 15120880 - E.M.E.F. Machado de Assis – Avenida do Contorno – Setor Aeroporto.
- INEP - 15121216 - E.M.E.F. José Candido dos Santos – Rua 25 – S/n – Setor Bela Vista.
- INEP - 15121534 - E.M.E.F. Três Poderes – Rua Pará s/n – Setor Azevec.
- INEP - 15120902 - E.E.E.M. Dr. Romildo Veloso e Silva – Centro
- INEP - 15168174 - E.M.E.F. Eliomar Alves – Bairro Liberdade de Morar
- INEP - 15168182 - E.M.E.I. Antonio Pereira Lima - Bairro Aeroporto
- INEP - 15171140- E.M.E.F. Deilton Dias – Residencial JP

- INEP – 15172953 – E M E F I Pikem – Aldeia Pikenhtykre
- INEP – 15167518 – E M E F I Takano Kayapó – Aldeia Ngótajte
- INEP – 15167518 – E M E F Indígena Ngotire – Aldeia Pykatum
- INEP – 15176428 – E M E F Indígena Irepumunhti Kayapó – Aldeia Potkrere -
- INEP – 15176410 – E M E F Indígena IREA – Aldeia Kenôngôre