

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO:	REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CURIONÓPOLIS-PA.
SOLICITANTE:	Secretaria Municipal de Educação – SEMED

1. OBJETO:

1.1. O objeto deste certame compreende a REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CURIONÓPOLIS-PA.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. A presente contratação se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Merenda Escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto urbana, conforme preceitua a legislação vigente.

2.2. Tem por objetivo o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Curionópolis, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2.3. Garantir o fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis destinados aos discentes das Unidades de Ensino da Rede Pública de CURIONÓPOLIS (PA) contemplados com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Segundo o censo no ano de 2023 a quantidade de alunos matriculados será de aproximadamente 7.500 alunos, e 18 escolas em atividade.

3. METODOLOGIA:

3.1 Existem diversas modalidades de licitação, sendo o pregão a mais recente. Instituído pela Lei nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, o pregão deve ser utilizado para aquisição de bens e serviços comuns de qualquer valor. A sua forma eletrônica, regulamentada pelo Decreto nº. 10.024, de 20 setembro de 2019, é preferencial, sendo obrigatória a justificativa para uso na forma presencial.

A presente contratação será realizada por intermédio de processo licitatório, observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da Lei Nº 10.520/2002, do Decreto Nº 10.024/19, subsidiariamente pela Lei Nº 8.666/1993 e suas alterações, e demais legislações pertinentes, o disposto na Lei 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº. 06/2020 do Ministério da Educação.

A opção pela modalidade de pregão eletrônico consagra os princípios da ampla competitividade, concorrência e obtenção da proposta mais vantajosa à Administração. Desse modo, a possibilidade de competição entre empresas de qualquer estado, amplia as participações e ofertas aos itens objeto da licitação.

Justifica-se a necessidade da realização de Pregão para dar cumprimento ao art. 1º do Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, ainda, em face das peculiaridades da contratação. Existe a

necessidade de realização do Registro de Preços, sendo o Pregão uma das formas permitidas para sua efetivação. Optou-se pelo Registro de Preços pela dificuldade de mensurar exatamente a quantidade a ser utilizada neste tipo de serviço durante o ano, com amparos no art. 3º do Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

A realização do certame se dará por meio de Pregão Eletrônico, consoante ao Art. 1º da Lei nº 10.520/02, por se tratar de bens de natureza comum.

3.2. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

3.2.1. A legislação vigente que regula as aquisições no setor público alberga instrumentos que podem ser utilizados e possibilitam maior eficiência nas aquisições e melhoria na gestão, tais quais a adoção de Sistema de Registro de Preços – SRP.

DECRETO Nº 7.892, DE 23 de Janeiro de 2013:

Art. 1º As contratações de serviços e a aquisição de bens, quando efetuadas pelo Sistema de Registro de Preços - SRP, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais, empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades controladas, direta ou indiretamente pela União, obedecerão ao disposto neste Decreto.

Art. 2º Para os efeitos deste Decreto, são adotadas as seguintes definições:

I - Sistema de Registro de Preços - conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;

II - Ata de registro de preços - documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;

Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido no DECRETO Nº 7.892, DE 23 de Janeiro de 2013, destaca-se:

- A vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses;
- É dispensável a dotação orçamentária para iniciar a licitação;
- Possibilidade de atendimento aos variados tipos de demandas;
- Redução de volume de estoque;
- Redução do número de licitações;
- Redução dos custos de processamento de licitação;
- Previsão de aquisições frequentes do produto a ser licitado, diante de suas características e natureza;
- Impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do objeto a ser adquirido.

4. DA REALIZAÇÃO PELO TIPO DE LICITAÇÃO - MENOR PREÇO – ITEM:

4.1. Os itens devido ao Cronograma de Entrega, pois serão fornecidos diretamente no Departamento de Merenda Escolar, em razão de que a falha na entrega de um dos itens comprometerá a composição do cardápio escolar. Somando a isto, acrescenta-se seu uso, aplicabilidade e pelo princípio da similaridade dos produtos. Assim como melhor adequação ao



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE
CURIONÓPOLIS
NOSSA GENTE, NOSSA MAIOR RIQUEZA



interesse público visando propiciar melhor adequação na oferta de propostas efetivamente vantajosas à Administração. Também deve se buscar o princípio da eficiência, evitando realizar processos licitatórios infrutíferos em alguns itens, seja porque o item é de pouca importância financeira a ponto de não atrair o licitante, seja pela quantidade pequena a ser adquirida, seja por qualquer outro fator. Nesta linha de raciocínio é que formamos os itens da presente licitação, para que tenhamos adjudicados todos os itens em preços competitivos.

5. DAS AMOSTRAS E DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

5.1. Ao final da etapa de lances as empresas detentoras dos menores preços dos seguintes Itens: **Açúcar, Arroz, Alho, Carne Bovina, Cenoura, Cebola, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Peito de Frango, Extrato de Tomate, Feijão, Limão, Macarrão, Melancia, Milho verde, Pão para Hot-Dog, Leite em pó, Batata Inglesa, Açafrão, Vinagre, Pimenta do Reino, Pimenta de Cheiro, Óleo de soja, Sal, Colorau em pó e Laranja (todos os itens)**, quando convocadas, obedecendo a ordem de classificação das propostas comerciais, para a apresentação de amostras, na forma e prazos expostos, deverão fazê-los da seguinte forma:

5.1.1. Exigir-se-á amostra apenas ao licitante que se apresentar provisoriamente em primeiro lugar;

5.1.2. O prazo para a apresentação das amostras será de no **máximo 03 (três) dias**;

5.1.3. A empresa convocada deverá atender rigorosamente os prazos e condições determinados para a entrega da amostra;

5.1.4. O prazo que trata o subitem anterior é único, ou seja, não haverá dilatação do prazo de entrega das amostras;

5.1.5. As amostras deverão ser entregues acompanhadas de um documento de encaminhamento (Ofício ou Termo de Entrega) elaborado em papel timbrado da empresa e devidamente assinado por seu representante;

5.1.6. As amostras devem ser entregues identificadas com os seguintes dados:

5.1.6.1. Razão social da empresa licitante;

5.1.6.2. Modalidade e número da licitação;

5.1.6.3. Número do item a que se refere a amostra.

5.1.7. A amostra deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será efetivamente entregue no Departamento de Merenda Escolar, identificando a MARCA, de acordo com aquela apresentada na proposta provisoriamente vencedora;

5.1.8. O local de entrega das amostras será na SEMED para análise e parecer da equipe de Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, no horário das 08h às 12h ou das 14h às 16h. Endereço: Avenida Minas Gerais, nº108, Centro, Curionópolis - PA, Fone: (94) 3348-1125,



devendo ser recebida pela nutricionista ou responsável pelo Departamento de Merenda Escolar, sendo registrado por meio fotográfico;

5.1.9. A não apresentação das amostras no prazo solicitado implicará na automática desclassificação da proposta para o item;

5.1.10. Não serão aceitas amostras para análise por analogia;

5.1.11. Poderão acompanhar a análise das amostras quaisquer interessado e/ou representante das empresas participantes, desde que não intervenha na condução das Nutricionistas durante a análise das referidas amostras;

5.1.12. Poderá ser dispensada a apresentação de amostra de produtos cujas marcas já foram fornecidas através de contratos firmados anteriormente com esta Administração desde que atendidas às especificações exigidas na descrição do item.

5.1.13. Por se tratar de materiais de consumo, não haverá devolução de quaisquer amostras ou ressarcimento, aos licitantes, em decorrência dos custos empregados para a apresentação das mesmas;

5.1.14. As amostras serão analisadas para verificação se as marcas ofertadas estão atendendo as exigências conforme as especificações dos itens.

5.1.15. A equipe do Departamento de Merenda Escolar, emitirá termo análise acompanhado de registro fotográfico, que terá efeito sobre a aceitação ou recusa da proposta;

5.1.16. Caso as amostras apresentadas sejam rejeitadas a empresa que apresentar menor preço subsequente será convocada para apresentação das suas respectivas amostras, sendo considerado o mesmo prazo de 3 (três) dias;

5.1.17. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

a) Ao final da etapa de lances as empresas detentoras dos menores preços dos seguintes Itens: **Açúcar, Arroz, Alho, Carne Bovina, Cenoura, Cebola, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Peito de Frango, Extrato de Tomate, Feijão, Limão, Macarrão, Melancia, Milho verde, Pão para Hot-Dog, Leite em pó, Batata Inglesa, Açafrão, Vinagre, Pimenta do Reino, Pimenta de Cheiro, Óleo de soja, Sal, Colorau em pó e Laranja**, (todos os itens) quando convocadas, obedecendo a ordem de classificação das propostas comerciais, para a apresentação de amostras, na forma e prazos expostos, deverão fazê-los da seguinte forma:

a.1) Exigir-se-á amostra apenas ao licitante que se apresentar provisoriamente em primeiro lugar;

a.2) O prazo para a apresentação das amostras será de no **máximo 03 (três) dias**;

a.3) A empresa convocada deverá atender rigorosamente os prazos e condições determinados para a entrega da amostra;

a.4) O prazo que trata o subitem anterior é único, ou seja, não haverá dilatação do prazo de entrega das amostras;



**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**



a.5) As amostras deverão ser entregues acompanhadas de um documento de encaminhamento (Ofício ou Termo de Entrega) elaborado em papel timbrado da empresa e devidamente assinado por seu representante;

b) As amostras devem ser entregues identificadas com os seguintes dados:

- ✓ Razão social da empresa licitante;
- ✓ Modalidade e número da licitação;
- ✓ Número do item a que se refere a amostra.

c) A amostra deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será efetivamente entregue no Departamento de Merenda Escolar, identificando a MARCA, de acordo com àquela apresentada na proposta provisoriamente vencedora;

d) O local de entrega das amostras será na SEMED para análise e parecer da equipe de Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, no horário das 08h às 12h ou das 14h às 16h. Endereço: Avenida Minas Gerais, nº108, Centro, Curionópolis - PA, Fone: (94) 3348-1125, devendo ser recebida pela nutricionista ou responsável pelo Departamento de Merenda Escolar, sendo registrado por meio fotográfico;

e) A não apresentação das amostras no prazo solicitado implicará na automática desclassificação da proposta para o item;

f) Não serão aceitas amostras para análise por analogia;

g) Poderão acompanhar a análise das amostras quaisquer interessado e/ou representante das empresas participantes, desde que não intervenha na condução das Nutricionistas durante a análise das referidas amostras;

h) Poderá ser dispensada a apresentação de amostra de produtos cujas marcas já foram fornecidas através de contratos firmados anteriormente com esta Administração desde que atendidas às especificações exigidas na descrição do item.

i) Por se tratar de materiais de consumo, não haverá devolução de quaisquer amostras ou ressarcimento, aos licitantes, em decorrência dos custos empregados para a apresentação das mesmas;

j) As amostras serão analisadas para verificação se as marcas ofertadas estão atendendo as exigências conforme as especificações dos itens.

k) A equipe do Departamento de Merenda Escolar, emitirá termo análise acompanhado de registro fotográfico, que terá efeito sobre a aceitação ou recusa da proposta;

l) Caso as amostras apresentadas sejam rejeitadas a empresa que apresentar menor preço subsequente será convocada para apresentação das suas respectivas amostras, sendo considerado o mesmo prazo de 3 (três) dias;



b) Com transparências e abrangência em informações são descritas na pauta de acordo com as características pontuadas abaixo:

- ✓ Embalagem e acondicionamento;
- ✓ Registro nos órgãos competentes (SIF, SIE e SIM);
- ✓ Data de fabricação;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Rótulo;
- ✓ Lote;
- ✓ Informações Nutricionais;
- ✓ Peso;
- ✓ Componentes de composição;
- ✓ Características sensoriais (coloração, odor, sabor e textura).

5.1.18. JUSTIFICATIVA DAS AMOSTRAS

5.1.18.1. A finalidade da amostra é permitir a Administração aferir a compatibilidade material entre o objeto ofertado pelo licitante e a solução hábil a satisfazer sua necessidade. Nesse sentido, será cabível a exigência de amostra quando uma análise meramente formal da proposta versus edital não for suficiente para conferir segurança à Administração quanto à adequação do objeto ofertado pelo particular. Seguindo essa mesma diretriz, explica Renato Geraldo Mendes:

"A finalidade da amostra é permitir que a Administração, no julgamento da proposta, possa se certificar de que o bem proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas indicadas na sua descrição, tal como constante no edital. Com a amostra, pretende-se reduzir riscos e possibilitar a quem julga a certeza de que o objeto proposto atenderá à necessidade da Administração. (Destaquei).

No âmbito da Administração, ainda é objeto de questionamentos, contudo, a exigência de amostras no pregão eletrônico é tema sobre o qual a jurisprudência do TCU vem se manifestando favoravelmente, como mencionado em recente decisão da Corte de Conta Federal, noticiada em seu Informativo de Licitações e Contratos nº 167:

"(Nesse passo, entendeu o relator que a exigência de amostras, quando requerida apenas do licitante classificado em primeiro lugar, é perfeitamente compatível com as peculiaridades da modalidade pregão, já que garante a presteza, a perfeição e a eficiência do procedimento sem comprometer a sua celeridade". Ademais, no que respeita à alegação de que o pregão eletrônico seria inviável na hipótese sob exame, consignou que "além de ampliar a competição, o pregão eletrônico não é incompatível com a exigência de amostras, caso o gestor considere-a indispensável, devendo, contudo, caso se trate de aplicação de recursos federais, exigí-la apenas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar: Nesses termos, o Tribunal, ao acolher a tese da relatoria, negou provimento ao recurso, mantendo inalteradas as determinações questionadas. Acórdão 2368/2013-Plenário, TC035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013. (Informativo TCU nº 167, período 03 e 04 de setembro de 2013) (Destaquei)

6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento dos produtos efetivamente fornecidos, objeto do contrato, será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação da nota fiscal, mediante comprovação e atesto da entrega dos objetos.

6.2. Serão pagos mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura de fornecimento para liquidação e pagamento da despesa pelo órgão demandante, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, contados da apresentação dos documentos fiscais hábil de cobrança devidamente certificado pela fiscalização do Contratante, que verificará o regular cumprimento das obrigações da Contratada.

6.3. O Município de Curionópolis reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato do atesto, se o fornecimento não estiver de acordo com a Especificação apresentada e aceita.

6.4. O Município de Curionópolis poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.

6.5. Sem qualquer ônus para a Contratante, ou incidência em mora, não será efetuado qualquer pagamento à Contratada, decorrentes do contrato:

6.5.1.- ANTES:

- a)** da apresentação e da aceitação do documento de cobrança;
- b)** de atestada pelo órgão requisitante a conformidade dos produtos fornecidos;
- c)** da liquidação prevista na Lei 4.320/64, conforme disposto no artigo 40, XIV, "a", da Lei 8.666/93.

6.5.2.- ENQUANTO HOUVER PENDÊNCIA RELATIVA:

- a)** à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- b)** à apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar;

6.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa da Contratante, o valor devido será atualizado financeiramente desde a data de pagamento definida no item 28.1 até a data do efetivo pagamento e será de 6% a (seis por cento ao ano), pro rata tempore, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = [(0,005/30) \times N] \times VP$ onde:

EM = Encargos moratórios;



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA DE
CURIONÓPOLIS
NOSSA GENTE, NOSSA MAIOR RIQUEZA



$0,005$ = corresponde a relação entre a taxa de juros moratórios de $0,5\%$ mensal e $100(0,5/100)$; 30 = número de dias do mês civil

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; e VP = Valor da parcela em atraso.

6.7. À Contratada caberá sanar as falhas apontadas, submetendo a nova verificação, após o que a fiscalização procederá na forma estabelecida neste item.

7. DOTAÇÃO PARA MERENDA ESCOLAR

7.1. As despesas com a consecução do objeto deste edital serão pagas, mediante emissão de nota de empenho ordinário, com recursos financeiros oriundos do **Erário Municipal e/ou Federal** da Secretaria Municipal de Educação, locados em dotação orçamentária, que somente será informada quando da eventual formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA, que comprovem já ter o licitante executado fornecimento da mesma natureza dos da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, vedada apresentação de atestado genérico.

a.1.1) Os atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado, deverão apresentar assinatura do responsável pela informação, com firma reconhecida em cartório.

8.1. LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, de acordo com a legislação em vigor, do domicílio do licitante.

9. FORMA E LOCAL DE ENTREGA:

9.1. Os produtos deverão ser entregues semanalmente, com entrega no endereço das escolas mencionadas na Ordem de Compras, de segunda a sexta-feira, em horário comercial.

9.2. Os produtos estocáveis deverão ser novos/sem uso e apresentar as características conforme a marca e fabricantes informadas pelo licitante em sua proposta, de acordo as especificações constantes do Termo de Referência.

9.3. Os produtos perecíveis serão entregues semanalmente, conforme Cronograma de Entrega.

9.4. Poderá ocorrer alteração no Cronograma de Entrega visando adequar e melhorar o atendimento das Unidades de Ensino.



9.5. Os pães deverão ser entregues somente nos seguintes horários: 08h às 11:00h e de 14:00h às 16:30h.

9.6. Os produtos perecíveis deverão ser entregues aptos para o consumo, obedecendo a critérios de padrão e higiene, e compatíveis com as especificações constantes do Termo de Referência deste processo. A CONTRATADA obriga-se a substituir, sem ônus para o CONTRATANTE, os gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis entregues avariados, estragados ou impróprios para consumo, os quais deverão ser substituídos no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da comunicação e da devolução dos alimentos impróprios.

9.7. Quando for o caso, os volumes contendo os gêneros alimentícios deverão estar identificados externamente com os dados constantes da nota fiscal/fatura e o endereço de entrega.

10. CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS CONFORME OS NÚCLEOS:

Cronograma de Entrega de Perecível

Nº	Produto	Quantidade Aprox. por Entrega	Frequência da Entrega	Quantidade Total (KG)
1	Alho	100kg	Semanal	4.000 KG
2	Cenoura	150 kg	Semanal	10.000 KG
3	Cebola	100 kg	Semanal	10.000 KG
4	Carne Bovina	700 kg	Semanal	40.000
5	Coxa e sobrecoxa de Frango	650 kg	Semanal	40.000
6	Pão para Hot Dog	6.200 unid.	Semanal	30.000

11. ENDEREÇO DE ENTREGA - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS:

11.1. Os endereços de entrega poderão sofrer alteração de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

NÚCLEO: Zona Urbana

NNº	Escolas	Endereço
01	E.M.E. I Dinalie Oliveira	Rua 08, quadra 06, Miguel Chamom
02	E.M.E.F. Ruth Monteiro Almeida	Av. Presidente Vargas, esq. João Pessoa
03	E.M.E.F. São Sebastião	Av. Sergipe, S/N
04	E.M.E.F. Nossa Senhora das graças	Av. Santa Catarina, 174, Planalto
05	E.M.E.F. Adventista Maranata	Av. São Paulo, 243
06	E.M.E.F. Juscelino Kubitschek	Rua Tucupí, 28, Centro
07	E.M.E.F. Santos Dumont	Av. Pernambuco - Centro
08	E.M.E.F. São Benedito	Mato Grosso - Centro
09	E.M.E.F. Instituto Educacional Betel	Rua Cedro - Centro
10	E.M.E.F. Acampamento Frei Henri	PA 275, Próximo ao km 40
11	EMEI. Cantinho do Saber	Av. Alagoas, S/N, Alagoas

NÚCLEO: Zona Rural

NNº	Escolas	Endereço
01	E.M.E.F. Castelo Branco	Zona Rural – Vila Rica
02	E.M.E.F. Bom Jesus III	Zona Rural – Alto Bonito
03	E.M.E.F. Ebenezer	Zona Rural – Curral Preto

NÚCLEO: Serra Pelada

NNº	Escolas	Endereço
01	E.M.E.I. Antonia Pimenta de Moura	Av: Nova Republica s/n - Serra Pelada
02	E.M.E.F. Rita Lima De sousa	Av: Nova Republica - Serra Pelada
03	E.M.E.F. Prof. Maria Belarmina Alves Da Silva	Rua do sereno - Serra Pelada
04	E.M.E.F. Angela Maria Correa Bezerra	Rua São João s/n - Serra Pelada

12. RELACÃO DE LOCALIDADES E ESCOLAS

QUANTIDADE DE ESCOLAS DO CAMPO: 7

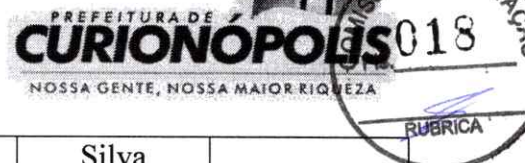
ESCOLAS MUNICIPAIS URBANAS/2023

Núcleo Urbano: Curionópolis

Nº	Escola/Endereço	Endereço	Diretor(a)	Telefone
01	E.M.E.I. Dinalice Oliveira	Rua 08, quadra 06, Miguel Chamom.	Sheyla Sardinha	(94)992272601
02	E.M.E.F. Ruth Monteiro	Av. Presidente Vargas – Panorama	Josiane Dias	(94)992276505
03	E.M.E.F. São Sebastião	Av Sergipe - Bairro da Paz	Joanilda Gomes	(94)991942153
04	E.M.E.F. Nossa Senhora das Graças	Av. Santa Catarina Nº 174 – Planalto	Maria de Fatima Alencar	(94)991403597
05	E.M.E.F. Adventista Maranata	Av. São Paulo - Centro	Claudete Oliveira	(94)991783240
06	E.M.E.F. Juscelino Kubitschek	Rua Tucupi - Centro	Erinelde Herculano	94)991564855
07	E.M.E.F. José Rodrigues	Rua Castanheira	Lucimar Souto	(94)991821011
08	E.M.E.F. São Benedito	Rua Mato Grosso- S/N	Carlos Cesar Pinheiro	(94)991454299
09	E.M.E.F. Instituto Educacional Betel	Rua Cedro - Centro	Franciane dos Santos	(94)992709132
10	E.M.E.F. Santos Dumont	Av. Pernambuco - Centro	Hudiléia da	(94)984006509



**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**



			Silva	
11	E.M.E.F Cantinho do Saber	Av. Alagoas - Centro	Cicera Ramos da Silva	(94)991447138

Núcleo: Serra Pelada

Nº	Escola/Endereço	Endereço	Diretor(a)	Telefone
01	E.M.E.I. Antonia Pimenta de Moura	Av. Nova República – Serra Pelada	Jardeane Garros	(94)999033485
02	E.M.E.F. Rita Lima de Sousa	Av. Nova República – Serra Pelada	Gilva Vieira	(94)988015215
03	E.M.E.F. Maria Belarmina Alves da Silva	Rua do Sereno - Serra Pelada	Adriana Lima	(94)988174374
04	E.M.E.F. Angela Maria Correa Bezerra	Rua São João s/n – Serra Pelada	Núria Cléia Rodrigues	(94)999097757

Núcleo: Zona Rural

Nº	Escola/Endereço	Endereço	Diretor(a)	Telefone
01	E.M.E.F. Castelo Branco	Zona Rural – Vila Rica	Valquíria Alves	(94)991736176
02	E.M.E.F. Bom Jesus III	Zona Rural – Alto Bonito	Elisabeth	(94)981415086
03	E.M.E.F. São Sebastião	Zona Rural – Curral Preto	Raimundo Arouche	(94)991430675

13. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO - RELAÇÃO DE ITENS

13.1. Se a mesma empresa vencer o item de cota reservada e o item de participação aberta (cota principal), a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, ou seja, a empresa deverá verificar em qual dos itens vinculados ofereceu o menor preço unitário para reduzir o valor unitário do outro item vinculado a fim de igualar sempre para o menor preço ofertado (§3º, Art. 8º do Decreto Nº 8.538/2015).

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
------	-----	-----	-----------



1	20.000	KG	Açúcar tipo cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido que deve ser de 01 (um) até 02 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.
2	30.000	KG	Arroz longo, fino, tipo 1, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80 % (oitenta por cento) de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 08 % a 10 %. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido de 01 (um), a 05 (cinco) kg. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente.
3	4.000	KG	Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão, contendo 10 (dez) kg.

4	40.000	KG	Carne bovina moída de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo de 18 % (dezoito por cento) de gordura, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM) e RT-M. Veterinário. Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, transportada em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
5	10.000	KG	Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno.
6	10.000	KG	Cebola in natura, tipo branco, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 (cinquenta) gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de

			polietileno.
7	40.000	KG	Coxa e sobrecoxa de Frango: Apresenta-se congeladas, livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente a atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Ar-condicionado em caixas Lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, Procedência, número de lote, quantidade de produto, número do registro do ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (Trinta Dias) a partir da data de entrega.
8	50.000	KG	Peito de frango, sem osso, resfriado. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.
9	8.000	UND	Extrato de tomate, concentrado, à base de tomate, açúcar e sal, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 340 (trezentas e quarenta) gramas. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem Cartonada tipo longa vida, de material atóxico.
			Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos,

10	10.000	KG	livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
11	2.000	KG	Limão Taiti, fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
12	10.000	PCT	Macarrão com Ovos tipo Espaguete, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.
13	20.000	KG	Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
14	8.000	Und	Milho verde em conserva, drenado, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiares, os mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em

			sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
15	30.000	KG	Pão para hot-dog doce, Pão tipo de leite à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 (cinquenta) gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico com 20 (vinte) unidades, resistente, hermeticamente fechado. O pão deverá ser assado de véspera e O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de fabricação.
16	20.000	PCT	Leite em pó integral (instantâneo), sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio. Sachê contendo 400g.
17	10.000	KG	Batata Inglesa - Batata inglesa de primeira, legume in natura, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, amassados e apodrecimentos. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.
18	4.000	PCT	Colorífico de Açafrão. Baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura contendo 100g,, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis)

			meses a contar da data de entrega do produto.
19	8.000	UND	Vinagre - matéria-prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.
20	5.000	UND	Pimenta do reino moída, embalagem com 250 g, pimenta moída em pó fino, obtida de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e material estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.
21	2.000	KG	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.
22	5.000	LT	Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico ao mesmo, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de 900 (novecentos) ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar a validade mínima de 08

			(oito) meses a contar da data de entrega.
23	2.000	KG	Sal de cozinha refinado e iodado com granulação uniforme, e conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390 (trezentos e noventa) mg de sódio por porção de 01 (uma) grama do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 01 (um) kg, SAC – Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone.
24	5.000	KG	Colorau em Pó, a base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor próprios, sem presença umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto. E fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, SAC – serviço de Atendimento ao consumidor, endereço e telefone para contato. O peso líquido deve ser em até 200 (duzentas) gramas. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.
25	30.000	KG	Laranja de Ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O fornecimento deverá estar rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Termo de Referência. A inobservância destas condições implicará recusa do produto sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da contratada inadimplente.

14.2. As regras estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente aqueles referentes a



**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**

PREFEITURA DE
CURIONÓPOLIS

NOSSA GENTE, NOSSA MAIOR ATQUE ABRICA



prazos, poderão ser derogadas por outras previstas em legislação específica, se adotado procedimento de aquisição que deva observar regras incompatíveis com aquelas aqui estabelecidas.

Curionópolis – PA, 28 de agosto de 2023.

GERLANE PEREIRA DE LIMA SANTOS

Secretária Municipal de Educação

Portaria 002/2021

Ana Paula Pereira Lopes
ANA PAULA PEREIRA LOPES

Nutricionista

Responsável Técnico

CRN 11746

