



Ofício N ____/2024-SEMED.

Aveiro/PA, 03 de janeiro de 2024

Ao.

**Excelentíssimo Sr.
Wilson Gonçalves
Prefeito de Aveiro**

Assunto: Solicitação (FAZ),

Prezado (a) Senhor (a),

Após cumprimenta-lo, em atendimento a solicitação feita da nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, venho através deste solicitar o procedimento licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a Merenda Escolar destinados aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Aveiro/Pará, para ano letivo de 2024, cujo o retorno está previsto para o dia 1º de fevereiro de 2024, portanto solicitamos que o processo licitatório seja concluído antes do retorno das aulas.

segue em anexo requisição e Planilha de quantitativos estimados

Desde já agradecemos pelo comprometimento de todos pela educação.

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis.
Secretária Municipal de Educação
Decreto N° 072/2021 – GAB/PMA.





SOLICITAÇÃO DE COMPRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ANO LETIVO DE 2024 DO MUNICÍPIO DE AVEIRO/PA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNI	QUANT.
01	açúcar cristal , sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.). Cristal, branco, aspecto granulado, fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, com capacidade para 01 kg.	KG	15.000
02	alho , bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.100
03	aveia em flocos finos , Farinha de aveia é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada; fabricadas a partir de matérias-primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser plástica ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 170g (cento e setenta gramas).	CX	6.600
04	arroz branco polido tipo I , Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica.	KG	18.000
05	azeite de dendê , aplicação culinária, com baixa acidez, embalagem contendo 200mL, com identificação do produto, marca do fabricante, validade de 24(vinte e quatro) meses a partir da data de entrega e peso líquido. Caixa c/24 unidade.	PET	1.500
06	batata , Inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho grande, limpa, firmes, livres de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa, sem alterações verdes ou brotando.	KG	3.600
07	biscoito cream cracker tradicional 400g , Acondicionado em	PCT	15.000



	embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de recebimento do produto. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, açúcar, amido, sal, fermento químico bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de soja e aromatizantes.		
08	CARNE BOVINA COM OSSO , de 1ª qualidade. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Peso de cada embalagem deverá ser no mínimo 05 kg. Chamaril, costela mindinha.	KG	6.000
09	CARNE BOVINA MOÍDA , de 1ª qualidade. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Peso de cada embalagem deverá ser de no mínimo 0,500kg. Cortes: aba do boi, patinho.	KG	6.500
10	CAFÉ TORRADO E MOIDO , Produto de 1ª qualidade, com 100% de pureza, isento de glúten. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório e sabor não característico. Embalagem aluminizada, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do café – ABIC, contendo as seguintes informações: ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entregas. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Apresentação do produto: embalagem de 250g.	PCT	5.000



11	CEBOLA BRANCA OU ROXA , Bulbo de tamanho médio, com característica íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, saca com capacidade de 15 kg.	KG	5.000
12	CENOURA , Raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico, caixa com capacidade de 15kg.	KG	3.000
13	COLORAU OU COLORÍFICO , Condimento de cor avermelhada a base de um ou mais espécies vegetais, sendo uma delas o urucum. Características: Saco plástico transparente, termos soldado, com capacidade de 0,100g.	PCT	2.000
14	CREME DE LEITE , pasteurizado com textura homogênea, branco, leitoso. Embalagem de até 200ml caixa até 27 unidades.	CX	1.500
15	FARINHA DE TAPIOCA , Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, peso 500g. Fardo com capacidade de 20 pacotes.	KG	6.000
16	FARINHA DE TRIGO , (enriquecido com ácido fólico e ferro) fardo com 10kg.	KG	2.200
17	FEIJÃO , Tipo 1, carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com capacidade para 01 kg, fardo com capacidade de 30 kg.	KG	6.000
18	FRANGO INTEIRO , congelado, carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie. Embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE	KG	11.000



	(Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).		
19	FLOCÃO DE MILHO , Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Sem sal.	PCT	5.000
20	LEITE EM PÓ INTEGRAL , Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deve apresentar cor branca amarelada, aspecto de pó uniforme, homogêneo e fino; odor lácteo característico, semelhante ao leite no estado líquido, sabor lácteo, semelhante ao leite fluido, não rançoso. Embalagem em pacotes aluminizados hermeticamente vedados, com capacidade para 200g.	PCT	24.000
21	LEITE DE COCO , embalagem de 200mL, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. Caixa c/24 pet.	PET	1.512
22	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente de 500g.	PCT	12.000
23	MAÇA NACIONAL FUJI , tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 20 kg.	CX	120
24	MARGARINA 500G , Produto industrializado, feito a partir da hidrogenação parcial de óleos vegetais. Embalagem: pote de politereftalato de Etileno (PET) contendo quinhentos (500) gramas. Contendo data de fabricação e validade. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstruído, vitamina A e betacaroteno, estabilizantes lectina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aroma idêntico ao natural de manteiga, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante.	PCT	1.200



25	MOLHO DE TOMATE PENEIRADO TRADICIONAL , Produto contendo tomate, sal e açúcar, conservantes, adicionado ou não de especiarias. Embalagem do tipo Tetra Pak, com capacidade para 320g.	PCT	2.200
26	ÓLEO DE SOJA , Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) de 900ml.	GRF	5.500
27	PEITO DE FRANGO , Carne de frango congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem em bandejas de isopor, envoltas em plástico resistente e lacrado, com capacidade para até 01 kg. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).	KG	6.000
28	POLPA DE FRUTAS CONGELADAS , Sabor acerola, cupuaçu, cajá, goiaba, abacaxi, maracujá, natural, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.	KG	3.300
29	REPOLHO BRANCO OU ROXO , de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg ou 3Kg.	KG	2.000
30	SARDINHA EM LATA ou SARDINHA EM CONSERVA , Sardinha peixe de água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalagem em lata recravada e esterilizada de 135g.	LT	6.000
31	SAL , Produto refinado, iodado, 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. Embalagem em	KG	1.650



	plástico de polietileno de 1kg.		
32	<u>TOMATE</u> , Tomate tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	2.200
33	<u>VINAGRE</u> , Vinagre de limão, mistura, em recipientes adequados de vinagre de álcool com suco de limão natural e assim deixado durante um período de tempo, no qual os seus componentes interagem e se harmonizam, padronizado, filtrado pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 750 ml. É um produto: sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares.	GRF	2.000

Aveiro/PA, 08 de janeiro de 2024

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis
Secretária Municipal de Educação



Justificativa

1.1 Objeto: contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, no município de Aveiro/PA.

1.2 – Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Merenda Escolar ofertada nas escolas da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto urbana, para o ano letivo de 2024, conforme preceitua a legislação vigente.

- A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do Município de Aveiro/PA, 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.

- Conforme a estimativa mensal chegou-se aos quantitativos relacionados no TERMO DE REFERÊNCIA. Assim, poderemos continuar atendendo satisfatoriamente as necessidades de nossa clientela.

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis
Secretária Municipal de Educação



FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA DE AQUISIÇÃO

1. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS:

1.1 - O objeto da presente licitação consiste no “REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DO ANO LETIVO DE 2024 DO MUNICÍPIO DE AVEIRO/PA”

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNI	QUANT.
01	AÇÚCAR CRISTAL , sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Cristal, branco, aspecto granulado, fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, com capacidade para 01 kg.	KG	15.000
02	ALHO , bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.100
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS , Farinha de aveia é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada; fabricadas a partir de matérias-primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser plástica ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 170g (cento e setenta gramas).	CX	6.600
04	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO I , Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica.	KG	18.000



05	AZEITE DE DENDÊ , aplicação culinária, com baixa acidez, embalagem contendo 200mL, com identificação do produto, marca do fabricante, validade de 24(vinte e quatro) meses a partir da data de entrega e peso líquido. Caixa c/24 unidade.	PET	1.500
06	BATATA , Inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho grande, limpa, firmes, livres de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa, sem alterações verdes ou brotando.	KG	3.600
07	BISCOITO CREAM CRACKER TRADICIONAL 400g , Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de recebimento do produto. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, açúcar, amido, sal, fermento químico bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de soja e aromatizantes.	PCT	15.000
08	CARNE BOVINA COM OSSO , de 1ª qualidade. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Peso de cada embalagem deverá ser no mínimo 05 kg. Chamaril, costela mindinha.	KG	6.000
09	CARNE BOVINA MOÍDA , de 1ª qualidade. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Peso de cada embalagem deverá ser de no mínimo 0,500kg. Cortes: aba do boi, patinho.	KG	6.500



10	CAFÉ TORRADO E MOIDO , Produto de 1ª qualidade, com 100% de pureza, isento de glúten. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório e sabor não característico. Embalagem aluminizada, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do café – ABIC, contendo as seguintes informações: ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data de entregas. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Apresentação do produto: embalagem de 250g.	PCT	5.000
11	CEBOLA BRANCA OU ROXA , Bulbo de tamanho médio, com característica íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, saca com capacidade de 15 kg.	KG	5.000
12	CENOURA , Raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico, caixa com capacidade de 15kg.	KG	3.000
13	COLORAU OU COLORÍFICO , Condimento de cor avermelhada a base de um ou mais espécies vegetais, sendo uma delas o urucum. Características: Saco plástico transparente, termos soldado, com capacidade de 0,100g.	PCT	2.000
14	CREME DE LEITE , pasteurizado com textura homogênea, branco, leitoso. Embalagem de até 200ml caixa até 27 unidades.	CX	1.500
15	FARINHA DE TAPIOCA , Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, peso 500g. Fardo com capacidade de 20 pacotes.	KG	6.000
16	FARINHA DE TRIGO , (enriquecido com ácido fólico e ferro) fardo com 10kg.	KG	2.200
17	FEIJÃO , Tipo 1, carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica com capacidade para 01 kg, fardo com capacidade de	KG	6.000



	30 kg.		
18	FRANGO INTEIRO , congelado, carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie. Embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).	KG	11.000
19	FLOCÃO DE MILHO , Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Sem sal.	PCT	5.000
20	LEITE EM PÓ INTEGRAL , Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deve apresentar cor branca amarelada, aspecto de pó uniforme, homogêneo e fino; odor lácteo característico, semelhante ao leite no estado líquido, sabor lácteo, semelhante ao leite fluido, não rançoso. Embalagem em pacotes aluminizados hermeticamente vedados, com capacidade para 200g.	PCT	24.000
21	LEITE DE COCO , embalagem de 200mL, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. Caixa c/24 pet.	PET	1.512
22	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente de 500g.	PCT	12.000
23	MAÇA NACIONAL FUJI , tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 20 kg.	CX	120



24	MARGARINA 500G , Produto industrializado, feito a partir da hidrogenação parcial de óleos vegetais. Embalagem: pote de politereftalato de Etileno (PET) contendo quinhentos (500) gramas. Contendo data de fabricação e validade. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstruído, vitamina A e betacaroteno, estabilizantes lectina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aroma idêntico ao natural de manteiga, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante.	PCT	1.200
25	MOLHO DE TOMATE PENEIRADO TRADICIONAL , Produto contendo tomate, sal e açúcar, conservantes, adicionado ou não de especiarias. Embalagem do tipo Tetra Pak, com capacidade para 320g.	PCT	2.200
26	ÓLEO DE SOJA , Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) de 900ml.	GRF	5.500
27	PEITO DE FRANGO , Carne de frango congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem em bandejas de isopor, envoltas em plástico resistente e lacrado, com capacidade para até 01 kg. Deve apresentar condições de armazenamento refrigerado, em embalagens transparentes com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).	KG	6.000
28	POLPA DE FRUTAS CONGELADAS , Sabor acerola, cupuaçu, cajá, goiaba, abacaxi, maracujá, natural, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.	KG	3.300
29	REPOLHO BRANCO OU ROXO , de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg ou 3Kg.	KG	2.000
30	SARDINHA EM LATA ou SARDINHA EM CONSERVA , Sardinha peixe de	LT	6.000



	água salgada, conservado em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Embalagem em lata recravada e esterilizada de 135g.		
31	SAL , Produto refinado, iodado, 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. Embalagem em plástico de polietileno de 1kg.	KG	1.650
32	TOMATE , Tomate tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	2.200
33	VINAGRE , Vinagre de limão, mistura, em recipientes adequados de vinagre de álcool com suco de limão natural e assim deixado durante um período de tempo, no qual os seus componentes interagem e se harmonizam, padronizado, filtrado pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 750 ml. É um produto: sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares.	GRF	2.000

3. JUSTIFICATIVA:

3.1. Tendo como base o Princípio da Continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição do Objeto desta solicitação de compras é imprescindível para manutenção das atividades desenvolvidas por esta unidade gestora.

Sendo assim, o serviço Público, como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários. Diante do exposto, vemos a importância da aquisição dos itens solicitados.

4 - FORMAS DA AQUISIÇÃO

4.1 A Contratada deverá iniciar a entrega dos materiais mediante ordem de compra, com observância rigorosa das normas do contrato, do Edital e seus anexos.



4.2 A Contratada deverá utilizar no fornecimento dos materiais, a qualidade do objeto e atentar para normas de segurança.

4.3 A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas.

4.4 A contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas nos prazos definidos pela administração.

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Responsabilizar-se pelo fornecimento dos materiais objeto da licitação, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes do Edital;

5.2. Fornecer os materiais conforme detalhamento constante no Termo de Referência, e de acordo com as práticas usuais de mercado e legislação vigente;

5.3. Indicar um preposto que possa ser encontrado mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da empresa contratada no que disser respeito aos assuntos relacionados à execução do contrato;

5.4. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e de qualificação exigidas no edital, sob pena de suspensão dos pagamentos até a devida regularização;

5.5. Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios redibitórios, defeitos ou incorreções, não ocasionados pelo contratante, durante toda a vigência da Ata e da garantia.

5.6. Realizar o fornecimento do objeto ou a prestação do serviço dentro dos padrões e quantidades requisitados, garantindo a qualidade do objeto fornecido, segundo as exigências legais.

5.7. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

5.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a prefeitura Municipal de Aveiro/Pa ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando da execução do fornecimento ou prestação do serviço, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;



5.9. Levar imediatamente ao conhecimento do CONTRATANTE quaisquer irregularidades ocorridas no fornecimento do objeto ou prestação do serviço;

5.10. Prestar informações ou esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, bem como atender suas reclamações inerentes ao fornecimento do objeto/prestação do serviço, principalmente quanto à qualidade, providenciando a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE;

5.11. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte do Contratante para acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços. A existência da fiscalização de modo algum diminui ou atenua a responsabilidade do Fornecedor Registrado pela execução de qualquer serviço ou entrega de produto;

5.12. Imediatamente após a assinatura do contrato, disponibilizar o atendimento, fornecendo ou executando os serviços licitados, de acordo com a necessidade mediante requisição, a ser emitida pelo(a) secretário(a) ordenador da despesa.

5.13. Arcar com todos os ônus necessários à completa execução do objeto do contrato, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, salários de pessoal empregado na prestação dos serviços, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e, ainda, quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do contrato e dos documentos a ele relativos;

5.14. Dispor de mão de obra, instalações, ferramentas, materiais e equipamentos necessários à preparação e à prestação dos serviços/fornecimento dos produtos/bens ora contratados na forma especificada neste Termo de Referência;

5.15. Assumir inteira responsabilidade pelo fornecimento do produto/prestação dos serviços de acordo com as condições constantes deste Termo de Referência;

5.16. Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade dos fornecimentos dos materiais;

5.17. Manter pessoal suficiente para atendimento dos serviços ou fornecimento dos produtos, sem interrupção por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço ou demissão de empregados, os quais não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a Contratante;



5.18. Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidade ou subcontratações não autorizadas pela Contratante;

5.19. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços ou fornecimento dos produtos;

5.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.21. Apresentar as Notas Fiscais/Faturas, correspondentes aos serviços/produtos objeto da contratação ao setor responsável pelo recebimento do setor da unidade gestora.

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Efetuar os pagamentos devidos à contratada;

6.2. Receber o bem de consumo e serviço do objeto do contrato, nos termos, prazos, condições e especificações estabelecidas no instrumento contratual;

6.3. Designar servidor responsável para fiscalização e acompanhamento do contrato;

6.4. Aplicar à contratada as penalidades depois de constatadas às irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;

6.6. Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;

6.7. Notificar a vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

6.8. A gestão e o acompanhamento do contrato ficarão a cargo do setor competente indicado pela contratante;



7 – DAS PENALIDADES

7.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Prefeitura Municipal de Aveiro/Pa, as sanções administrativas aplicadas ao licitante serão as seguintes:

7.1.1. Advertência.

7.1.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

7.1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos, nos termos da Lei 14.133/2021.

7.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

7.1.5. As multas a que se referem os itens acima serão descontadas dos pagamentos devidos a Prefeitura Municipal de Aveiro/Pa ou cobradas diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas nesta cláusula.

7.1.6. Sempre que não houver prejuízo para a Unidade Gestora, as penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, a seu critério.

7.1.7. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

8 – DO PAGAMENTO E CONDIÇÕES

8.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega do documento fiscal, conferência das quantidades entregues e o atesto na nota pelo setor responsável.

8.2. A nota fiscal deverá vir acompanhada de comprovante de regularidade (certidão negativa) perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante e comprovante de regularidade (certidão negativa) perante a Seguridade Social (INSS), perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho.



8.3. Caso o Fornecedor Registrado goze de algum benefício fiscal, ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL (Lei Complementar nº 123/2006), pela entrega de declaração, conforme modelo constante da IN nº 480/04, alterada pela IN nº 706/07, ambas da Secretaria da Receita Federal.

8.4. Após apresentada a referida comprovação, o Fornecedor Registrado ficará responsável por comunicar a Prefeitura Municipal de Aveiro, qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução da Ata de Registro de Preços.

8.5. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, este ficará pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao CONTRATANTE.

8.6. Se, por qualquer motivo alheio à vontade do CONTRATANTE, for paralisada a prestação do serviço ou fornecimento do produto, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.

8.7. Não caberá pagamento de atualização financeira ao Fornecedor Registrado caso o pagamento não ocorra no prazo previsto por culpa exclusiva deste;

8.8. No caso de pendência de liquidação de obrigações pelo Fornecedor Registrado, em virtude de penalidades impostas, a CONTRATANTE poderá descontar de eventuais faturas devidas ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

9 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A CONTRATADA assume integral responsabilidade por danos materiais e/ou financeiros pessoais ou a que causar à prefeitura de Aveiro/PA, ou a terceiros, por si, representantes e ou sucessores.

Aveiro/PA, 08 de janeiro de 2024

Jacqueline Betânia Azevedo dos Reis
Secretária Municipal de Educação