



SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS

Rua Meron Heuko, Nº 160 – CENTRO

FONE/FAX (043) 3477–8480

E-mail: compras@saojoaodoivai.pr.gov.br

SÃO JOÃO DO IVAÍ – PARANÁ

TERMO DE REFERENCIA

1 – OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto registro de preços para aquisição de carnes, frutas, verduras e legumes para compor a merenda escolar visando atender as necessidades dos centros municipais de educação e escolas municipais do município de São João do Ivaí, para o período de 12 (doze) meses, conforme as quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2 – JUSTIFICATIVA

Que a contratação se proceda através de pregão eletrônico através da plataforma BLL, para assim possibilitar a concorrência; pois essas mercadorias necessitam que sejam entregues frescas para assim conseguir uma boa qualidade das mesmas, e evitar como no passado a carne congelada que dava alteração do peso devido ao congelamento e o montante de água que compunham os pacotes, e que não se conseguia auferir a qualidade do que vinha congelado, só sabendo no momento do descongelamento e causando muitos prejuízos a qualidade da alimentação aos alunos. Essa escolha por ser local deve-se pela maior agilidade e facilidade na condução do processo licitatório, uma vez que propicia o maior contato com os potenciais fornecedores e, findada a licitação, as tratativas com a empresa vencedora, bem como, a entrega no prazo pretendido pela administração torna-se mais viável, dessa forma encontramos razão para licitar na forma local pois vislumbramos a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade. Foi adotado o formato do pregão para registro de preços por se tratar de um procedimento que proporciona atender o interesse público com celeridade e eficiência, pois durante a validade da ata de registro de preços, é possível exigir que o particular detentor da ARP celebre o contrato na medida em que a administração necessitar, pelo preço registrado em ata, de acordo com a real necessidade, proporcionando a faculdade na aquisição do objeto licitado, flexibilizando as despesas de acordo com a devida adequação aos recursos disponíveis e visto que bens e serviços comuns são materiais/serviços cuja escolha pode ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si e não necessitam de avaliação minuciosa e são encontrados facilmente no mercado, como ocorre no presente processo. A adoção da modalidade de registro de preço é necessária como pressuposto da efetivação do princípio da economicidade, tendo em vista que a aquisição é estimativa, uma vez que o consumo é variável com base na demanda de cada produto/serviço. A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida. Que a entrega seja em 24 hs após o pedido mediante empenho e que todas as carnes sejam frescas sem congelamento. Porém, o fator de maior motivação para realização da licitação exclusiva para ME, EPP e MEI no âmbito local, o município busca forma de fomentar as empresas do município e com isso tem priorizado suas contratações às micro e pequenas empresas locais, gerando renda e mais empregos nessas localidades, por meio do incentivo à sua participação nas compras públicas do Município de São João do Ivaí. Diante do exposto, conclui-se que além da facilidade do trato com o fornecedor local, o desenvolvimento econômico do município justifica a escolha pela licitação exclusiva para ME, EPP e MEI no âmbito local, obedecendo, obviamente o que preconiza a Lei 123/2006, alterada pela Lei 147/2014 quanto aos critérios.

3- ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item	Especificação	UN	Quant.
1.	Alho TIPO: nacional, cabeça com diâmetro mínimo de 40 mm, inteiro, sem perda de bulbilho, sem estar brotado, choco, deteriorado, desidratado, queimado, polpa externa c/perfuração de praga, os dentes devem estar bem	KG	600

	definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
2.	BANANA CATURRA OU NANICA- Especificação: in natura, tamanho médio, de primeira qualidade, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até seu consumo.	KG	1.300
3.	BATATA INGLESA, - Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	KG	1600
4.	BETERRABA: Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	KG	100
5.	CEBOLA BRANCA: Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados e murchos.	KG	1.000
6.	CENOURA: Especificação: frescos, íntegros, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassados, murchos ou apresentando sinais de doença.	KG	1.000
7.	MAÇA NACIONAL: Maça fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devendo ser transportadas de forma adequada E EMBALAGEM DE PAPELÃO SEPARADAS INDIVIDUALMENTE.	KG	600
8.	Mamão Formosa - Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	KG	300
9.	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	KG	1000

	casca.		
10.	REPOLHO: Especificação: verde, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	UN	250
11.	TOMATE: Especificação: maduro, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.	KG	1.500
12.	Carne de boi em cubos ou tiras, ACÉM 1º qualidade sem gordura, resfriada, fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e Identificação), apresentando cor vermelha vivo brilhante com consistência firme Elástica, embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg, Transparente, descartável, resistente ao manuseio, cada embalagem deverá conter Rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade, o fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do sif ou sie. Transportar em veículo refrigerado.	KG	1.000
13.	Carne moída: carne bovina com pouca gordura (tipo patinho), moída, FRESCA/NOVA e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária.	KG	2.500
14.	Carne suína cubos: carne suína sem pele, SEM GORDURA E SEM OSSO , nova/fresca, CORTAR EM CUBOS PEQUENOS e congelar. Ser livres de substâncias estranha que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária.	KG	1.200
15.	Coxa e sobre coxa de frango SEM O DORSO, sem penas, sem penugem, sem manchas de bili, sem mancha vermelha e ausência de materiais estranhos, de 1ª qualidade, embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg, transparente, descartável, resistente ao manuseio, cada embalagem deverá conter rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade, o fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do sif ou sie. Transportar em veículo refrigerado.	KG	1.600
16.	Frango inteiro congelado, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido na embalagem, com registro no	KG	500

	ministério da saúde. Transportar em veículo refrigerado.		
17.	Linguiça mista tipo toscana com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio com registro de inspeção animal (sif, sie e sim). (Fresca). Transportar em veículo refrigerado.	KG	600
18.	Linguiça - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	KG	120
19.	Peito de frango sem osso. Peito de frango sem osso, de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. Entregue conforme cronograma de alimentação escolar e com peso identificado. Transportar em veículo refrigerado.	KG	1.500
20.	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA COM NO MAXIMO 20% P/P DE LIPÍDIOS. COM ASPECTOS CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDIADAS. APRESENTANDO-SE UNIFORME E PADRONIZADAS, PESANDO EM MEDIA 40G, POR UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 01 QUILO. TRANSPORTAR EM VEÍCULO REFRIGERADO.	KG	350
21.	Queijo tipo mussarela fatiado: de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1 kg, com fatias de aproximadamente 20g acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	KG	50
22.	Apresuntado - cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reembalado em caixa de papelão.	KG	50

4- DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

4.1 - Os produtos, objeto desta licitação deverá ser de EXCELENTE QUALIDADE, obedecendo, quando possível, às normas técnicas, controle de qualidade e atender estritamente as descrições dos itens constantes no Anexo I.

4.2 - As carnes deverão ser transportadas em veículos climatizados até o momento da entrega.

4.3 - A licitante proponente que uma vez ciente dos requisitos supramencionados não os atender de acordo com este Edital, poderá incorrer nas sanções administrativas previstas na lei 14.133/2021.

5- PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTOS:

5.1- A aquisição dos produtos, será realizada de acordo com a necessidade do município se será formalizada através da nota de empenho e cronograma de entrega emitida pelo Município, onde contarão as quantidades e o local de entrega dos produtos.

5.1.1- O cronograma será enviado por e-mail pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, e cabe ao fornecedor manter o endereço atualizado.

5.2- Caso haja necessidade de alteração da marca contratada, o fornecedor deverá comunicar a contratante através de justificativa por escrito para aprovação.

5.3- A entrega deverá conter a quantidade total solicitada na nota de empenho, não sendo permitidas entregas parceladas, sob pena de devolução dos produtos incompletos, e bem como poderá ser aplicado às penalidades previstas.

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

5.5- Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.

5.6- Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.

5.7- O transporte dos perecíveis deverá ser executado em veículos adequados de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.

5.8- O transporte bem como o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens do Código Sanitário do Paraná (Lei 13.331 de 23 de novembro de 2001) e das legislações da ANVISA e do MAPA.

5.9- Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e próprios para o consumo da semana vigente;

5.10- A contratada deverá comunicar imediatamente a contratante, a ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega do produto.

5.11 - A entrega do objeto da presente licitação será efetuada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a solicitação do Departamento Municipal de Compras, bem como da confirmação pelo órgão competente do Executivo Municipal, na Secretaria Municipal de Compras, localizada na Rua Meron Heuko, 160 - Centro - Telefone: (43) 3477-8480 - São João do Ivaí - Paraná.

5.11.1 - RECEBIMENTO PROVISÓRIO: No momento da entrega e consistirá na mera contagem física, verificação da quantidade apresentada na nota fiscal e constatação quanto da integridade das embalagens, lacres, etc

5.11.2 - RECEBIMENTO DEFINITIVO: Ocorrerá em, no máximo 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, pela comissão de recebimento e constará de:

a) Verificação da conformidade com a quantidade requisitada, qualidade dos produtos a ser recebido e se a especificação atende plenamente aos requisitos, de forma aderente aos termos contratuais.

b) O recebimento definitivo dar-se-á mediante termo de recebimento definitivo ou recibo e posterior certificação na Nota Fiscal, autorizando assim o pagamento.

5.12 - Se, durante o recebimento definitivo, for constatado que os materiais foram entregues de forma incompleta, com qualidade e quantidade inferior à contratada, apresentando defeitos ou em desacordo com as especificações da aquisição, o contratado se obriga, substituir os bens em desacordo ou entregar os bens remanescentes às suas expensas, após a notificação do contratado, sendo interrompido o prazo de recebimento definitivo até que seja sanada a situação;

5.13 - A contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, os materiais que forem rejeitados, parcial ou totalmente, por apresentarem vícios, defeitos ou incorreções, um prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.

5.14 - A fiscalização por parte do município e o recebimento provisório ou definitivo, não excluem a responsabilidade civil da contratada pela correção e/ou substituição do objeto contratual, bem como pelos danos prejuízos ao município ou a terceiros decorrentes de

defeitos de fabricação/desconformidades com as normas técnicas exigíveis, nem a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução da Ata Contrato.

5.15 - A Contratante poderá a qualquer momento efetuar análise dos produtos entregues, quanto à qualidade, ao peso, característica, acondicionamento adequado, dentre outras peculiaridades inerentes a cada item.

6 - APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

6.1 - A secretaria em achando necessário poderá require amostra dos produtos para análise, que solicitará a qualquer tempo.

PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS:

	Escola	Endereço
1	ESCOLA MUNICIPAL TANCREDO NEVES	RUA GERALDO COUTINHO DE CASTRO, N 12 NEY BRAGA
2	ESCOLA MUNICIPAL SANTA TEREZINHA	RUA GENERAL CARNEIRO, N 819 SANTA TEREZINHA
3	ESCOLA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	RUA CAMBÉ, SANTA LUZIA DA ALVORADA
4	ESCOLA MUNICIPAL ZACARIAS DE GÓES E VASCONCELOS	RUA CAMBÉ, UBAUNA
5	ESCOLA MUNICIPAL DR NEREU RAMOS	RUA JOÃO BATISTA MOREIRA, LUAR

PARA OS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL:

	Escola	Endereço
1	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL	RUA LAURO LOPES DIAS, N 1055 SANTA TEREZINHA
2	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOVITA CRUZ	RUA JUSCELINO KUBITSCHKE, N1100 JARDIM IVAI
3	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ADORALI GARCIA	RUA GUAIAMBÉ, UBAUNA
4	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MAMÃE FELIZ	RUA DOMINGOS FERREIRA DE BRITO, SANTA LUZIA DA ALVORADA
5	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL CRIANÇA FELIZ	AV ALCIDES BARDINI, LUAR

7 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1 - Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas oriundas da Secretaria de Educação.

07.001.12.361.0018.2027 PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL

153 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 01000

154 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 1042

07.002.12.365.0018.2076 PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ

503 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 01000

213 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 1042

07.002.12.365.0018.2084 PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE

504 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 01000

223 - 3.3.90.32.00.00 MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA 1042

8 - REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

8.1 - O gestor responsável pela Ata de Registro de Preços deverá acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os bens registrados, nas mesmas condições de fornecimento, podendo, para tanto, valer-se de pesquisa de preços ou de outro processo disponível.

8.2 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o gestor da Ata de Registro de Preços deverá convocar o fornecedor visando à negociação para a redução de preços e a sua adequação ao praticado pelo mercado.

8.2.1 - Frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, desde que comprovadamente demonstre a inviabilidade de redução.

9 – FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

9.1 - O recebimento do bem, a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas dispostas no mesmo quando a entrega corresponder ao Almoxarifado desta secretaria.

9.2- Quando a entrega for realizada diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino, o recebedor deverá atestar o recebimento e a qualidade dos bens e serviços no recibo de entrega ou comunicar formalmente ao respectivo Gestor do contrato eventuais irregularidades relacionadas à entrega dos produtos.

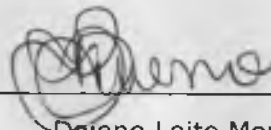
9.3- A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, ainda que resultem de condições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica na responsabilidade da administração e de seus agentes e prepostos.

9.4- As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes deverão ser solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes, no caso o gestor do contrato.

9.5- A administração indica como gestora do contrato, a Secretária Municipal de Educação, Daiene Leite Montagni Bueno.

9.6 – Poderá ser solicitado uma amostra do produto a empresa vencedora do certame dos itens que forem oferecidos marcas desconhecidas, a mesma terá prazo de 05 (cinco) dias uteis para apresentar 01 (uma) amostra de cada um dos itens vencidos que forem solicitados, conforme especificação contida neste termo de referência, para que sejam avaliados pela secretaria municipal de compras.

São João do Ivaí/PR, 13 de Março de 2024.



Daiene Leite Montagni Bueno
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura