



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## **Estado do Paraná**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. OBJETO**

#### **AQUISIÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS E LÁCTEOS.**

#### **2. JUSTIFICATIVA**

##### **2.1 Secretaria Municipal de Educação**

A presente solicitação visa a aquisição de Produtos Cárneos e Lácteos para compor a Alimentação Escolar dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI's) e Escolas Municipais seguindo a Resolução Nº 6, de 08 de maio de 2020 e suas alterações na Resolução Nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

Os produtos cárneos e lácteos são adquiridos a fim de suprir a necessidade proteica e de vitaminas do complexo B, ferro, zinco, selênio, entre outras. Os cardápios propostos visam cumprir as Resoluções mencionadas acima e colaboram para atender as necessidades nutricionais diárias dos educandos.

No presente momento, atendemos 5900 (cinco mil novecentos) alunos, dos quais 5773 (cinco mil, setecentos e setenta e três) pertencem as 30 (trinta) instituições de ensino municipais e 02 (duas) instituições conveniadas de Educação Especial que atendem 127 (cento e vinte sete) alunos, sendo fornecido uma alimentação com qualidade nutricional, suprimindo a quantidade diária de macro e micronutrientes e adequada a sua faixa etária recomendado pelas resoluções citadas acima.

##### **2.2 Secretaria Municipal de Administração – Manutenção do Corpo de Bombeiros**

A presente aquisição se faz necessária, haja vista que a rotina de trabalho do quartel são em escalas de 24 horas, sendo necessário o fornecimento de alimentação aos militares escalados. Justificamos, portanto, a necessidade de aquisição dos produtos abaixo elencados, por se tratarem de produtos essenciais na composição do cardápio ofertado.

##### **2.3 Secretaria Municipal de Assistência Social**

A Secretaria Municipal de Assistência Social apresenta Serviços de Atendimento a Crianças e Adolescentes, Idosos, Famílias e Pessoas em Situação de Rua por meio de Programas, Projetos e Serviços tendo como finalidade principal a atenção socioassistencial e serviço de convivência e fortalecimento de vínculos através da Rede de Atendimento Socioassistencial de Proteção Social Básica e Proteção Social Especial. Em algumas das ações desenvolvidas pelas equipes, observa-se a importância e necessidade da oferta de refeições / lanches aos usuários desta política de assistência social de forma adequada e saudável. Justificamos, portanto, a necessidade de aquisição dos produtos abaixo elencados, por se tratar de produtos essenciais na composição do cardápio ofertado.

##### **2.4 Secretaria Municipal de Cultura e Turismo**

Considerando que a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo possui aproximadamente 1400 (mil e quatrocentos) alunos inscritos até o momento, referente a primeira etapa de matrículas para 2024, em 23 (vinte e três) cursos nas áreas de danças, música, artes visuais e artes cênicas; Considerando que por ocasião da realização de apresentações em eventos onde os alunos permanecem por longos períodos à disposição para ensaios de espetáculos, há necessidade de ser servido lanche e/ou refeições nos bastidores. Considerando os eventos programados para este ano, 2024, sendo estes: Festa Junina, FESTIBI, Mostra de Estudantil de Teatro, Festival de Dança, Outubro em Cena, Comemoração ao Dia das Crianças, encerramento dos cursos oferecidos por esta Secretaria e Festividades Natalinas, apresentados a comunidade onde os alunos podem atestar os resultados e conhecimentos adquiridos. Dada a importância ao FESTIBI e do Festival de Dança que se tornaram eventos de grande porte, por receber grupos participantes de outras regiões do Estado, sendo que os participantes inscritos, alunos e convidados de outras localidades recebem de contrapartida a alimentação, a qual é preparada na sede da própria Secretaria. Face ao exposto, justifica-se a aquisição destes alimentos.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## Estado do Paraná

### **2.5 Secretaria Municipal de Esportes, Recreação e Lazer**

O pedido faz-se necessário em razão dos eventos esportivos e campeonatos oferecidos pela Secretaria Municipal de Esportes, os quais muitas vezes são realizados em períodos noturnos, sendo assim, e diante da necessidade de repor a energia dos atletas e participantes dos eventos, a Secretaria pretende disponibilizar alguns alimentos e bebidas lácteas ao final das atividades noturnas, a fim de garantir a hidratação e reposição de energia dos participantes ao final de cada prática esportiva.

### **2.6 Secretaria Municipal de Serviços Públicos, Obras e Viação**

A presente solicitação visa à aquisição de gênero alimentício não perecível para a alimentação (café da manhã) dos servidores lotados na Secretaria Municipal de Serviços Públicos, Obras e Viação - Sede Parque de Máquinas.

### **2.7 Secretaria Municipal de Saúde**

Considerando a necessidade levantada pela equipe da Secretaria Municipal de Saúde, reforçamos que para atender as normas regulamentadas pela Portaria nº 336-GM/MS de 19 de fevereiro de 2002, onde os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) adulto e infantil que são destinados ao atendimento diário de pacientes gravemente comprometidos psiquicamente, realizam várias ações de saúde ao paciente ao longo do ano. Solicitamos a aquisição desses itens, onde o intuito é assegurar o bem estar por meio do fornecimento de lanches aos pacientes assistidos em um turno de (04 horas), ou ainda, em datas comemorativas a serem realizadas pelas Unidades, sempre com a finalidade de integração do paciente na comunidade e sua inserção familiar e social. Considerando as campanhas de vacinação e prevenções de combate a dengue e outras doenças realizadas pelo setor de Vigilância em saúde, que são definidas em datas marcadas pelo Ministério da Saúde, onde é necessário o fornecimento de alimentação para os servidores que trabalham nas campanhas em horários diferentes ao do seu normal. Diante das considerações, justificamos a necessidade de realização de um processo licitatório para a aquisição de tais itens.

## **3. VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**3.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado nos termos do artigo 106 da Lei nº 14.133/2021.**

## **4. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS**

ITEM	CÓDIGO SISTEMA	Descrição Detalhada dos Produtos	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	27565	<b>ALMÔNDEGAS, CARNE BOVINA (CONGELADO)</b> Características técnicas: o produto deve ser arredondado, sem sinais de rachaduras na superfície, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Pesando em torno de 15 a 20g cada unidade. Deve ser composto de carne bovina, água, cebola, proteína de soja, farinha de rosca, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto. Congelado individualmente (IQF). O produto deverá conter no mínimo 14g de proteína, no máximo 10g de carboidrato, máximo de 9g de lipídio e no máximo 500mg de sódio na porção de 80g. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedação termossoldada, peso líquido de 2 Kg de produto. Não apresentar perfurações e não conter acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva, sem apresentar danos e identificada com etiqueta contendo informações sobre o produto e empresa. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 3 meses. Transporte: veículo fechado refrigerado mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos	KG	400



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## Estado do Paraná

		permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.		
2	41813	<b>APRESUNTADO FATIADO 500G.</b> Características mínimas: produzido a partir do pernil suíno e paleta, sem capa de gordura fatiado no dia da entrega, com tolerância de no máximo de 2% de amido em sua composição. Embalagem: saco plástico, atóxico original, transparente, fechado a vácuo, limpo e resistente, não violado, não apresentando sinais de rompimento seja no transporte ou no manuseio, contendo peso, validade e número de registro (SIP ou SIF). Garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá estar com temperatura máxima de 10°C no momento do recebimento. Validade mínima de 30 dias.	EMB	1.510
3	27568	<b>BACON</b> Características mínimas: produto industrializado, cozido e defumado naturalmente em manta; isento de ossos, cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados; resfriado; com cor, aspecto, cheiro e sabor próprio; devendo ser entregue acondicionado em embalagem apropriada sendo esta plástica, transparente e atóxica, contendo de 1 Kg a 2 Kg. A embalagem deverá conter etiqueta informando peso, data de validade (mínima de 5 dias no ato da entrega); e carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	KG	440
4	39004	<b>BEBIDA LÁCTEA, DIVERSOS SABORES</b> - Características mínimas: Sabores diversos. Embalagem de 1 litro, envasado com material atóxico primário adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SISP ou SIM. Prazo de validade: Validade mínima de 30 dias, à partir da data de entrega, sendo que os produtos deverão ter a data de fabricação de no máximo 10 dias. Quanto ao transporte deverá ser em veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos refrigerados em 6°C ou inferior.	UN	7.050
5	18460	<b>BISTECA DE PORCO</b> Características Mínimas: Tipo suína; resfriada; isenta de cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados; cor, aspecto, cheiro e sabor próprio; com no máximo 10% de gordura; entregue em fatias; acondicionada em embalagem apropriada sendo esta plástica, transparente e atóxica contendo 1 kg. A embalagem deverá ser rotulada com etiqueta que informe a identificação do produto, o peso líquido, a data em que foi embalado, a forma adequada de conservação, a data de validade (mínima de 05 dias no ato da entrega) e o número de registro do serviço de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	KG	1.050
6	36925	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO)</b> Características técnicas: Congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso líquido de 1 Kg. Deverá ser em cubos com pesagem de 15 a 25 g por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	8.070



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## Estado do Paraná

7	50637	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADOS (MÚSCULO TRASEIRO)</b> – Características mínimas: Proveniente da espécie bovina, congelada, com percentual de gordura de até 6% de gordura. Não poderá conter peles, veias, sebo, cartilagens, intestinos, vísceras, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores e corantes artificiais durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). - a carne bovina (músculo traseiro) em cubos deve apresentar-se em perfeito estado de conservação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo - 12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	5.020
8	36927	<b>CARNE BOVINA EM TIRAS (ISCAS DE PATINHO)</b> Características técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá conter glúten, apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo) e mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 Kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	8.850
9	36928	<b>CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO)</b> Características técnicas: carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	18.165
10	36926	<b>CARNE BOVINA, EM PEÇA (ALCATRA)</b> Características técnicas: Peça de carne bovina (alcatra), com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e	KG	575



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## **Estado do Paraná**

		nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e de odor agradável. O produto não poderá conter glúten, não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo), não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de até 7,5 Kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais depois de congelados. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.		
11	36929	<b>CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS (PERNIL)</b> Características técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25 g. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 Kg, o tipo da carne, peso, validade, data de fabricação, armazenamento, conservação e número do registro do (SIM, SIF e SIP). Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: veículo fechado refrigerado mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	6.850
12	50638	<b>CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA (PERNIL)</b> - Características mínimas: Carne suína pernil, sem osso, teor de gordura no máximo até 11,1%, não poderá conter peles, veias, sebo, cartilagens, intestinos, vísceras, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores e corantes artificiais. A carne suína moída deve apresentar-se em perfeito estado de conservação com aspecto firme, cor própria da espécie (rosada), sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ter sido submetido a congelamento. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos; Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção Sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	5.000
13	18455	<b>CONTRA FILÉ</b> Características Mínimas: Tipo bovino; resfriado; isento de ossos, cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados; cor, aspecto, cheiro e sabor próprio; percentual de gordura máximo de 10%; acondicionada em embalagem apropriada sendo esta	KG	880





# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## Estado do Paraná

		plástica, transparente e atóxica contendo 1 kg. A embalagem deverá ser rotulada com etiqueta que informe a identificação do produto, o peso líquido, a data em que foi embalado, a forma adequada de conservação, a data de validade (mínima de 05 dias no ato da entrega) e o número de registro do serviço de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.		
14	15376	<b>COSTELA RIPA</b> Bovina, cortadas em cubos, resfriada. Isentas de manchas, peles, parasitas, machucados, aponevroses. Apresentando-se com cor, aspecto, cheiro e sabor próprios. Com no máximo 10% de gordura. Acondicionadas em embalagem própria para alimentos, plástica, atóxica, transparente de 1 a 2 Kg. A embalagem deverá conter etiqueta informando peso, data de validade (mínimo de 5 dias a partir da entrega), e carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	KG	550
15	27559	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (CONGELADO)</b> Características técnicas: sem osso, congelado. Isento de ossos, cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados. Cor, aspecto, cheiro e sabor próprio, com no máximo 4% de gordura. Acondicionada em embalagem apropriada sendo esta plástica transparente e atóxica, contendo até 2 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal e data de validade (mínima de 30 dias a partir da entrega). Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPO. Transporte: veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	15.230
16	18465	<b>COXÃO MOLE - BIFES</b> Características Mínimas: Tipo bovino; resfriado; isento de ossos, cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados; cor, aspecto, cheiro e sabor próprio; percentual de gordura máximo de 10%; entregue fatiado em bifes; acondicionada em embalagem apropriada sendo esta plástica, transparente e atóxica contendo 1 kg. A embalagem deverá ser rotulada com etiqueta que informe a identificação do produto, o peso líquido, a data em que foi embalado, a forma adequada de conservação, a data de validade (mínima de 05 dias no ato da entrega) e o número de registro do serviço de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	KG	1.080
17	41731	<b>EMPANADO TIPO NUGGET DE FRANGO.</b> Características mínimas: Pedacos pequenos de carne de frango prensadas do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos. Produto de boa qualidade, congelado, em embalagem transparente, resistente, fechada à vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 1,5 a 5 Kg.	KG	450
18	18467	<b>FIGADO DE BOI</b> Características Mínimas: Resfriado; isento de ossos, cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados; cor, aspecto, cheiro e sabor próprio; percentual de gordura máximo de 10%; entregue fatiado em bifes; acondicionada em embalagem apropriada sendo esta plástica, transparente e atóxica contendo de 1 kg a 2 Kg. A embalagem deverá ser rotulada com etiqueta que informe a identificação do produto, o peso líquido, a data em que foi embalado, a data de validade (mínima de 05 dias a partir da entrega); e carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	KG	30
19	38543	Filé de peixe (tipo Tilápia) - produto de primeira qualidade, cortes congelados, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de espinhas, pele, cartilagens e resíduos de vísceras, proveniente de animal sadio e que mantém suas características sensoriais, devendo ser congelado e transportado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. O produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima conservada; sendo isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas, coloração distinta anormal para a espécie, não deverá apresentar	EMB	5.040



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## **Estado do Paraná**

		superfície úmida, pegajosa exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida e sinais de descongelamento. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, resistente, com vedação por solda, em peças de 1 Kg. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante e marca; nome e endereço do fabricante; data de validade e/ ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; componentes do produto inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido (peso do produto sem o glaciamento e a embalagem) (MAPA- INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017); condições de armazenamento; carimbo/ número do SIF/ SIE ou SIM; número do lote. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 4 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação de até 15 dias. Quanto ao transporte deverá ser em veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.		
20	50639	<b>HAMBÚRGUER CONGELADO BOVINO 56 gramas</b> - Características mínimas: elaborado com carne Carne 100% bovina, temperado, apresentação congelado, sem proteína de soja, com peso líquido de 56 gramas, congelado individualmente (IQF) a -18°C, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 30 dias, a contar da data de entrega. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	UN	13.200
21	39003	<b>IOGURTE DE FRUTA</b> – sabores diversos (sabores: morango, salada de fruta e coco). Embalagem deve conter de no mínimo 900 ml, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco de uma ou mais frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, preferencialmente os naturais, no caso de aromas e corantes. Não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas. Não poderá conter glúten. Os aspectos sensoriais deve apresentar: consistência líquida; Cor: característica do sabor; Odor: característico do sabor. Acondicionado em embalagem de filme flexível plástico de polietileno leitoso, e envasado com material atóxico e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção contra contaminação. Na embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Prazo de validade: Validade mínima de 30 dias, à partir da data de entrega, sendo que os produtos deverão ter a data de fabricação de no máximo 10 dias. Quanto ao transporte deverá ser em veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos refrigerados em 6°C ou inferior.	UN	7.050
22	17995	<b>IOGURTE EM BANDEJA 540 G</b> Características mínimas: com polpa de frutas, apresentado em bandeja plástica de 540g com 6 potes de 90g, composto por leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, açúcar, preparado de fruta (açúcar, polpa de fruta, amido modificado, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e corante natural), amido modificado, leite em pó desnatado, fermento lácteo e estabilizante gelatina.	BDJ	800



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## **Estado do Paraná**

23	27569	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> Características mínimas: Resfriada; isento de ossos, cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados; cor, aspecto, cheiro e sabor próprio; no mínimo 3cm de espessura; acondicionada em embalagem apropriada, sendo esta plástica, transparente e atóxico, contendo de 1 Kg a 2 Kg. A embalagem deverá conter etiqueta informando peso, data de validade (mínimo de 5 dias a parti da entrega); carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	KG	550
24	22370	<b>LINGUIÇA DE PORCO TOSCANA</b> Características Mínimas: Resfriada; crua; isento de ossos, cartilagens, manchas, peles, aponevroses, parasitas e machucados; cor, aspecto, cheiro e sabor próprio; no mínimo 3 cm de espessura; acondicionada em embalagem apropriada sendo esta plástica, transparente e atóxica contendo de 1 kg a 2 Kg. A embalagem deverá conter etiqueta informando peso, data de validade (mínima de 5 dias a partir da entrega); carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	KG	640
25	50716	<b>MARGARINA 500 G</b> Características mínimas: com sal, 60 A 80% DE LIPÍDIOS, óleos vegetais líquidos 1.988,005,680POT 350.000 e hidrogenados, água, leite em pó desnatado reconstituído, contendo as vitamina A (15000 UI/kg), B1, B6, B12, D, E, betacaroteno, estabilizantes mono e diglicerídeos e lecitina de soja, conservador benzoato de sódio e/ou sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido lácteo e ácido cítrico, antioxidante EDTA cálcico, dissódico e corante natural de urucum e cúrcuma, sódio de no máximo 60mg (por 10g). Com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA, SEM GORDURA TRANS. Embalagem: intacta, não deve apresentar sinais de rompimentos, deve conter a marca do produto, informação nutricional, ingredientes, presença de aditivos/conservantes, presença de elementos transgênicos, alerta de elementos nocivos e alergênicos, data de fabricação/validade nítidas, informações de registro em órgãos competentes e reconhecidos de inspeção, informações sobre o fabricante e/ou distribuidor. Embalagem: potes plásticos com 500g sem furos ou danificações, devendo ser conservado sob refrigeração, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações físicos ou químicos. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Acondicionada em pote de 500 gramas.	POTE	4.170
26	41733	<b>MORTADELA FATIADA 500G.</b> Características mínimas: primeira qualidade, mista de carnes mecanicamente separadas (suína, bovina, aves, toucinho), acrescida de água, sal e condimentos, fatiada. Sem glúten ou lactose. Embalagem: saco plástico, atóxico, transparente, fechado a vácuo, limpo e resistente, não violado, não apresentando sinais de rompimento, seja no transporte ou manuseio. A embalagem deve conter marca do produto, nome do produto, peso, data de fabricação, validade e número de registro (SIP ou SIF), garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá estar com temperatura máxima de 10°C no momento do recebimento. Validade mínima de 30 dias. Embalagem de 500 gramas.	EMB	886
27	37001	<b>MUSSARELA FATIADA 500G</b> Características mínimas: 1ª qualidade, apresentando crosta firme, consistência semi-dura, rígida, cor branca, creme homogênea, odor característico, fatiada no dia da entrega. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá estar com temperatura máxima de 10°C no momento do recebimento. Produto deve Emitido conter registro no SIF. Validade de 30 dias. Peso líquido: 500 gramas.	EMB	1.650
28	36930	<b>PEITO DE FRANGO (CONGELADO)</b> Características técnicas: sem osso, sem pele, congelado, sem tempero, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características. Deverá ser acondicionado em embalagem	KG	11.095





# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## Estado do Paraná

		plástica, pacote de até 2 Kg, atóxica, transparente, devidamente selada, isenta de sujidades, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, forma de armazenamento e conservação, peso líquido e carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.		
29	36931	<b>PEITO DE FRANGO DESFIADO (CONGELADO)</b> Características técnicas: Peito de frango desfiado, congelado, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e sem gordura. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica, pacote de até 2 Kg, atóxica, transparente, devidamente selada, isenta de sujidades, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, forma de armazenamento e conservação, peso líquido e carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura	KG	1.930
30	36922	<b>PERNIL SUÍNO CONGELADO (CORTE AMERICANO)</b> Carne suína. Pernil congelado, com pele, com osso, com gordura branca ou amarelo-pálida, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em corte tipo americano com pesagem de 800g a 950g. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme, odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). Não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação, armazenamento e conservação, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: veículo fechado refrigerado mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	1.180
31	53233	<b>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO</b> PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO (Kg): Presunto cozido resfriado, ótima qualidade, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abados sob inspeção veterinária, devendo ser resfriado e transportada à temperatura de 0°C a 5°C (cinco graus Celsius). O produto deve apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, isento de sujidade ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Peso unitário (uma fatia) = de 15 a 25 gr aproximadamente. Embalagem plástica impermeável, contendo 01Kg, transparente e atóxica, fechada a vácuo, contendo peso, validade e número de registro (SIM, SIF ou SIP).	KG	900
32	38355	<b>QUEIJO MINAS (FRESCAL):</b> queijo tipo minas frescal, fresco, refrigerado. Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, cloreto de cálcio, coalho líquido, fermento láctico. Deve apresentar cor, odor, e sabor característicos, sendo isento de mofo, substâncias estranhas e qualquer adulteração na sua composição. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente,	UN	310



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## **Estado do Paraná**

		hermeticamente selada e íntegra, com as informações nutricionais e identificação do fabricante, contendo 01 kg. Deve ser produzido em condições higiênicas satisfatórias e possuir certificado do SIF. Validade mínima de 20 dias a contar da data entrega. Quanto ao transporte, deverá ser em veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos em 6º (seis graus) Celsius ou inferior.		
33	38356	<b>REQUEIJÃO:</b> tipo cremoso, composto por água, massa coalhada (leite pasteurizado, fermento láctico, cloreto de cálcio e coagulante), creme de leite, concentrado proteico de soro de leite em pó, cloreto de sódio (sal), estabilizantes polifosfato de sódio, agente de firmeza cloreto de cálcio, conservadores sorbato de potássio e nisina. SEM A PRESENÇA DE AMIDOS. Embalagem plástica tipo pote, de 500 gr. Deve apresentar a marca, nome e identificação do fabricante, registro nos órgãos competentes. Validade mínima de 90 dias, a contar da data de entrega. Quanto ao transporte, deverá ser em veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos em 6º (seis graus) Celsius ou inferior.	UN	370
34	36932	<b>SALSICHA HOT DOG (CONGELADA)</b> Características técnicas: salsicha tipo hot dog congelada, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 50g por unidade. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de micro-organismos. Em pacote de até 3 Kg, embalada a vácuo, devidamente selada, com especificação de acordo com a legislação vigente, contendo identificação completa do produto, data de fabricação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, armazenamento e conservação, peso líquido e carimbo de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal. Data de validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Serão aceitos apenas produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA. Transporte: Veículo fechado, refrigerado, mantendo a temperatura dos produtos congelados em -18°C a no máximo -12°C. Os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.	KG	3.610
35	17941	<b>SORVETE 10 LITROS</b> Características mínimas: tipo massa, vários sabores, acondicionado em embalagem descartável com 10 litros, adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A caixa deve trazer identificação, procedência, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ter validade no mínimo de 30 dias.	POTE	150
36	37000	<b>SORVETE CREMOSO DE FRUTAS AO LEITE (PALITO) 58G</b> Especificação mínima: Ingredientes: leite, água, açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, estabilizantes, goma jataí, goma guar e aromatizante. Diversos sabores. Embalagem tipo POPP, intacta, atóxico e resistente, com solda firme e segura, não apresentando sinais de rompimento, seja no transporte ou manuseio. A embalagem deve conter a marca do produto, informação nutricional, ingredientes, presença de aditivos/conservantes, presença de elementos transgênicos, alerta de elementos nocivos e alergênicos, data de fabricação/validade nítidas, informações de registro em órgãos competentes e reconhecidos de inspeção, informações sobre o fabricante e/ou distribuidor. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Peso líquido mínimo: 58g cada.	UN	1.650
37	36996	<b>SORVETE DE FRUTAS (PALITO) 58G</b> Especificação mínima: Ingredientes: água, açúcar, xarope de glicose, suco de fruta concentrado, vitamina C, acidulante ácido cítrico, espessantes goma jataí e goma guar e aromatizante. Diversos sabores (manga, uva, morango, coco, limão). Embalagem tipo POPP, intacta, atóxico e resistente, com solda firme e segura, não apresentando sinais de rompimento, seja no transporte ou	UN	1.690



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## Estado do Paraná

manuseio. A embalagem deve conter a marca do produto, informação nutricional, ingredientes, presença de aditivos/conservantes, presença de elementos transgênicos, alerta de elementos nocivos e alergênicos, data de fabricação/validade nítidas, informações de registro em órgãos competentes e reconhecidos de inspeção, informações sobre o fabricante e/ou distribuidor. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Peso líquido mínimo: 58g cada.

### **5. PRAZO DE PAGAMENTO**

**5.1** Os pagamentos serão realizados em até 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal.

### **6. FORMA, LOCAIS, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**6.1** As entregas deverão ser realizadas em conformidade com estabelecido no presente Termo de Referência, devendo:

**6.1.1** Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados no prazo máximo de **05 DIAS ÚTEIS** após a solicitação. Caso algum produto apresente desconformidade com as qualificações previstas, ou que apresentem irregularidades no decorrer do prazo de validade/garantia, o fornecedor deverá efetuar a troca do mesmo no prazo máximo de **1 (UM) DIA ÚTIL**, a contar da notificação, sem ônus adicional para a Administração Municipal.

**6.1.2** Caso no momento da entrega seja constatado alguma irregularidade em relação à qualidade (quantidade de gordura, cor, odor e outros), os produtos serão rejeitados, devendo o fornecedor realizar a troca em um prazo máximo **DE 01 (UM) DIA ÚTIL**.

**6.1.3** Os veículos que serão utilizados nas entregas deverão possuir carroceria fechada, refrigerados, assegurando que o produto mantenha sua condição lícita (resfriada, congelada, etc.) durante o transporte e a entrega;

**6.1.4** Os produtos deverão ser entregues nos pontos indicados no presente Termo de Referência em embalagens contendo o peso especificado na descrição dos produtos do presente Edital. Admite-se uma tolerância de até 5% (cinco por cento) a mais ou a menos no peso indicado, sem causar nenhum prejuízo no volume total especificado no documento fiscal;

**6.1.5** Os produtos deverão ser apresentados em embalagens íntegras, com identificação do produto, peso, selo de inspeção (SIM, SIE ou SIF), data de fabricação e validade (segundo as exigências do termo de referência);

**6.1.6** Juntamente com a entrega dos produtos, o fornecedor deverá emitir um recibo de entrega em três vias, constando o(s) produto(s) e a quantidade entregue. O servidor que efetuar o recebimento irá conferir os produtos (item, quantidade, condições das embalagens e do produto), datar e assinar de forma legível, recolhendo uma das vias deste recibo de entrega. Todas as notas fiscais deverão vir acompanhadas de seus respectivos recibos de controle;

#### **6.2 Secretaria Municipal de Educação**

Os produtos deverão atender as especificações estabelecidas em sua descrição e ser entregue nos endereços abaixo:

<b>CMEIS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>TELEFONE</b>	<b>DIRETORA RESPONSÁVEL*</b>
Alberto Spiaci	Rua: Ibrain Prudente da Silva nº 899 – Vila Esperança	3178-0280	Patrícia Alves Maciel
Aracy Salinet Vieira	Rua: Vicente de Paula nº 155 – Centro	3178-0281	Simônica Cidati Alcantra
Bárbara Machado de Oliveira	Rua: Apucarana nº 320 – Jd. San Rafael	3178-0282	Rosimari Henrique Santos
Vanda Lúcia (Cantinho Feliz)	Rua: Messias Henrique de Oliveira nº 55 – Conj. José	3178-0283	Vanessa Aparecida dos Santos Fosquiani



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

## Estado do Paraná

	Pires de Godoy		
Carinho Materno	Praça Ciro Ibirá de Barros nº 173	3178-0284	Tatianny Giscinéria Iba de Moura
Dálzima Eik Mendes Borges	Rua João Barreto nº 567 - Jd Pérola	3178-0262	Ivonete Montezoro Ferreira
Idalina Soares Sobreira	Rua: Prof. José Leocádio nº 110 – Jd. Bom Pastor	3178-0285	Andréia Cipriano Semprebom
Mãezinha do Céu	Rua: Ezequiel Jorge nº 400 – Centro	3178-0287	Lucélia Menezes Costa Longa
Maria Cristina Alves Pereira Wosny	Rua Iracema Corbanes de Souza, nº 175 - Conjunto Habitacional Pedro Morelli Filho	98447-0520	Priscila Minosso da Silva Souza
Menino Deus	Av: Brasil nº 255 - Jardim John Kennedy	3258-5990	Roseli Franchi Cruk Garcia
Precioso Tesouro	Rua: Ibiporã nº 218 - Distrito da Taquara do Reino	3268-6029	Queila de Almeida Raimundo
Recantos dos Baixinhos	Rua: Pe. Vitoriano Valente nº 1005 - Centro	3178-0286	Ana Paula Betiati Marques
Padre Cláudio Romano	Avenida dos Estudantes nº 3090 – Residencial Vila Romana II	3178-0389	Vanessa Fábila Andreoli Ferreira
Vera Lúcia Pansardi Casagrande	Rua. Rio de Janeiro nº 283 – Conj. Henrique Alves Pereira	3178-0288	Luzia Aparecida Martins
Zilda Romano da Conceição	Rua: João Semprebom nº 685 – Conj. Angelo Maggi	3178-0264	Karina Michelle Gonçalves Betiati
Tempo de Infância	Rua Hamilie Issa Issa s/ nº	3178-0393	Emanuelen Brassaroto

ESCOLAS	ENDEREÇO	TELEFONE	DIRETOR(A); RESPONSÁVEL
E.M.Pref. Mário de Menezes	RUA: Sebastiana Bueno Salgado nº 02 – Jd. Bom Pastor	3178-0259	Elizabeth de Castro Jandres
ComplEducac Mun Pref. Alberto Spiaci	Rua: Ibrain Prudente da Silva nº 899 – Vila Esperança	3178-0265	Patrícia Alves Maciel Santos
Compl. Educ. Mun. Maria do Carmo GalvãoUille	RUA: das Camélias, 122 - Jd. Éden	3178-0345	Mayara Aparecida Alves
E.M.Profª. Aldivina Moreira de Paula	RUA: Sebastião Pinheiro de Freitas nº 380 – Jd. Pinheiro	3178-0251	Aline Fontoura da Silva Moreno
E.M.Profª. Alice Roma Botti Schmitt	RUA: Bandeirantes nº 15 – Jd. Sant Anna	3178-0252	Rosemary Bento
E.M.Profª. Almerinda Felizetti do Nascimento	RUA: Primavera nº 510 - Jd. Eden	3178-0253	Fabiana Rezende Romagnoli
E.M.Profª. Helena H. Kakitani	AV: Engenheiro Francisco Beltrão Nº 1015 – Centro	3178-0256/ 3258-6470	Débora Caroline e Silva Gomes Rodrigues
Compl Educac Mun Profª. Ivanildes Gonçalves	RUA: Santa Mariana, nº 180 – Jd. Santa Paula	3178-0257	Patrícia Ranieri Sipoli
E.M.Profª. Mª Inês Rodrigues de Mello	RUA: 19 de Dezembro Nº 1550 – Jd. Miguel Antico	3178-0258	Evelyn Busignani Moraes



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ

## Estado do Paraná

Compl Educac Mun Profª.Vera Lúcia Pansardi Casagrande	Rua. Rio de Janeiro nº 283 – Conj. Henrique Alves Pereira	3178-0261	Luzia Aparecida Martins
E.M.Profº. Carlos A. Guimarães	AV. Engenheiro Beltrão Nº 65 – Centro	3178-0254	Jaqueline Berbel Cadamuro
E. M. Profº Nelson J. Sperandio	Rua Maria Cândida de Jesus nº112 - Conj. Hab. Miguel Petri	99180-3341	Célia Rosana Santos Gusmão
E.M. Rotary Club	Rua: 7 de Setembro Nº 439 - Centro	3178-0260	Luciana Bressan
E. M.P. M. H. Alencar Castelo Branco	Rua: Vicente Alves nº 76 – Distrito Taquara do Reino	3268-6015	Juliana Maria de Jesus Ribeiro
E.M. Sebastião Luiz de Oliveira	Av: Brasil, nº 217 – Jd. John Kennedy	3258-7704	Francielle Aparecida Baldini
Centro de Atend. Espec. na Área da Surdez – CAESMI	Rua Duque de Caxias nº 377 - Centro	3178-0263	Eliane dos Santos Zefa
Escola de Educação Básica João XXIII - APAE	Rua Márcia de Figueiredo Alves Pereira, 400 - Saída para Jataizinho	3258-8537	Márcia Christiane Nakagawa
Instituição Especializada na Área Visual - IEAV	Rua Padre Vitoriano Valente, 398 - Centro	3258-2243	Ellen Rantin

\*Responsável pelo recebimento sujeito à alteração.

**6.2.1** Os produtos deverão ser entregues semanalmente, preferencialmente as terças-feiras - horário de recebimento das 7h30 as 15h30.As quantidades médias estimadas, assim como os tipos, estarão sujeitos a alterações de acordo com o cardápio semanal, durante a vigência do contrato, conforme a demanda de cada Instituição

### 6.2.1.1 QUANTIDADES A SEREM ENTREGUES POR INSTITUIÇÃO ESCOLAR

INSTITUIÇÕES	Carne bovina em cubos (músculo traseiro) (Kg)	Carne bov. moída patinho (Kg)	Coxa e sobrecoxa de frango (Kg)	Peito de frango (congelado) (Kg)	Carne suína em cubos congelado (Pernil) (Kg)
CMEI ZILDA ROMANO	4	4	4	0	0
CMEI RECANTO BAIXINHOS	14	14	12	0	0
E.M. ALICE ROMA	30	60	40	30	40
COMPL. IVANILDES	16	30	20	14	20
CMEI BÁRBARA MACHADO	8	8	10	0	8
CMEI PADRE CLÁUDIO	9	10	11	0	9
CMEI CARINHO MATERNO	6	8	6	0	0
CMEI ARACY SALINET	14	14	16	0	14
CMEI DÁLGIMA	6	6	5	0	0
E.M. MARIA INÊS	0	24	15	12	0
E. M. CARLOS GUIMARÃES	0	20	36	0	0
E. M. ALDIVINA	14	24	20	12	18
CMEI MÃEZINHA DO CÉU	14	12	10	0	0
CMEI PRECIOSO TESOIRO	5	5	4	0	0
E.M. CASTELO BRANCO	8	10	8	6	8
E. M. MÁRIO MENEZES	12	22	16	12	12
E. M. VERA LÚCIA	10	14	14	9	12





# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

Estado do Paraná

CMEI VERA LÚCIA	12	10	6	0	0
E. M. ROTARY	0	14	28	0	0
E. M. ALMERINDA	13	24	16	11	12
E. M. SEBASTIÃO LUIZ	10	16	10	6	10
E. M. NELSON SPERANDIO	25	50	35	26	30
APAE	6	6	6	6	7
E. M. ALBERTO SPIACI	0	24	15	12	0
E. M. HELENA KAKITANI	0	40	0	0	0
CMEI ALBERTO SPIACI	6	6	7	0	6
CMEI VANDA LÚCIA (CANTINHO)	12	10	6	0	0
CMEI IDALINA	12	10	6	0	0
CMEI MARIA CRISTINA	8	0	9	0	8
COMPL. MARIA DO CARMO	5	5	6	0	5
CMEI MENINO DEUS	2	6	4	0	0
CMEI TEMPO DE INFÂNCIA	9	9	10	0	9
<b>TOTAL</b>	<b>290</b>	<b>515</b>	<b>411</b>	<b>156</b>	<b>228</b>

## **6.3 Secretaria Municipal de Administração**

**6.3.1** Av. Sen. Souza Naves, 605 Esq. Com Av. Estudantes - Bairro São Manoel, Ibiporã - PR - Fone 43 3178 0213. Responsáveis pelo recebimento: Tenente Luana Silva Pereira/Sgto. Machado; das 08 às 17h.

## **6.4 Secretaria Municipal de Assistência Social**

Item	Endereço	Telefone	Responsável
01	Secretaria Municipal de Assistência Social – Rua São Vicente de Paula, nº 96	3178-0395	Cristhiane Ludwig
02	SCFV CENTRO - Rua Ezequiel Jorge, 400	3178-0230	José Tiago Gomes
03	SCFV AMBIENTAL – Rua da Coruja esq. Rua da Fatura, s/n – Vila Esperança	3178-0209	José Tiago Gomes
04	SCFV TAQUARA – Rua Ibiporã, 13 – Taquara do Reino	3268-6028	José Tiago Gomes
05	CCI – Rua São Vicente de Paula, 75	3178-0228	Adriana Ramos Ribeiro
06	CREAS – Rua José Bonifácio, 870	3178-0234	Adriana Ramos
07	CRAS – Rua João Barreto, 105	3178-0226	Viviane Liziero
08	CRAS GINO – Rua Cianorte, 216 – Jardim Terra Bonita	3178-0338	Jacqueline Montilha Leonardi
09	CASA LAR – Rua Miguel Cacione, 314 – Jd. São Francisco	3178-0227	Michele Petri Cardoso
10	CONSELHO TUTELAR – Rua Dom Pedro II, 580	3178-0212	Isadora Luchini
11	CADASTRO ÚNICO – Rua 19 de Dezembro, 74	3178-0399	Francieli de Oliveira Melo

## **6.5 Secretaria Municipal de Cultura e Turismo**

**6.5.1** Secretaria Municipal de Cultura e Turismo - Av. Dom Pedro II, 368 – Centro. Ibiporã – PR. Fone 43 3178 0215 / 3178 0216. **Responsáveis pelo recebimento:** Ana Cláudia Figueira Ribeiro, Mara Lúgia de Souza e Rosângela Mara de Lima Freitas, **das 08 às 12h e das 13 às 16:30.**

## **6.6 Secretaria Municipal de Esportes e Lazer**

**6.6.1** Rua João Barreto nº 505 – Jd. Pérola. Fone 43 3178 0204. Responsável pelo recebimento: André Rodrigues de Lima, de segunda a sexta-feira das 08 às 11:30 e das 13 às 16:30.

**6.6.2** As entregas deverão ser previamente agendadas pelo telefone (43) 3178-0204 ou endereço eletrônico: [esportes@ibipora.pr.gov.br](mailto:esportes@ibipora.pr.gov.br)

## **6.7 Secretaria Municipal de Serviços Públicos, Obras e Viação**

Os produtos deverão ser entregues na sede do Parque de Máquinas, localizado na Rua João Barreto, nº 255, esquina com Rua Saldanha Marinho, Centro, no horário compreendido entre 08:00 e



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## Estado do Paraná

17:00, com agendamento prévio por meio do seguinte contato: (43) 3178-0219/0220 com RAFAEL ALVES DA SILVA (responsável pelo recebimento dos produtos).

### **6.8 Secretaria Municipal de Saúde**

Os produtos deverão ser entregues na Rua Emilio Pelisson, 68, Centro. Fone 43 3178 0372. Responsável pelo recebimento: Ligiane, no horário compreendido entre 08:00 e 15:30.

### **7. QUALIDADE DOS PRODUTOS OFERTADOS**

**7.1** Os produtos deverão, no ato da entrega, possuir as seguintes características:

- 7.1.1** Estarem em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- 7.1.2** Produtos congelados deverão estar na temperatura de  $-12^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$  no ato da entrega;
- 7.1.3** Produtos resfriados e/ ou refrigerados deverão estar na temperatura de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $7^{\circ}\text{C}$  no ato da entrega;
- 7.1.4** Os produtos cárneos não podem apresentar materiais contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;
- 7.1.5** Estarem em perfeito estado para consumo humano, satisfazendo ao padrão de qualidade exigido.
- 7.1.6** Serem entregues nas condições estipuladas no Edital, por exemplo: resfriada, congelada, etc.

### **8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

**8.1** A **gestão** do contrato será de responsabilidade:

- 8.1.1** Secretaria Municipal de Educação: Antonio Prata Neto
- 8.1.2** Secretaria Municipal de Administração: Juarez Afonso Ignacio
- 8.1.3** Secretaria Municipal de Assistência Social: Ester Rosana de Moura da Costa
- 8.1.4** Secretaria Municipal de Cultura e Turismo: Lourdes Aparecida da Silva Narcizo
- 8.1.5** Secretaria Municipal de Esportes, Recreação e Lazer: Andre Rodrigues de Lima
- 8.1.6** Secretaria Municipal de Serviços Públicos, Obras e Viação: Junior Frederico Aliano
- 8.1.7** Secretaria Municipal de Saúde: Leiliane de Jesus de Martini Lopes Vilar

**8.2** A **fiscalização** do contrato será de responsabilidade:

- 8.2.1** Secretaria Municipal de Educação: Vanessa Cipriani Giuliangeli e Daiane Cristina Bengozi
- 8.2.2** Secretaria Municipal de Administração: Eli Batista Ferreira e Ivanir Novaes Lopes
- 8.2.3** Secretaria Municipal de Assistência Social: Cristhiane Moya Pereira Ludwig e Lidia Regina Martins
- 8.2.4** Secretaria Municipal de Cultura e Turismo: Mara Ligia de Souza
- 8.2.5** Secretaria Municipal de Esportes, Recreação e Lazer: Jayme Luis Lino e Emerson José de Oliveira
- 8.2.6** Secretaria Municipal de Serviços Públicos, Obras e Viação: Rafael Alves da Silva e Guilherme Vicentine Junior
- 8.2.7** Secretaria Municipal de Saúde: Mayra Bossa dos Santos Borges, Vanesa Cristina Luquini, Aldry Franciele Teixeira e Ligiane Kellen Furtado

### **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 9.1** Entregar os produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta.
- 9.2** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.3** Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência contratual, informando a Contratante à ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
- 9.4** Certificar-se, preliminarmente, de todas as condições exigidas no Edital, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento;
- 9.5** Comunicar, imediatamente e por escrito, a Secretaria de Educação, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessária;



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

## **Estado do Paraná**

**9.6** A contratada, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Ibiporã, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios dentro dos parâmetros pactuados.

### **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.1** Notificar, por escrito, à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada nos produtos fornecidos;

**10.1.1** Atestar a Nota Fiscal correspondente, após o aceite dos materiais fornecidos;

**10.1.2** Efetuar o pagamento devido, nas condições estabelecidas em contrato;

**10.1.3** Participar ativamente de supervisão, acompanhamento e controle de qualidade dos materiais proceder ao acompanhamento e fiscalização de sua entrega.

### **11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1** Serão estabelecidas em contrato conforme e legislação vigente.

Ibiporã, 10 de junho de 2024.

**Antonio Prata Neto**  
**Secretário Municipal de Educação**

**Juarez Afonso Ignacio**  
**Secretário Municipal de Administração**

**Ester Rosana de Moura da Costa**  
**Secretária Municipal de Assistência Social**

**Lourdes Aparecida da Silva Narcizo**  
**Secretária Municipal de Cultura e Turismo**

**Andre Rodrigues de Lima**  
**Secretário Municipal de Esportes Recreação e Lazer**

**Junior Frederico Aliano**  
**Secretário Municipal de Serviços Públicos, Obras e Viação**

**Leiliane de Jesus de Martini Lopes Vilar**  
**Secretária Municipal de Saúde**