TERMO DE REFERÊNCIA

1. DADOS DO ÓRGÃO GERENCIADOR

Órgão: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCACAO DE NOVA TIMBOTEUA

CNPJ: 18.742.354/0001-77

Endereço: TV ASSIS DE VASCONCELOS, 2075, VILA NOVA.

CEP: 68.730-000

Cidade: NOVA TIMBOTEUA

2. DA UNIDADE REQUISITANTE, OBJETO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. O MUNICIPIO DE NOVA TIMBOTEUA, com base na Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 11.246/2022 e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022, a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA CONTRIBUIR COM O CRESCIMENTO, O DESENVOLVIMENTO, A APRENDIZAGEM, O RENDIMENTO ESCOLAR DOS ESTUDANTES, POR MEIO DA OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DE AÇÔES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NESTE MUNICIPIO.**

2.2. A contratação do referido objeto será realizada observando critério de **MENOR PREÇO POR ITEM,** considerando o fornecimento do produto/serviço, de forma parcelada pela Unidade Requisitante.

2.3. A detalhamento do objeto está especificada conforme tabela referência, componente deste Termo, cujo quantitativo atende às necessidades da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NOVA TIMBOTEUA-PÁ.**

3. JUSTIFICATIVA

JUSTIFICATIVA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

1. INTRODUÇÃO

A alimentação escolar desempenha um papel essencial na promoção da saúde, no desenvolvimento e no rendimento escolar dos estudantes da rede pública de ensino. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo garantir a oferta de refeições balanceadas, nutricionalmente adequadas e seguras, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes matriculados na educação básica. Para atender a essa finalidade, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Educação, conforme as especificações e quantidades descritas no Termo de Referência e Edital.

2. OBJETIVO

O presente processo visa à aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, devidamente padronizados e seguros para o consumo, a fim de suprir a demanda da alimentação escolar dos estudantes matriculados nas unidades escolares municipais. Os produtos adquiridos garantirão a oferta de refeições equilibradas, respeitando as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e contribuindo para o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL
A aquisição dos gêneros alimentícios está respaldada nas seguintes normativas e dispositivos legais:

- **Lei n° 11.947/2009**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica;
- **Resolução CD/FNDE nº 06/2020**, que estabelece as diretrizes para execução do PNAE, incluindo os requisitos nutricionais e operacionais;
- **Decreto n° 10.540/2020**, que regulamenta a governança das políticas públicas no âmbito da administração pública federal e orienta os processos de compra pública;
- **Lei nº 14.133/2021**, que regula as licitações e contratos administrativos, garantindo a legalidade e transparência no processo de aquisição.

4. JUSTIFICATIVA TÉCNICA
A alimentação escolar é um componente fundamental para o aprendizado e o desenvolvimento dos estudantes, visto que uma nutrição inadequada pode comprometer a capacidade cognitiva, a concentração e o desempenho escolar. A ausência de alimentos de qualidade nas escolas pode resultar em deficiências nutricionais, impactando negativamente o desenvolvimento físico e mental das crianças e adolescentes.
A aquisição de gêneros alimentícios diversificados e de qualidade assegura:

- A oferta de refeições balanceadas, respeitando as necessidades nutricionais de cada faixa etária;
- A prevenção de doenças relacionadas à má alimentação, como desnutrição e obesidade;
- A melhoria do rendimento escolar e a redução dos índices de evasão escolar;
- O atendimento às exigências dos órgãos de fiscalização sanitária, garantindo a segurança alimentar dos estudantes;
- O suporte a ações de educação alimentar e nutricional, promovendo hábitos saudáveis desde a infância.

5. ESPECIFICAÇÕES E DEMANDA
Os gêneros alimentícios a serem adquiridos incluem produtos de categorias variadas, como:

- **Cereais e farináceos**: arroz, feijão, macarrão, fubá, farinha de trigo, entre outros;
- **Laticínios e derivados**: leite, iogurte e queijo;
- **Carnes e proteínas**: carne bovina, frango e ovos;
- **Frutas e hortaliças**: itens necessários para compor uma dieta equilibrada;
- **Outros alimentos essenciais**: óleos vegetais, açúcar, sal e temperos naturais.

As quantidades foram estimadas com base no número de alunos matriculados e nas necessidades nutricionais estabelecidas pelo FNDE, conforme detalhado no Termo de Referência.

6. IMPACTO EDUCACIONAL E SOCIAL
A aquisição dos gêneros alimentícios para o PNAE tem impacto direto na qualidade da educação e na promoção da saúde pública. Entre os principais benefícios, destacam-se:

- **Melhoria na frequência escolar**: alunos bem alimentados tendem a comparecer regularmente às aulas;
- **Redução de desigualdades sociais**: para muitas crianças, a merenda escolar é a principal refeição do dia;
- **Promoção da educação alimentar**: incentivo ao consumo de alimentos saudáveis desde a infância;
- **Maior eficiência no aprendizado**: uma alimentação equilibrada impacta positivamente a capacidade de concentração e o desempenho dos estudantes.

7. CONCLUSÃO

Diante do exposto, a aquisição de gêneros alimentícios para o atendimento do PNAE é indispensável para garantir a oferta de alimentação escolar de qualidade, promovendo a saúde, o desenvolvimento e a aprendizagem dos alunos da rede pública municipal. O cumprimento das diretrizes nutricionais e legais estabelecidas pelo FNDE assegura a transparência e a eficiência na execução do programa. Assim, torna-se imprescindível a realização do processo de compra para a adequada manutenção do serviço de alimentação escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes deste município.

Benefícios da Contratação

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, por meio de processo licitatório convencional, trará benefícios significativos para a rede municipal de ensino e para a administração pública como um todo. Dentre os principais benefícios, destacam-se:

- **Garantia da continuidade do serviço de alimentação escolar**, assegurando o fornecimento regular de refeições aos estudantes durante o calendário letivo, sem prejuízos ao funcionamento das atividades pedagógicas;

- **Promoção da saúde e do desenvolvimento integral dos estudantes**, por meio da oferta de alimentos variados, seguros e nutricionalmente adequados, conforme as diretrizes estabelecidas pelo FNDE;

- **Melhoria do desempenho escolar e da frequência às aulas**, visto que uma alimentação de qualidade contribui para maior concentração, atenção e disposição dos alunos;

- **Redução das desigualdades sociais**, uma vez que, para muitas crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade, a merenda escolar representa a principal ou única refeição do dia;

- **Conformidade com os parâmetros legais e nutricionais**, garantindo que os recursos públicos destinados ao PNAE sejam aplicados de forma transparente, eficiente e de acordo com as normativas vigentes;

- **Fortalecimento da gestão pública**, com a realização de processo licitatório que assegura a economicidade, a padronização e a qualidade dos produtos adquiridos, além de permitir melhor planejamento e controle da execução orçamentária;

- **Atendimento às exigências dos órgãos de controle**, mediante a formalização de um processo administrativo completo, técnico e juridicamente embasado, reduzindo riscos de responsabilização e promovendo a boa governança pública.

Justificativa dos Benefícios:

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de processo licitatório regular justifica-se não apenas pelo cumprimento das exigências legais e das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mas, principalmente, pelos impactos positivos que tal medida proporciona no cotidiano das unidades escolares e no desenvolvimento dos alunos da rede pública municipal.

A contratação garante a oferta regular de alimentos com padrão de qualidade e segurança, condição indispensável para a manutenção do serviço de alimentação escolar. Essa regularidade assegura o funcionamento contínuo do programa, prevenindo a interrupção das refeições nas escolas e promovendo a estabilidade nutricional dos estudantes.

Além disso, a oferta de uma alimentação adequada contribui diretamente para a saúde física e mental dos alunos, favorecendo o crescimento, prevenindo doenças e elevando o rendimento escolar. Alunos bem alimentados demonstram maior capacidade de atenção, concentração e aprendizado, o que se reflete em melhores índices de desempenho e redução da evasão escolar.

Outro aspecto relevante é a função social do PNAE, que atua como importante instrumento de combate à fome e à desigualdade social. Em muitos casos, a alimentação fornecida na escola representa a principal refeição do dia para estudantes em situação de vulnerabilidade. A efetivação da contratação assegura que esse direito seja garantido de forma universal e igualitária.

Do ponto de vista da gestão pública, o processo de aquisição padronizado e planejado permite maior controle sobre os insumos utilizados, promove a economicidade na aplicação dos recursos públicos e garante transparência nas etapas do procedimento licitatório, em consonância com a Lei nº 14.133/2021.

Portanto, os benefícios decorrentes da contratação vão além do simples fornecimento de gêneros alimentícios, refletindo diretamente na melhoria da qualidade da educação, na promoção da saúde dos estudantes e na eficiência da administração pública municipal.

.

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1 DEMANDA GERAL CONSOLIDADA.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1	AÇÚCAR REFINADO..	4000,000	QUILO	10,500	42000,00
	Especificação : Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de até 10kg.				

	dez reais e cinquenta centavos				
2	ALHO IN NATURA..	350,000	QUILO	52,467	18363,45
	Especificação : Nacional extra, bulbo integro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, 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. Caixa de papelão, contendo até 10 kg.				
	cinquenta e dois reais e quarenta e sete centavos				
3	AÇAFRÃO EM PÓ	390,000	QUILO	39,467	15392,13
	Especificação : Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g, Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos				
	trinta e nove reais e quarenta e sete centavos				
4	AÇAÍ PASTEURIZADO	4900,000	QUILO	49,967	244838,30
	Especificação : Produto congelado em polpa do tipo médio. Deverá ser fabricado com matéria prima de 1ª qualidade. Rotulagem contendo valor nutricional e de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de fabricação. Pacote de 1kg. VALIDADE: Não inferior a 180 dias				
	quarenta e nove reais e noventa e sete centavos				
5	AMIDO DE MILHO	100,000	QUILO	30,767	3076,70
	Especificação : Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem, atóxica, Embalagem, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 200g. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossolado até 1 KG. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.				
	trinta reais e setenta e sete centavos				
6	ARROZ TIPO 1 POLIDO	3000,000	QUILO	8,783	26349,00
	Especificação : Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de até 30kg.				
	oito reais e setenta e oito centavos				
7	ARROZ PARBOILIZADO	9330,000	QUILO	8,667	80863,11
	Especificação : Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de até 30kg.				
	oito reais e sessenta e sete centavos				
8	AVEIA EM FLOCOS	1000,000	QUILO	18,967	18967,00
	Especificação : Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: no mínimo 6 meses, a partir da data da entrega. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossolado até 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.				
	dezoito reais e noventa e sete centavos				
9	AZEITE DE DENDÊ.	500,000	LITRO	40,133	20066,50
	Especificação : Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem plásticas de até 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.				
	quarenta reais e treze centavos				
10	BEBIDA LÁCTEA	60,000	LITRO	21,567	1294,02

	Especificação : Bebida de sabores variados, entre eles morango, salada de frutas e coco, embalagem plástica sachê de 900 ML, acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. Produto conforme resolução - RDC nº 12, de janeiro de 2001. Embalagem primária: Embalagem plásticas de 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou fardo com até 12 unidades.				
	vinte e um reais e cinquenta e sete centavos				
11	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.	1860,000	QUILO	16,933	31495,38
	Especificação : Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg.				
	dezesseis reais e noventa e três centavos				
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA.	1800,000	QUILO	21,800	39240,00
	Especificação : Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido lático e aromatizantes. Contém glúten. 0% GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg.				
	vinte e um reais e oitenta centavos				
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.	200,000	QUILO	30,667	6133,40
	Especificação : Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas e parasitos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária: com dupla embalagem em pacote impermeável de até 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg. Validade não inferior a 180 dias				
	trinta reais e sessenta e sete centavos				
14	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA	3180,000	QUILO	12,300	39114,00
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas isenta de sujidades e objetos estranhos. Sacas pesando aproximadamente 50 kg.				
	doze reais e trinta centavos				
15	BETERRABA IN NATURA	420,000	QUILO	11,967	5026,14
	Especificação : Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Caixa ou saca de até 20 kg.				
	onze reais e noventa e sete centavos				
16	CANELA EM PÓ	200,000	QUILO	146,967	29393,40
	Especificação : Apresentando em pó fino homogêneo com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes. (ANVISA, SIF e outras) Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primaria: Acondicionada em pote de 25g atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão				
	cento e quarenta e seis reais e noventa e sete centavos				
17	CACAU EM PÓ 100%	600,000	QUILO	66,633	39979,80

	Especificação : Contendo no mínimo 50% ou 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Isento. Conforme Resolução da ANVISA RDC Nº 27, DE 6 AGOSTO DE 2010. Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso resistente, atóxico, termossoldados , de 500g. Embalagem secundária: fardos de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.				
	sessenta e seis reais e sessenta e três centavos				
18	COLORÍFICO.	410,000	QUILO	22,133	9074,53
	Especificação : Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes				
	vinte e dois reais e treze centavos				
19	COMINHO.	410,000	QUILO	51,633	21169,53
	Especificação : Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.				
	cinquenta e um reais e sessenta e três centavos				
20	COCO RALADO	200,000	QUILO	98,300	19660,00
	Especificação : Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico. Embalagem primária: aluminizada de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.				
	noventa e oito reais e trinta centavos				
21	CEBOLA BRANCA IN NATURA	3180,000	QUILO	10,100	32118,00
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Sacas pesando aproximadamente 50kg.				
	dez reais e dez centavos				
22	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	3720,000	QUILO	10,973	40819,56
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.				
	dez reais e noventa e sete centavos				
23	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO	2004,000	QUILO	58,900	118035,60
	Especificação : Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.				
	cinquenta e oito reais e noventa centavos				
24	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA - MOÍDA	4404,000	QUILO	45,633	200967,73
	Especificação : Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500g, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg				
	quarenta e cinco reais e sessenta e três centavos				
25	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA - TIPO PEITO DE FRANGO SEM	5604,000	QUILO	30,900	173163,60

	OSSO				
	Especificação : Peito de frango carne de frango tipo peito congelado sem osso, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg				
	trinta reais e noventa centavos				
26	CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADA - TIPO FILÉ DE PEIXE	1750,000	QUILO	40,967	71692,25
	Especificação : Limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.				
	quarenta reais e noventa e sete centavos				
27	EXTRATO DE TOMATE.	400,000	QUILO	20,967	8386,80
	Especificação : Ingredientes: tomate, sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor e odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 340g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 32 unidades.				
	vinte reais e noventa e sete centavos				
28	ERVILHA	360,000	QUILO	30,100	10836,00
	Especificação : Ervilha cozida em água, isenta de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.				
	trinta reais e dez centavos				
29	FARINHA DE MILHO (FLOCÃO)	500,000	QUILO	9,133	4566,50
	Especificação : Farinha flocada pré-cozida. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1 kg, atóxica, termossoldada. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.				
	nove reais e treze centavos				
30	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.	1000,000	QUILO	7,867	7867,00
	Especificação : Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem devera constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg				
	sete reais e oitenta e sete centavos				
31	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	1050,000	QUILO	7,800	8190,00
	Especificação : Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg				
	sete reais e oitenta centavos				
32	FEIJÃO CARIOQUINHA	5064,000	QUILO	10,100	51146,40
	Especificação : Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes, termossoldado, resistente de 30kg.				
	dez reais e dez centavos				
33	FEIJÃO PRETO.	400,000	QUILO	11,467	4586,80

	Especificação : Tipo I, Grãos de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg				
	onze reais e quarenta e sete centavos				
34	FERMENTO EM PÓ.	30,000	QUILO	47,133	1413,99
	Especificação : Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem primária: Pote contendo 100 g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.				
	quarenta e sete reais e treze centavos				
35	IOGURTE NATURAL	60,000	QUILO	38,633	2317,98
	Especificação : Natural, sem adição de açúcar e/ou adoçantes, contendo apenas leite e fermento lácteo. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega e prazo de validade mínimo de 15 dias. Embalagem primária: plástico, tipo garrafa, contendo 900ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.				
	trinta e oito reais e sessenta e três centavos				
36	LEITE DE COCO.	730,000	LITRO	27,967	20415,91
	Especificação : Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto. Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, íntegras e resistentes de 4.800 kg com 24 unidades.				
	vinte e sete reais e noventa e sete centavos				
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL.	3300,000	QUILO	65,633	216588,90
	Especificação : Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fluído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: LEITE INTEGRAL. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg				
	sessenta e cinco reais e sessenta e três centavos				
38	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE (FORTIFICADO)	400,000	QUILO	100,067	40026,80
	Especificação : Leite UHT isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.				
	cem reais e sete centavos				
39	LEITE CONDENSADO.	700,000	QUILO	28,133	19693,10
	Especificação : Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto Devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Tipo Tetra Park (caixinhas) com unidade de 270 g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpa, íntegras e resistentes de 6.480 kg com 24 unidades.				
	vinte e oito reais e treze centavos				
40	MACARRÃO PARAFUSO.	1800,000	QUILO	14,967	26940,60
	Especificação : Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg				

	quatorze reais e noventa e sete centavos				
41	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	2010,000	QUILO	12,567	25259,67
	Especificação : Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg				
	doze reais e cinquenta e sete centavos				
42	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	3000,000	QUILO	21,533	64599,00
	Especificação : Limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitas manchas ou defeitos na casca. Caixa de papelão resistente, lacrada pesando aproximadamente 18 kg.				
	vinte e um reais e cinquenta e três centavos				
43	MILHO BRANCO.	500,000	QUILO	15,400	7700,00
	Especificação : Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de até 10 kg Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.				
	quinze reais e quarenta centavos				
44	MILHO VERDE	360,000	QUILO	23,967	8628,12
	Especificação : Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.				
	vinte e três reais e noventa e sete centavos				
45	MARGARINA C/ SAL	1000,000	QUILO	22,533	22533,00
	Especificação : Cremoso com sal, com 65% de lipídeos, com gordura interesterificada. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: Potes de plástico de até 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.				
	vinte e dois reais e cinquenta e três centavos				
46	MANTEIGA C/ SAL	1000,000	QUILO	78,667	78667,00
	Especificação : Manteiga com sal produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado. isento de corantes e conservantes, e sem alergênicos de notificação compulsória (exceto leite/ derivados de leite/ lactose que fazem parte do produto). embalagem: de no mínimo 200g e no máximo, 500 gramas. rotulagem conforme legislação vigente. com identificação da validade de forma indelével. armazenamento e transporte sob refrigeração, conforme cvs 15 de 09/04/13 e alterações. validade: no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 2/3 do total do prazo de validade. com registro no ministério da agricultura sif/dipoa ou sisp				
	setenta e oito reais e sessenta e sete centavos				
47	OVO DE GALINHA	1500,000	CAIXA	290,000	435000,00
	Especificação : Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega. Casca lisa livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico.Com 70 % de maturação. Embalagem primária: caixas resistentes ao empilhamento de papelão, contendo 12 bandejas de papelão, plástico ou isopor. Embalagem Secundária: bandejas de papelão resistente ao empilhamento, com capacidade para 30 ovos. ,				
	duzentos e noventa reais				
48	ÓLEO DE SOJA REFINADO..	1068,000	LITRO	14,000	14952,00
	Especificação : Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem primaria: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentando amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.				
	quatorze reais				
49	PÃO DE CHÁ.	3700,000	QUILO	18,967	70177,90

	Especificação : Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento				
	dezoito reais e noventa e sete centavos				
50	PÃO DE MILHO	3000,000	QUILO	20,633	61899,00
	Especificação : Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento				
	vinte reais e sessenta e três centavos				
51	REPOLHO BRANCO IN NATURA	756,000	QUILO	10,800	8164,80
	Especificação : Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg				
	dez reais e oitenta centavos				
52	SAL	912,000	QUILO	2,297	2094,86
	Especificação : Refinada iodado, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, está isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 1kg. VALIDADE: Não inferior a 180 dias				
	dois reais e trinta centavos				
53	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	3180,000	QUILO	14,267	45369,06
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 10 kg.				
	quatorze reais e vinte e sete centavos				
54	VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL)	720,000	LITRO	8,800	6336,00
	Especificação : Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, está isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: Garrafa de 500ml. VALIDADE: Não inferior a 180 dias.				
	oito reais e oitenta centavos				
55	CREME DE LEITE.	1200,000	QUILO	29,967	35960,40
	Especificação : Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Embalado em tetrapack com peso aproximado de até 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão limpa, íntegras e resistentes.				
	vinte e nove reais e noventa e sete centavos				
56	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS	400,000	QUILO	49,633	19853,20
	Especificação : Carne bovina acém dianteiro em cubos de 3x3cm, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 5Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg				
	quarenta e nove reais e sessenta e três centavos				
57	CARNE CONGELADA DE BOVINO (PONTA DE AGULHA).	400,000	QUILO	50,300	20120,00

	Especificação : Tipo agulha, in natura, congelada, sem osso, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Validade no mínimo de 90 dias a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 5Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.				
	cinquenta reais e trinta centavos				
				Total :	2698583,93

dois milhões, seiscentos e noventa e oito mil, quinhentos e oitenta e três reais e noventa e três centavos

JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO E DO VALOR ESTIMADO

A presente contratação visa à **aquisição de gêneros alimentícios** para o atendimento do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, a ser executado pela Secretaria Municipal de Educação de Nova Timboteua/PA. A ação é essencial para garantir a oferta regular e adequada de alimentação escolar durante todo o ano letivo, abrangendo as unidades escolares da rede pública municipal, tanto da zona urbana quanto da zona rural, conforme determinações legais e nutricionais estabelecidas pelo FNDE.

DO QUANTITATIVO

Os quantitativos foram definidos com base em **levantamento técnico elaborado pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação**, considerando os seguintes critérios:

- **Número de alunos matriculados**, conforme dados do censo escolar vigente;
- **Número de dias letivos previstos no calendário escolar**;
- **Tipos de refeições oferecidas** (café da manhã, almoço e lanche);
- **Cardápios elaborados por nutricionistas**, atendendo às necessidades nutricionais por faixa etária e modalidade de ensino;
- **Frequência de consumo de cada gênero alimentar**, conforme planejamento nutricional;
- **Margem de segurança** para cobrir perdas ou reposições emergenciais.

Essa metodologia assegura a **adequação entre a demanda real e a estimativa de consumo**, evitando desperdícios ou desabastecimentos e garantindo o fornecimento contínuo de alimentação escolar nas escolas do município.

DO VALOR ESTIMADO

O valor global estimado da contratação é de **R$ 2.698.583,93 (dois milhões e seiscentos e noventa e oito mil e quinhentos e oitenta e três reais e noventa e três centavos)**, apurado a partir de **pesquisa de preços junto a pelo menos três fornecedores locais**, conforme previsto no art. 23, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, e no art. 5º, inciso IV, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

A composição do valor teve como base:

- Propostas comerciais obtidas por e-mail formal (cotações);
- Preços praticados no mercado local e regional;

- Valores registrados em contratações análogas de outros entes públicos;
- Variações de mercado e custos operacionais;

Tal estimativa visa **garantir a economicidade e eficiência**, alinhando-se às práticas de boa gestão dos recursos públicos, e está plenamente justificada pela natureza do objeto, volume da demanda e abrangência da execução ao longo dos 12 meses de vigência contratual.

JUSTIFICATIVA PARA A GARANTIA DO VALOR ESTIMADO

A garantia do valor estimado para a presente contratação foi realizada com base em metodologia segura e transparente, alinhada às diretrizes legais estabelecidas no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 5º, inciso IV, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021. A estimativa de preços foi elaborada considerando:

1. Pesquisa de mercado junto a fornecedores locais: Foram coletadas cotações de, no mínimo, três empresas atuantes no fornecimento de gêneros alimentícios na região, por meio de solicitação formal via e-mail institucional, o que assegura ampla representatividade dos preços praticados no mercado local.

2. Critérios técnicos e quantitativos reais: As estimativas foram baseadas no planejamento nutricional anual da Secretaria Municipal de Educação, que considera o número de alunos matriculados, o calendário escolar e os cardápios elaborados por nutricionistas habilitados, garantindo proporcionalidade e coerência no volume contratado.

3. Análise de contratações similares: Também foram utilizados como referência contratos análogos de outros entes públicos com características semelhantes, o que contribuiu para validar a compatibilidade e a razoabilidade dos valores praticados.

4. Atualização dos preços: Todas as cotações utilizadas possuem data inferior a seis meses da data de divulgação do edital, conforme exigido pela legislação vigente, e refletem as condições atuais de fornecimento, variações de mercado e custos operacionais.

5. Ausência de sobrepreço ou superfaturamento: A aplicação de critérios técnicos, comparativos e mercadológicos garante que os valores estimados encontram-se em conformidade com os preços praticados no mercado, afastando qualquer possibilidade de superfaturamento, atendendo aos princípios da economicidade, da eficiência e da legalidade.

Assim, a garantia do valor estimado está devidamente respaldada em metodologia técnica, normativa e mercadológica, conferindo segurança jurídica e administrativa ao processo licitatório, além de assegurar a adequada alocação dos recursos públicos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Atendimento aos Princípios da Administração Pública

A presente contratação atende aos princípios da economicidade, eficiência e legalidade, previstos no art. 37 da Constituição Federal, bem como às diretrizes estabelecidas pela Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021), assegurando uma contratação vantajosa para o erário e que atenda plenamente às necessidades da população de Nova Timboteua/PA.

4.2 DEMANDAS:

4.3- Fundo Municipal de Educação;

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE

1	AÇÚCAR REFINADO..	4000,000	QUILO
	Especificação : Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de até 10kg.		
2	ALHO IN NATURA..	350,000	QUILO
	Especificação : Nacional extra, bulbo integro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, 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. Caixa de papelão, contendo até 10 kg.		
3	AÇAFRÃO EM PÓ	390,000	QUILO
	Especificação : Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g, Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos		
4	AÇAÍ PASTEURIZADO	4900,000	QUILO
	Especificação : Produto congelado em polpa do tipo médio. Deverá ser fabricado com matéria prima de 1ª qualidade. Rotulagem contendo valor nutricional e de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de fabricação. Pacote de 1kg. VALIDADE: Não inferior a 180 dias		
5	AMIDO DE MILHO	100,000	QUILO
	Especificação : Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem, atóxica, Embalagem, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 200g. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossolado até 1 KG. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.		
6	ARROZ TIPO 1 POLIDO	3000,000	QUILO
	Especificação : Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de até 30kg.		
7	ARROZ PARBOILIZADO	9330,000	QUILO
	Especificação : Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de até 30kg.		
8	AVEIA EM FLOCOS	1000,000	QUILO
	Especificação : Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: no mínimo 6 meses, a partir da data da entrega. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossolado até 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.		
9	AZEITE DE DENDÊ.	500,000	LITRO
	Especificação : Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem plásticas de até 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.		
10	BEBIDA LÁCTEA	60,000	LITRO
	Especificação : Bebida de sabores variados, entre eles morango, salada de frutas e coco, embalagem plástica sachê de 900 ML, acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. Produto conforme resolução - RDC nº 12, de janeiro de 2001. Embalagem primária: Embalagem plásticas de 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou fardo com até 12 unidades.		

11	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.	1860,000	QUILO
	Especificação : Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg.		
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA.	1800,000	QUILO
	Especificação : Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido lático e aromatizantes. Contém glúten. 0% GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg.		
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.	200,000	QUILO
	Especificação : Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas e parasitos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária: com dupla embalagem em pacote impermeável de até 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg. Validade não inferior a 180 dias		
14	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA	3180,000	QUILO
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas isenta de sujidades e objetos estranhos. Sacas pesando aproximadamente 50 kg.		
15	BETERRABA IN NATURA	420,000	QUILO
	Especificação : Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Caixa ou saca de até 20 kg.		
16	CANELA EM PÓ	200,000	QUILO
	Especificação : Apresentando em pó fino homogêneo com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes. (ANVISA, SIF e outras) Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primaria: Acondicionada em pote de 25g atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão		
17	CACAU EM PÓ 100%	600,000	QUILO
	Especificação : Contendo no mínimo 50% ou 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Isento. Conforme Resolução da ANVISA RDC Nº 27, DE 6 AGOSTO DE 2010. Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso resistente, atóxico, termossoldados , de 500g. Embalagem secundária: fardos de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.		
18	COLORÍFICO.	410,000	QUILO
	Especificação : Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes		

19	COMINHO.	410,000	QUILO
	Especificação : Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.		
20	COCO RALADO	200,000	QUILO
	Especificação : Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico. Embalagem primária: aluminizada de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.		
21	CEBOLA BRANCA IN NATURA	3180,000	QUILO
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Sacas pesando aproximadamente 50kg.		
22	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	3720,000	QUILO
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.		
23	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO	2004,000	QUILO
	Especificação : Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.		
24	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA - MOÍDA	4404,000	QUILO
	Especificação : Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500g, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg		
25	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA - TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO	5604,000	QUILO
	Especificação : Peito de frango carne de frango tipo peito congelado sem osso, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg		
26	CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADA - TIPO FILÉ DE PEIXE	1750,000	QUILO
	Especificação : Limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.		
27	EXTRATO DE TOMATE.	400,000	QUILO
	Especificação : Ingredientes: tomate, sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor e odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 340g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 32 unidades.		
28	ERVILHA	360,000	QUILO

	Especificação : Ervilha cozida em água, isenta de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.		
29	FARINHA DE MILHO (FLOCÃO)	500,000	QUILO
	Especificação : Farinha flocada pré-cozida. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1 kg, atóxica, termossoldada. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.		
30	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.	1000,000	QUILO
	Especificação : Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem devera constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg		
31	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	1050,000	QUILO
	Especificação : Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg		
32	FEIJÃO CARIOQUINHA	5064,000	QUILO
	Especificação : Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes, termossoldado, resistente de 30kg.		
33	FEIJÃO PRETO.	400,000	QUILO
	Especificação : Tipo I, Grãos de tamanho e formato naturais, maduros, limpos, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg		
34	FERMENTO EM PÓ.	30,000	QUILO
	Especificação : Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem primária: Pote contendo 100 g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.		
35	IOGURTE NATURAL	60,000	QUILO
	Especificação : Natural, sem adição de açúcar e/ou adoçantes, contendo apenas leite e fermento lácteo. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega e prazo de validade mínimo de 15 dias. Embalagem primária: plástico, tipo garrafa, contendo 900ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.		
36	LEITE DE COCO.	730,000	LITRO
	Especificação : Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto. Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, íntegras e resistentes de 4.800 kg com 24 unidades.		
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL.	3300,000	QUILO
	Especificação : Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fluído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: LEITE INTEGRAL. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg		
38	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE (FORTIFICADO)	400,000	QUILO

	Especificação : Leite UHT isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.		
39	LEITE CONDENSADO.	700,000	QUILO
	Especificação : Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto Devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Tipo Tetra Park (caixinhas) com unidade de 270 g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpa, íntegras e resistentes de 6.480 kg com 24 unidades.		
40	MACARRÃO PARAFUSO.	1800,000	QUILO
	Especificação : Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg		
41	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	2010,000	QUILO
	Especificação : Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg		
42	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	3000,000	QUILO
	Especificação : Limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitas manchas ou defeitos na casca. Caixa de papelão resistente, lacrada pesando aproximadamente 18 kg.		
43	MILHO BRANCO.	500,000	QUILO
	Especificação : Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de até 10 kg Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.		
44	MILHO VERDE	360,000	QUILO
	Especificação : Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.		
45	MARGARINA C/ SAL	1000,000	QUILO
	Especificação : Cremoso com sal, com 65% de lipídeos, com gordura interesterificada. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: Potes de plástico de até 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.		
46	MANTEIGA C/ SAL	1000,000	QUILO
	Especificação : Manteiga com sal produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado. isento de corantes e conservantes, e sem alergênicos de notificação compulsória (exceto leite/ derivados de leite/ lactose que fazem parte do produto). embalagem: de no mínimo 200g e no máximo, 500 gramas. rotulagem conforme legislação vigente. com identificação da validade de forma indelével. armazenamento e transporte sob refrigeração, conforme cvs 15 de 09/04/13 e alterações. validade: no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 2/3 do total do prazo de validade. com registro no ministério da agricultura sif/dipoa ou sisp		
47	OVO DE GALINHA	1500,000	CAIXA

	Especificação : Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega. Casca lisa livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico.Com 70 % de maturação. Embalagem primária: caixas resistentes ao empilhamento de papelão, contendo 12 bandejas de papelão, plástico ou isopor. Embalagem Secundária: bandejas de papelão resistente ao empilhamento, com capacidade para 30 ovos.		
48	ÓLEO DE SOJA REFINADO..	1068,000	LITRO
	Especificação : Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem primaria: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentando amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.		
49	PÃO DE CHÁ.	3700,000	QUILO
	Especificação : Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento		
50	PÃO DE MILHO	3000,000	QUILO
	Especificação : Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento		
51	REPOLHO BRANCO IN NATURA	756,000	QUILO
	Especificação : Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg		
52	SAL	912,000	QUILO
	Especificação : Refinada iodado, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, está isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 1kg. VALIDADE: Não inferior a 180 dias		
53	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	3180,000	QUILO
	Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 10 kg.		
54	VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL)	720,000	LITRO
	Especificação : Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, está isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: Garrafa de 500ml. VALIDADE: Não inferior a 180 dias.		
55	CREME DE LEITE.	1200,000	QUILO
	Especificação : Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Embalado em tetrapack com peso aproximado de até 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão limpa, íntegras e resistentes.		
56	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS	400,000	QUILO
	Especificação : Carne bovina acém dianteiro em cubos de 3x3cm, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 5Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg		

57	CARNE CONGELADA DE BOVINO (PONTA DE AGULHA).	400,000	QUILO
	Especificação : Tipo agulha, in natura, congelada, sem osso, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Validade no mínimo de 90 dias a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 5Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.		

5. DO FUNDAMENTO LEGAL

5.1 . Lei nº 14.133/2021, atualizada.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1 Objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

6.2 O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 meses, conforme art. 107 e art. 124 da Lei 14.133/21.

6.3 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

7. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

7.2A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7.3O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

8.2 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.2O requisito básico para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA CONTRIBUIR COM O CRESCIMENTO, O DESENVOLVIMENTO, A APRENDIZAGEM, O RENDIMENTO ESCOLAR DOS ESTUDANTES, POR MEIO DA OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NESTE MUNICIPIO**, é que ela seja qualificada, licenciada e/ou autorizada, tendo total competência para o fornecimento.

9.3A fim de garantir o funcionamento regular e permanente do atendimento da população de NOVA TIMBOTEUA deve estar apta a exercer a atividade comercial, e estar de acordo com os critérios previamente estabelecidos pelo contratante/fiscalização, principalmente quanto a:

9.3.1 **Sustentabilidade:**

I. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
a) Materiais – com material reciclado, biodegradável, atóxico, com material proveniente de reflorestamento.
II. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

9.3.2 **Subcontratação**
I. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

9.3.3 **Garantia da contratação**
I. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

10. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

10.2 O prazo de execução dos objetos solicitados é imediato, contados da data do (a) pedido e na quantidade demandada pela secretaria contratante.

10.3 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, devidamente comprovadas, com pelo menos 24 horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

10.3.1 Os serviços deverão ser executados no endereço solicitado no pedido pelas Unidades Gestoras contratantes.

10.4 **Garantia, manutenção e assistência técnica:**

10.4.1 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

11.2 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

11.4 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

11.5 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

11.6 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização:

11.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica:

11.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

11.8.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

11.8.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

11.8.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

11.8.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

11.8.5 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa:

11.9 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

11.9.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato:

11.10 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

11.11 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

11.12 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

11.13 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

11.14 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

11.15 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

11.16 O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

12.2 **Recebimento do Objeto**

12.2.1 Os materiais/serviços serão recebidos no local indicado pela secretaria, constante na ordem de compra e/ou serviço, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

12.2.2 Os bens e/ou serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.2.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

12.2.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

12.3 **Da liquidação:**

12.3.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

12.3.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.3.3 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) O prazo de validade;
b) A data da emissão;
c) Os dados do contrato e do órgão contratante;
d) O período respectivo de execução do contrato;
e) O valor a pagar; e
f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

12.3.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

12.3.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.3.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.3.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

12.3.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.3.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

12.3.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

12.4 **Forma de pagamento:**

12.4.1 O pagamento será realizado por meio de ordem de serviço, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.4.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem de serviço para pagamento.

12.4.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

12.4.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

12.4.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento

12.5 **Prazo para pagamento:**

12.5.1 O pagamento será realizado por meio de ordem de serviço, na agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.5.2 O pagamento será efetivado em até 10 (dez dias) úteis, a contar da liquidação da despesa, nos termo do inciso II do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

12.5.3 A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

12.5.4 Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento, conforme disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

13.2 **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

13.2.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

13.3 **Forma de fornecimento**

13.3.1 A execução dos serviços será parcelada de acordo com a necessidade de cada unidade gestora.

13.4 **Exigências de habilitação**

13.4.1 Considerando o objeto da licitação, sugerimos para previsão do futuro Instrumento Convocatório, além da documentação de Habilitação Jurídica, Fiscal e Econômica e Financeira, **as seguintes exigências de qualificação técnica**:

13.4.2 Comprovação de aptidão para o fornecimento em características, quantidades e prazos, mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa fornece ou forneceu, satisfatoriamente, materiais/produtos/equipamentos compatíveis com aqueles constantes desta licitação.

14. DA REFERÊNCIA DE PREÇO DE MERCADO ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO DO OBJETO

MÉTODO DE PESQUISA: Informa-se que a pesquisa de preços foi levada a cabo diretamente junto a fornecedores desta região. Cumpre destacar que tal modalidade de cotação encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 23, inciso IV, bem como na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021. Outrossim, ressalte-se que a metodologia empregada para a obtenção dos valores de mercado pautou-se na disposição contida no inciso IV, do artigo 5º, da referida Instrução Normativa, conforme adiante se transcreve:

Nos termos da Instrução Normativa:

> Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:
> [...]
>
> IV - Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio e ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital.

No que concerne à Lei nº 14.133/2021, assim dispõe:

> Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
> [...]
>
> IV - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

14.2 O custo estimado total da contratação é de **R$ 2.698.583,93 (dois milhões e seiscentos e noventa e oito mil e quinhentos e oitenta e três reais e noventa e três centavos)**, conforme custos unitários apostos neste termo.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.2 As despesas para atender a esta demanda estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento das secretarias municipais de NOVA TIMBOTEUA/Pá para o exercício de 2025:

Dotações Orçamentárias:

Unidade Gestora: Fundo Municipal de Educação

12 306 0003 2.031 – Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Creche;
12 306 0003 2.032 – Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pre-Escola;
12 306 0003 2.033 – Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ens.Fundamental;
12 306 0003 2.034 – Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ens. Médio;
12 306 0003 2.035 – Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Edu especial;
12 306 0003 2.036 – Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Eja;

12 306 0003 2.038 – Manutenção do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAE

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo.

15.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

16.2 Impedir que terceiros forneçam o objeto deste Termo de Referência;
16.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada;
16.4 Solicitar a troca dos serviços/produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Fiscal do Contrato;
16.5 Solicitar, por intermédio de Ordem/Requisição de Produto/Serviço, por servidor designado para este fim, a execução dos serviços contratados;
16.6 Comunicar à Contratada, qualquer irregularidade durante a execução contratual e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.
16.7 Realizar os pagamentos devidos nas datas aprazadas.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.2 Cumprir fielmente as exigências da Administração Municipal, naquilo que não contrariar o aqui previsto;
17.3 Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Administração Municipal, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
17.4 Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Administração Municipal;
17.5 Responder pelos danos causados diretamente à Administração Municipal ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
17.6 Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Administração Municipal quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do contrato;
17.7 Efetuar os serviços/fornecimentos, objeto da Autorização/Requisição/Ordem de Serviço/Fornecimento, de acordo com as necessidades da(s) Unidade(s) Requisitante(s), após o recebimento de requisições expedidas pelo Setor competente;
17.8 Comunicar ao Setor competente por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
17.9 Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na ocasião da contratação;
17.10 A CONTRATADA se responsabiliza por todas as despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência, tais como salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vale-transporte, vale-refeição e outros benefícios exigidos. A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere a CONTRATANTE à responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato;

17.11 Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
17.12 Utilizar materiais solicitados neste termo de primeira qualidade, observando o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
17.13 Cumprir fielmente todas as disposições deste Termo de Referência, bem como as disposições contratuais, as quais farão parte indivisível das obrigações da Contratada.

18. DA FISCALIZAÇÃO

18.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do(s) futuro(s) Contrato(s), decorrentes da licitação, será realizada pelos fiscais de cada secretarias, observando-se as disposições contidas no artigo 117 da Lei 14.133/21 da prefeitura e suas secretarias municipal de NOVA TIMBOTEUA-pá.
18.2 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA** por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

19. DAS PENALIDADES

19.2 A empresa que se recusar a executar o fornecimento do objeto contratual, ou realizá-los em discordância com as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência, motivará a rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas nos artigos 156 ao 163 da Lei 14.133/21, cabendo defesa prévia, recurso e vistas do processo, nos termos da mesma lei.

Nova Timboteua, 25 de março de 2025.

Atenciosamente,

MARILENE FERREIRA:25461770282
Assinado de forma digital por MARILENE FERREIRA:25461770282

MARILENE FERREIRA
Secretária Municipal de Educação
PORTARIA Nº 012/2025, DE 01 DE JANEIRO DE 2025.