

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Unidades Orçamentarias: Secretaria Municipal de Educação / Fundo Municipal de Educação de Faro/PA.

1.2. Departamento (s):

1.2.1. Secretaria Municipal de Educação - Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A contratação do objeto deste Termo de Referência será realizada por meio de procedimento licitatório, na forma de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços de Licitação, pelo critério de Menor Preço por Item, observará os preceitos de direito público, do Estudo Técnico Preliminar - ETP, realizado pela Divisão do Programa de Alimentação Escolar – DPAE e pela aprovação de Cardápio da Merenda Escolar aprovada pelo Conselho de Alimentação Escolar - CAE, além dos dispositivos legais pertinentes, as normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 206 da constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, em especial aos disposto na legislações do FNDE, Lei Federal nº 11.947/2009 e suas alterações, Lei nº 11.326/2006, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, e suas alterações, alterada pela Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, Resolução GGPAB nº 03, de 14 de junho de 2022, Resolução nº 2/2023, Lei ordinária nº 8.847, de 9 de maio de 2019 que cria o Programa Estadual de Alimentação Escolar do estado do Pará - PEAE/PA e a Lei Federal de Licitações nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 12/2024 - GP/PMF de 24/01/2024 e demais disposições legais pertinentes e da Lei n.º 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (CDC), bem como às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3. DO OBJETO E OBJETIVOS

3.1. Do Objeto:

3.1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE FARO/PA.

3.2. Dos objetivos:

3.2.1. A Resolução/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 estabelece em seu art. 4º que, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

período letivo.

3.2.2. A Lei ordinária nº 8.847, de 9 de maio de 2019 que cria o Programa Estadual de Alimentação Escolar do estado do Pará - PEAE/PA, narra em seu art. 1º: Fica instituído o Programa Estadual de Alimentação Escolar no Estado do Pará - PEAE/PA, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação - SEDUC, com o objetivo de oferecer alimentação escolar aos alunos de ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública estadual, por meio de repasse de recursos financeiros diretamente aos municípios que realizem, nas suas respectivas áreas de circunscrição, a aquisição de gêneros alimentícios, preparo e fornecimento de alimentação escolar para os estabelecimentos da rede pública estadual de ensino;

3.2.3. O presente Termo de Referência tem por objetivo o REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de Gêneros Alimentícios, destinados a Merenda Escolar (70%) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar no Estado do Pará - PEAE/PA, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da rede Municipal e Estadual do Município de Faro/PA, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3.3. Das Quantidades, Especificações Técnica e Preço Estimado do Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT. MAX.	PREÇOS MÉDIOS		MARCA
				V. UNIT.	TOTAL	
1	ACÚCAR CRISTAL - Especificações: Produto contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 1 kg líquido. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Fardo	80	R\$ 134,46	R\$ 10.756,80	
2	ALHO NOBRE IN NATURA Nº 06 tipo I EXTRA - Especificações: Embalagem com	Caixa	140	R\$ 195,23	R\$ 27.332,20	

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Caixa contendo 10 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
3	ARROZ TIPO I - Especificações: Classe longo e fino constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento da produção, acondicionados em fardos de 30 kg lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.	Fardo	350	R\$ 167,10	R\$ 58.485,00
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Especificações: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária em caixa contendo 170g e secundária em caixa de papelão contendo 28 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa	90	R\$ 136,73	R\$ 12.305,70
5	BATATA INGLESA IN NATURA - Especificações: Tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,	Saca	140	R\$ 148,67	R\$ 20.813,80

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	<p>não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, cor característica da espécie, odor e sabor característico e deverá estar isento de umidade externa anormal. Fabricação: Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas “in natura” como tubérculos. Embalagem: Saco contendo de 30 kg (trinta quilos).</p>					
6	<p>BETERRABA IN NATURA - Especificações: 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 lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: caixa c/ até 20 kg.</p>	Caixa	150	R\$ 132,78	R\$ 19.917,00	
7	<p>BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN - Especificações: Ingredientes - amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente.</p>	Caixa	10	R\$ 123,50	R\$ 1.235,00	
8	<p>BISCOITO SALGADO TIPO (CREAM CRACK) - Descrição do objeto: contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, sal. Deve apresentar sabor característico e agradável. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária: Pacotes com 350 gramas, filme flexível atóxico. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva</p>	Caixa	500	R\$ 128,65	R\$ 64.325,00	

BBok

SS

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	contendo 20 pacotes. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
9	CACAU EM PÓ 100% - Especificações: Cacau puro por processo tecnológico adequado, com identificação na embalagem (rótulo). Não contendo glúten e zero açúcar. Embalagem primária: em caixa contendo 200g. Embalagem Secundária: em caixa de papelão contendo 20 unidades totalizando em 4 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa	190	R\$ 473,58	R\$ 89.980,20
10	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Especificações: Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, certificado com selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Apresentando selo ABIC. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.	Fardo	120	R\$ 363,71	R\$ 43.645,20
11	CANELA EM PÓ - Especificações: Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 24 unidades.	Caixa	50	R\$ 93,60	R\$ 4.680,00
12	CARNE BOVINA ACÉM - Especificações: A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, congelada, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem à vácuo de no máximo até 03 Kg, sem gordura aparente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes. A carne deverá estar congelada no ato da entrega.	Kg	2.000	R\$ 28,72	R\$ 57.440,00
13	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA IN NATURA - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto,	Kg	4.000	R\$ 42,59	R\$ 170.360,00

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	ausência de sebos. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.					
14	CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA IN NATURA - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos, sem temperos, cartilagem e nervo. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.	Kg	4.000	R\$ 37,49	R\$ 149.960,00	
15	CARNE SUÍNA PERNIL OU LOMBO EM CUBOS - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos, sem temperos, cartilagem e nervo. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.	Kg	3.000	R\$ 28,93	R\$ 86.790,00	
16	CEBOLA BRANCA IN NATURA - Especificações: Com aspecto-bulbos firmes e	Saca	150	R\$ 128,01	R\$ 19.201,50	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	<p>catafilos compactos. O formato do bulbo é variável, cor própria, odor característico, sabor próprio. Fabricação: A cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo com a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola "in natura". Embalagem: A embalagem primária deverá ser saco plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 20 Kg (vinte quilo) de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.</p>					
17	<p>CENOURA CLASSE MÉDIA IN NATURA - Especificações: tipo especial, pesando entre 70 e 140 gramas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal de colheita recente. Embalagem plástica contendo etiqueta com identificação de peso do produto. Caixa com 20 kg.</p>	Caixa	170	R\$ 144,00	R\$ 24.480,00	
18	<p>CHARQUE BOVINO - Especificações: Obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 do Ministério da Agricultura - MA. Característica: deverá ser da peça de carne bovina do tipo acém, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Embalagem: Embalagem primária deverá ser embalado a vácuo com plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 gramas. Embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 10 kg no total.</p>	Caixa	70	R\$ 321,50	R\$ 22.505,00	
19	<p>COLORÍFICO - Especificações: descrição do produto: colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de</p>	Fardo	50	R\$ 117,86	R\$ 5.893,00	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	<p>materiais estranhos a sua espécie. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária: plástico atóxico contendo 100g cada pacote. Embalagem secundária pacote termossoldado, resistente, contendo 1 kg e terciária contendo 10 kg no fardo. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>					
20	<p>FARINHA DE MILHO (FLOCÃO) - Especificações: farinha flocada pré-cozida, produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Embalagem primária: embalagem plástica de 500 gramas. 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. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente contendo 24 pacotes</p>	Fardo	100	R\$ 125,60	R\$ 12.560,00	
21	<p>FARINHA DE TRIGO - Especificações: 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. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	Fardo	80	R\$ 71,11	R\$ 5.688,80	
22	<p>FARINHA DE TRIGO - Especificações: 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. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	Fardo	80	R\$ 75,80	R\$ 6.064,00	
23	<p>FEIJÃO DA PRAIA - Especificações: Pacote 1 Kg quilos: grupo I, classe cores tipo I, porção: 60g, (1/4 XÍCARA), constituído de no mínimo</p>	Fardo	70	R\$ 204,18	R\$ 14.292,60	

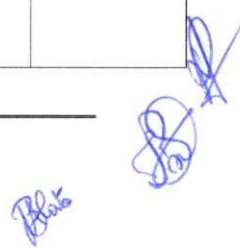
DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	90% de grãos na cor e característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máximo de 15%; impurezas e matérias estranhas 2%; valor energético: 210 kcal, carboidrato 40g, proteína 13g, gordura total 0,9 g, gordura saturada 0,3g, fibra alimentar 13g; gordura trans 0g, sódio 0 mg, colesterol 0g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses					
24	FEIJÃO PRETO - Especificações: Feijão preto tipo 1. validade estampada na embalagem em local visível, embalagem íntegra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses	Fardo	30	R\$ 251,98	R\$ 7.559,40	
25	FEIJÃO RAJADO - Especificações: Feijão rajado tipo 1. validade estampada na embalagem em local visível, embalagem íntegra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses	Fardo	150	R\$ 295,58	R\$ 44.337,00	
26	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ -	Fardo	30	R\$ 99,27	R\$ 2.978,10	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	Especificações: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem primária: pacote contendo 100g do produto. A embalagem secundária fardo contendo 24 unidades, devendo 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.					
27	FÍGADO BOVINO - Especificações: Limpo, sendo cada peça acondicionada em embalagem de no máximo 5 kg, contendo características do produto. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (sim). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	1.400	R\$ 23,59	R\$ 33.026,00	
28	FILE DE PEIXE - Especificações: Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, 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. Embalagem primária: polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, 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.	Kg	4.000	R\$ 40,62	R\$ 162.480,00	
29	FRANGO CONGELADO (COXA E SOBRECORA) - Especificações: Coxa e sobrecoxa de frango, congelado ou resfriado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	Kg	2.000	R\$ 18,87	R\$ 37.740,00	
30	FRANGO CONGELADO (FILE DO PEITO) - Especificações: Filé de peito de frango, congelado ou resfriado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no	Kg	1.000	R\$ 27,77	R\$ 27.770,00	



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.					
31	FRANGO CONGELADO INTEIRO - Especificações: Possui carne de coloração branca. A carne de frango fornece nutrientes necessários em dietas equilibradas. Proteínas, lipídios, vitaminas e minerais encontrados na composição da carne variam de acordo com a raça, idade e condições higiênicas do animal. Embalagem: Embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto, sem tempero, consistência firme, não amolecida, cor e odor característico, cor amarela-rosa, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável e validade mínima de doze meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	Kg	10.000	RS 15,01	RS 150.100,00	
32	LEITE DE COCO - Especificações: Leite de coco tradicional é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Característica cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação o produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação com validade de acordo com o fabricante. Embalagem: Embalagem primária deverá ser em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500ml (quinhentos mililitros). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente com o total de 12 garrafas, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com o	Fardo	120	RS 151,47	RS 18.176,40	

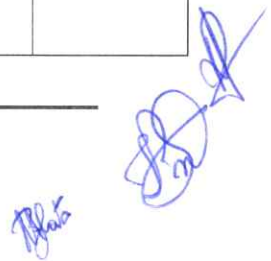
Handwritten signatures and initials in blue ink.

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; avaliação nutricional.					
33	LEITE DE SOJA - Especificações: Composição mínima de ingredientes: Alimento com proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de magnésio, vitaminas: A, B12, B6, D, ácido fólico. Embalagem primária caixa contendo 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 12 unidades.	Caixa	10	RS 111,29	RS 1.112,90	
34	LEITE EM PÓ DESNATADO - Especificações: Composição mínima de Ingredientes: leite desnatado. Acondicionado em recipiente hermético de sacos aluminizados contendo informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: Pacotes com capacidade para peso líquido de 400 gramas. Rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 25 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Fardo	10	RS 446,67	RS 4.466,70	
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Especificações: Produto desidratado constituído por leite em pó integral instantâneo obtido a partir da liofilização do leite de vaca in natura contendo no mínimo 10 vitaminas e mineral (vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, H, PP, Ácido Fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco). Formulado à partir de matérias primas selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas. O produto deverá estar isento de açúcar e glúten na composição. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja. Composição média em 100g de produto em pó: 37g de carboidrato, 27g de proteínas, 26g de	Fardo	480	RS 393,88	RS 189.062,40	

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	lipídios, b) Rendimento: Por quilo: 37 porções de 200ml. / Per capita: 27g para preparo de 200ml. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais. Número de registro do produto no órgão competente; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: embalagem primária - Saco de polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Pacotes com capacidade para peso líquido de 400g. Rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 25 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
36	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Especificações: Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância 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. Embalagem primária: Embalagem de 400g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente contendo 12 lata.	Caixa	5	R\$ 355,78	R\$ 1.778,90	
37	LINGUIÇA CALABRESA - Especificações: Produzida com carne suína de primeira qualidade, com baixo teor de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem à vácuo de no máximo até 2,5 Kg, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais	Kg	500	R\$ 75,67	R\$ 37.835,00	

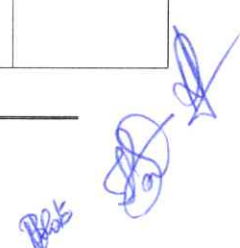


DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	pertinentes.					
38	MACÃ IN NATURA NACIONAL (Fuji) - Especificações: limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	Caixa	200	R\$ 260,19	R\$ 52.038,00	
39	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - Especificações: Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes, ovos e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Plástico resistente fardo contendo 20 pct.	Caixa	10	R\$ 120,68	R\$ 1.206,80	
40	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Especificações: Pct c/ 500g. Macarrão tipo espaguete a base de farinha de trigo enriquecido com ferro, com ovos, deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g, esta deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 20 unidades.	Fardo	300	R\$ 119,67	R\$ 35.901,00	
41	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Especificações: Macarrão de sêmola, Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) cúrcuma e urucum (corante natural). Com garantia ABIMA (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias). O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da	Fardo	60	R\$ 103,33	R\$ 6.199,80	

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: embalado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500g, acondicionados em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 20 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
42	MAMÃO - Especificações: Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	Kg	200	R\$ 128,11	R\$ 25.622,00	
43	MARGARINA - Especificações: Cremosa com sal, com 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans. Enriquecida de vitaminas. 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 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.	Kg	50	R\$ 132,27	R\$ 6.613,50	
44	MILHO P/ PIPOCA - Especificações: Tipo 1, Classe amarelo, 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico e transparente contendo 20 pct.	Fardo	28	R\$ 78,74	R\$ 2.204,72	
45	MILHO PARA MUNGUNZÁ - Especificações: Variedade branca, despeculada, tipo 1, miúda. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de	Fardo	130	R\$ 112,67	R\$ 14.647,10	



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500g, resistente e lacrado. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 24 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
46	MOLHO DE TOMATE - Especificações: Molho elaborado a partir de partes comestíveis de tomate, adicionado de especiarias, sal e açúcar. Características Técnicas: tomate, polpa de tomate, amido, óleo vegetal, cebola, alho em pó, açúcar e sal. Não contém glúten. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. 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: Sachê de 340g. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com 8.160 kg com 24 unidades.	Caixa	100	R\$ 116,67	R\$ 11.667,00	
47	ÓLEO DE SOJA - Especificações: 900ml. Óleo vegetal comestível obtido de espécie vegetal, extraído da soja por processo de refinamento, características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas, sem odor ou sabor estranho, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900ml. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e embalagem devem conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo as normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ter validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de fabricação que deverá ser de até 90 dias na data da entrega. Embalagem primária:	Caixa	60	R\$ 185,93	R\$ 11.155,80	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	inviolável, em folhas de flandres, com verniz sanitário e perfeitamente recravadas ou garrafas plásticas transparentes tipo pet. A embalagem não deve apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto, embalagem contendo 900 ml de peso líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, com dimensões internas para 20 garrafas de 900 ml, totalizando 18 litros com abas superiores lacradas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.					
48	PÃO TIPO FRANCÊS - Especificações: Produto fresco, isento de bolor e umidade, sem aditivos, conservantes, emulsificantes e estabilizantes. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade de 50g. Embalados em sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo 10 unidades, com data de fabricação e validade. Validade mínima 07 dias.	Pacote	4.600	R\$ 11,32	R\$ 52.072,00	
49	PÃO TIPO HOT-DOG - Especificações: Produto fresco, isento de bolor e umidade, sem aditivos, conservantes, emulsificantes e estabilizantes. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade de 50g. Embalados em sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo 10 unidades, com data de fabricação e validade. Validade mínima 07 dias.	Pacote	9.000	R\$ 15,26	R\$ 137.340,00	
50	PEPINO - Especificações: Fresco, íntegro. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 300g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%	Kg	9.000	R\$ 9,33	R\$ 83.970,00	
51	POVILHO AZEDO NATURAL - Especificações: Produto amiláceos obtido pela fermentação natural da fécula de mandioca através de processos tecnológicos adequados. Também conhecido como Polvilho Azedo Industrial ou Pó é um tipo modificado por processo de fermentação, apresentando características particulares e com qualidade garantida. Ingrediente: polvilho azedo. O polvilho, também conhecido como goma ou fécula de mandioca, é um alimento, justamente, extraído da mandioca. O polvilho carrega consigo todos os benefícios dessa raiz, ele é rico em carboidratos, vitamina B9 (ácido fólico), vitamina C, magnésio, manganês e cobre. Esse produto tem inúmeras utilizações por diferentes indústrias como a alimentícia, farmacêutica e têxtil. Ele tem uma consistência sólida em forma de pó fino branco e insípido. O produto deve ser armazenado em local seco e fresco e de acordo com as normas de	Kg	2.000	R\$ 184,60	R\$ 369.200,00	

Blas
[Handwritten signature]

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	BPF. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 25 kg líquida no saco.				
52	QUEIJO MUSSARELA - Especificações: 1ª qualidade, fatiado no dia da entrega, fatias de aproximadamente 20g. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. o produto deverá apresentar validade máxima de 05 (cinco) dias a partir da data do seu processamento. Deve estar com temperatura adequada inferior a 10° C.	Kg	500	R\$ 79,99	R\$ 39.995,00
53	REPOLHO - Especificações: 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 e 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa com 20kg. Podendo ser orgânico.	Caixa	200	R\$ 100,00	R\$ 20.000,00
54	SAL REFINADO - Especificações: Pct c/ 1kg Sal refinado - produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; informações nutricionais; Número de registro do produto no órgão competente; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. A embalagem primária deverá ser do tipo plástico resistente atóxico sem odor de 1 Kg. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega	Fardo	60	R\$ 64,93	R\$ 3.895,80

Handwritten signature and initials in blue ink.

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

	do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.					
55	SARDINHA EM CONSERVA EM LATA E ÓLEO COMESTÍVEL - Especificações: Com peso líquido de 125 gramas. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e ter Aparência: própria, Cor: própria, Odor: próprio, Sabor: próprio, Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido. Caixa com 50 unid. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	Caixa	20	R\$ 289,35	R\$ 5.787,00	
56	TOMATE - Especificações: 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8cm, sem defeitos (podridão e podridão apical, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou oco), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e “de vez”), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 25 kg. Podendo ser orgânico.	Caixa	150	R\$ 159,25	R\$ 23.887,50	
57	VINAGRE BRANCO - Especificações: Frasco de 750 (setecentos e cinquenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos.	Caixa	135	R\$ 33,28	R\$ 4.492,80	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, caixa com 12 unid. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.					
TOTAL					RS 2.555.029,42

4. DA ESTIMATIVA DA DESPESA

4.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 2.555.029,42 (dois milhões, quinhentos e cinquenta e cinco mil, vinte e nove reais e quarenta e dois centavos), de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, levando em consideração a pesquisa de preços médios em anexos aos autos realizada pelo Departamento de Compras do Município de Faro/PA.

5. JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE ESTIMADA

5.1. A Secretaria Municipal de Educação realizou levantamento das quantidades baseado - se no numero de matricula que serão atendidos pelo PNAE e PEAPE e contratos anterior e visando ao atendimento de uma demanda de oferta na merenda escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca 3.248 (três mil duzentos e quarenta e oito) alunos matriculados até a presente data para o ano letivo de 2026 levando em consideração os alunos em tempo integral como se demonstra abaixo:

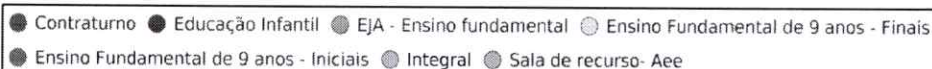
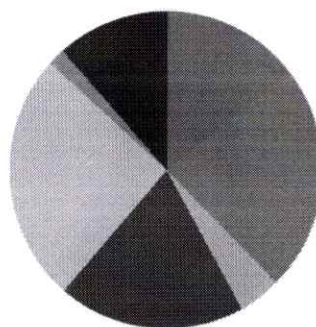
ECOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO	Nº DE ALUNOS
E M E F DIVINO ESPÍRITO SANTO	202
E M E F MARIA DO FARO LOPES CHAVES	542
E M E F NSRA APARECIDA	70
E M E I E F MONTE SIAO	19
E M E I E F SAO FRANCISCO DE CANINDE	82
E.M.E.I.E.F SÃO JOSÉ	25
E M E I E F SAO TOME	24
E M E I F NSRA DA CONCEICAO	232
E M E I F N SRA DAS GRACAS	244
E M E I F NSRA DE FATIMA	78
E M E I F NSRA DO LIVRAMENTO	10
E M E I F PROF MARIA CRISTINA ANDRADE DE CARVALHO	183
E M E I F SAO JOAO BATISTA	334
EMEIF SAO SEBASTIAO	24
E M E I MARIA DA CONCEICAO JUSTO VIDAL	299
ESCOLA INDIGENA CAFEZAL	16
ESCOLA INDIGENA CUIPIUBA	06
TOTAL DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO	2390

CURSO	Nº DE ALUNOS
CONTRATURNO	345
EDUCAÇÃO INFANTIL	551
EJA - ENSINO FUNDAMENTAL	106
ENSINO FUNDAMENTAL DE 9 ANOS - FINAIS	462
ENSINO FUNDAMENTAL DE 9 ANOS - INICIAIS	608



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

TEMPO INTEGRAL (ANO INICIAIS)	276
SALA DE RECURSO - AEE	42
TOTAL DE ALUNOS POR CURSO DA REDE MUNICIPAL	2390



ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO	MODALIDADES	Nº DE ALUNOS
ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO FUNDAMENTAL MARCOS BENTES DE CARVALHO		235
E.E. Flora Teixeira	Ens. Médio integral	238
	Ens. Médio regular	61
	Ens. Médio EJA	54
E.E. São José	Ens. Médio Regular	70
E.E. Rural de Faro	CEMEP	60
	EJA- Campo	140
TOTAL DE ALUNOS DA REDE DE ENSINO ESTADUAL		858

5.2. A referida licitação, se faz necessário, uma vez que a Secretaria Municipal de Educação proporciona aos alunos uma merenda escolar, saudável de qualidade, visando dar condições e melhorias, incentivando os mesmos, a frequentarem as escolas, evitando assim a evasão escolar;

5.3. Os quantitativos foram estimados, a partir de cardápio anual elaborado pela nutricionista municipal, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino, a quem se destina o PNAE e rede estadual de ensino atendidos pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar PEAE/PA no âmbito do Município de Faro/PA;

5.4. Ademais, indica-se considerar, tanto na elaboração do cardápio quanto no dimensionamento das aquisições, também os resultados de pesquisas de aceitação da merenda dos anos anteriores, que aponta para características específicas da demanda, os índices de aceitação de produtos, o histórico de consumo e a prevenção de perdas/descartes, com vistas à economicidade da verba

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

pública e sua correta destinação;

5.5. A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, de modo a possibilitar economia de escala, encontra respaldo no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021;

5.6. As quantidades estimadas baseia-se na média de consumo do exercício anterior, considerando o número de alunos matriculados, doravante previsão para o ano 2025.

6. DA GARANTIA E VALIDADE DO OBJETO

6.1. A garantia consiste no atendimento pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes;

6.2. A empresa fornecedora dos bens/produtos será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues em desacordo ou não compatíveis com as especificações do Termo de Referência;

6.3. Os produtos deverão ter a validade em conformidade de cada item constantes no item 3.3 do Termo de Referência quando não constar considerar: superior à metade do prazo entre a data fabricação e a data final de validade, a contar do recebimento definitivo, podendo o fornecedor oferecer prazo superior ao acima mencionado, sem custo à Administração.

7. JUSTIFICATIVA E NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

7.1. Justificativa:

7.2.1. O ambiente escolar ainda se constitui no espaço fundamental para a garantia do acesso e da permanência do educando na vida escolar. Sabe-se que a permanência do educando na escola está ligada à vários fatores, internos e externos à escola: pedagógicos, familiares, etc.; entretanto, um fator certamente importante é a qualidade que o ambiente educacional da escola oferece para o convívio diário de seus atores.

7.2.2. Sabendo do quão significativa é a alimentação escolar na vida do aluno, é que propomos este processo. A merenda escolar saudável é parte obrigatória da educação básica pública em nosso país, como podemos verificar na Resolução CD/FNDE nº 06/2020: Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

7.2.3. Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender às demandas de alunos da rede municipal e estadual no município de Faro/PA, a fim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Resolução CD/FNDE nº 06/2020: Art. 4º o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Bluto
[Handwritten signature]

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

7.2.4. Nesse sentido, a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, torna-se essencial para o desenvolvimento das atividades diárias em nossas unidades públicas de ensino, quer seja da rede municipal ou da rede estadual de educação.

7.2.5. Assim sendo, torna-se imprescindível a execução deste processo de registro de preço para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios destinados para merenda escolar do município de Faro/PA, para atender as necessidades desta Secretaria Municipal de Educação - SEMED e Fundo Municipal de Educação - FME no desenvolvimento de sua responsabilidade junto às Escolas que formam a Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino do município de Faro/PA

7.2.6. Nesse sentido justifica-se a necessidade da contratação objetivando o reabastecimento do estoque/manutenção dos serviços desta secretaria em detrimento do interesse público.

8. DO ESTUDO TÉCNICO

8.1. Consta nos autos Estudo Técnico Preliminar que foi usado como base para elaboração deste Termo de Referência - TR.

9. DA CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS

9.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme preceitua o art. 20 da Lei nº 14.133/21, e demais legislação aplicável;

9.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar;

9.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, contados do registro da ata de preços, na forma dos artigos 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. (Fornecimento contínuo):

9.3.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

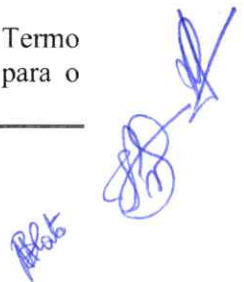
9.3.2. Os produtos têm natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.3.3. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, para REGISTRO DE PREÇOS, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos arts. 6º, inciso XLI, 17º, §2º, e 34º, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

10. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. A programação orçamentária para cobertura das despesas decorrentes do presente Termo de Referência correrá por conta da dotação consignada no Orçamento do Município para o



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

exercício 2026;

10.2. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil, conforme seção IV - Da disponibilidade orçamentária, art. 17º, do Decreto nº 11.462 de 31/03/2023.

11. DA ENTREGA/PRAZO/RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

11.1. Os produtos deverão ser entregues, conforme Nota de Empenho ou Ordem de Compra onde constará os quantitativos e valor, encaminhada ao fornecedor por e-mail no prazo de 7 (sete) dias úteis, o local de entrega será na sede do município de Faro/PA na **Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE** na sede da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, localizada na Rua Pedro Carlos de Oliveira, s/n – Bairro: Centro – CEP: 68280-000 – Faro – Pará:

- 11.1.1. O objeto deste Termo de Referência será recebido em conformidade com o que rege Art. 140, inciso II, letras “a” e “b”, § 1º da Lei 14.133/21;
- 11.1.2. O não cumprimento das entregas no dia estabelecido acarretará sanções conforme previsto no contrato;
- 11.1.3. As embalagens para entrega dos alimentos deverão estar higienizadas e em conformidade com o item 3.3 do Termo de Referência;
- 11.1.4. As embalagens dos alimentos deverão ter o peso especificado na mesma.

11.2. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega;

11.2.1. Constatadas irregularidades na entrega, a Contratante poderá:

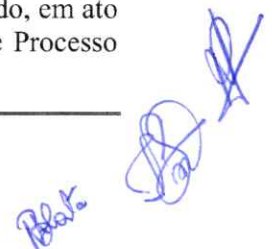
a) Se disser respeito a especificação, rejeitá-lo no todo em partes, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a1) Na hipótese de substituição. A Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Secretaria Municipal de Educação - SEMED, no prazo máximo de 02 (dois dias) úteis, contados na notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado;

b) Se disser respeito a diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação. Sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b1) Na hipótese de complementação, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois dias) úteis, contados da notificação por escrito, mantendo o preço inicialmente contratado.

11.3. Decorrido o prazo estipulado da notificação, sem a devida substituição do recusado, em ato contínuo será dado ciência ao gestor da pasta, visando, sobre tudo a instauração de Processo



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

Administrativo para a aplicação das sanções e penalidades face à adjudicatária, nos termos do Termo de Referência, subsidiariamente à Lei 14.133/21.

12. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

12.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Unidades de Ensino do Município de Faro/PA. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Estudo Técnico Preliminar no Termo de Referência e no edital e seus anexos, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e contratante e demais especificidades do objeto;

12.2. Pretende-se com este Termo de Referência, compor os demais elementos para o processo licitatório para REGISTRO DE PREÇOS, por tratar-se de compras de bens caracterizados como comuns como narra arts. 6º, inciso XLI, 17º, § 2º, e 34º, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, e se obter um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras contratações. A solução proposta é a contratação de empresa (s) especializada (s) do ramo pertinente para o fornecimento de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios, para dar continuidade ao fornecimento de gêneros alimentícios para preparo da merenda escolar, para os alunos da rede municipal de ensino, visando cumprimento de sua missão institucional;

12.3. Nesse sentido, após a análise e descrição da necessidade, conforme manifestado pela área requerente no DFD, a descrição do requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, a análise das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nas escolas da rede de ensino que conta com uma estrutura física e recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela mais viável mencionada no item acima do Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios sob contrato ou instrumento que o substitua”.

13. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

13.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

13.1.2. Em sujeição às normas técnicas, os produtos/serviços devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

13.1.3. Para o fornecimento dos materiais/execução dos serviços, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República;

13.1.4. A contratada deverá entregar o material/executar o serviço, quando da solicitação da Contratante, conforme solicitação, nos endereços especificados no instrumento convocatório;

13.1.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

13.1.6. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

13.1.7. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

13.1.8. A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

13.1.9. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

13.1.10. A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

13.1.11. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

13.1.12. A contratação se dará por Pregão Eletrônico tipo Menor Preço.

13.1.13. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados no contrato durante toda a sua vigência

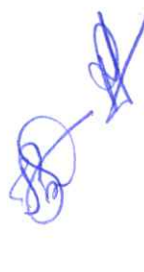
13.1.14. Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

a) Fornecimento de equipamentos e materiais diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

b) Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

c) Os produtos deverão ter a validade em conformidade de cada item objeto desta licitação, quando não constar considerar: superior à metade do prazo entre a data fabricação e a data final de validade, a contar do recebimento definitivo, podendo o fornecedor oferecer prazo superior ao acima mencionado, sem custo à Administração;

d) Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote/item de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do órgão ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pela Secretaria Municipal de Educação / Fundo Municipal de Educação de Faro/PA e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o consumo.



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

14. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

14.1. 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;

14.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5);

14.3. 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;

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

14.5. 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;

14.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme disposto na Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e indicados por ato de designação realizado pela autoridade competente na forma do art.7º da Lei 14.133/2021;

14.7. O fiscal administrativo do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

14.8. O fiscal administrativo 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);

14.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal administrativo do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

14.10. O fiscal administrativo 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;

14.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal administrativo do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

contrato;

14.12. O fiscal administrativo 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;

14.13. 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;

14.14. 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);

14.15. 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 compra/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;

14.16. 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;

14.17. 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;

14.18. 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;

14.19. 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;

14.20. 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;

14.21. O gestor do contrato deverá elaborar 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;



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

14.22. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

14.22.1. Acompanhamento dos abastecimentos realizados através das autorizações emitidas pelo órgão, bem como dos relatórios a serem disponibilizados pela Contratada;

14.22.2. Conferência das notas fiscais e dos documentos de comprovação de habilitação, ateste do documento fiscal e encaminhamento ao financeiro.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A fiscalização do Contrato será exercida pelo **FISCAL**, sendo designado (a) o (a) servidor (a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CPF nº *****.***.***-**-****, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução, dando ciência de tudo, ao qual compete:

15.2. Fiscalização Técnica:

15.3. 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):

15.3.1. O fiscal técnico do contrato anotar 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);

15.3.2. 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);

15.3.4. 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 sancionadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

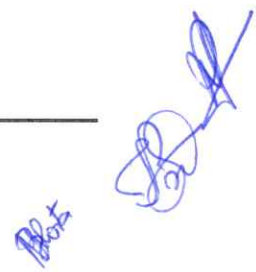
15.3.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

15.3.6. O fiscal técnico do contrato comunicará 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).

15.4. Fiscalização Administrativa:

15.5. 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):

15.5.1. Caso ocorra 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);



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

16. DA GESTÃO DOS CONTRATOS

16.1. Para o objeto constantes desta contratação, terá como **GESTOR (A)** o (a) servidor (a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CPF nº *****.***.***-****, que terá, dentre outras, as seguintes atribuições:

16.2. 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 compra/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);

16.3. 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);

16.4. 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);

16.5. 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);

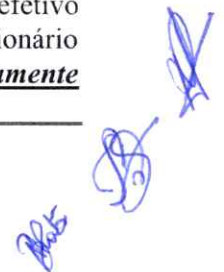
16.6. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.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

16.7. O gestor do contrato deverá elaborar 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);

16.8. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

17. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O pagamento deverá ser efetuado, em até 10 (dez) dias úteis, após a liquidação da despesa, **que deverá ocorrer no prazo de 10 (dez) dias úteis**, pelo setor Financeiro, após o efetivo fornecimento e mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada por funcionário devidamente **designado, no valor correspondente ao quantitativo comprovadamente**



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

executado;

17.2. O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal (NF-e), atestada pela Secretaria Municipal de Educação, acompanhada do recibo;

17.3. Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, o prazo para pagamento constante do item 17.1 acima fluirá a partir da respectiva regularização;

17.4. A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária;

17.4.1. O pagamento será efetuado no dia, após a realização da entrega dos produtos no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022;

17.4.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

17.5. Liquidação

17.5.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis**, para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022;

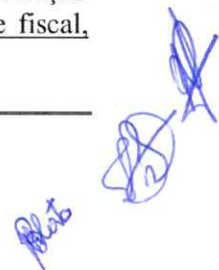
a) O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.5.2. 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.

17.5.3. 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;

17.5.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, que poderá ser 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 - Certidões de regularidade fiscal, social e trabalhista.



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

17.5.5. 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.

17.5.6. 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, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

17.5.7. 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

17.5.8. 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.

17.5.9. 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.

17.5.10. O pagamento descrito neste item deverá ser efetuado em parcela de acordo com o fornecimento. O município de Faro/PA, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação / Fundo Municipal de Educação de Faro/PA, por ocasião do pagamento, fará as retenções e recolhimentos fiscais determinados pela legislação tributária, exceto se a empresa for optante do SIMPLES, o que deverá comprovar.

17.6. Prazo de pagamento

17.6.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior;

17.6.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE de correção monetária.

17.7. Forma de pagamento

17.7.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

17.7.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

17.7.4. 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.

17.7.5. 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



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

18.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

18.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, para REGISTRO DE PREÇOS, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, e tendo como modo de disputa ABERTO.

18.1.2. A licitação será dividida em **ITENS**, conforme tabela disposta no item 3.3 deste Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

18.2. Habilitação jurídica:

18.2.1. Documentos de identificação com foto e CPF dos Sócios ou diretores;

18.2.2. No caso de **Empresário Individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

18.2.3. No caso de **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-enegocios/pt-br/empreendedor>

18.2.4. No caso de **sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

18.2.5. No caso de **sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

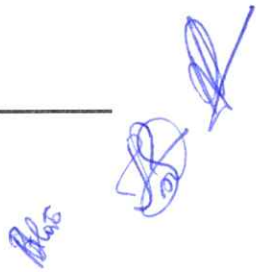
18.2.6. No caso de **microempresa ou empresa de pequeno porte**: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC, devidamente atualizada;

18.2.7. No caso de **cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor**: com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

18.2.8. No caso de **empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.;

18.2.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

18.3. Regularidade fiscal, social e trabalhista:



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

- 18.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, juntamente com a Consulta Quadro de Sócios e Administradores;
- 18.3.2. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);
- 18.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 18.3.4. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 18.3.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- 18.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- 18.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943 e (Inciso incluído pela Lei 12.440 de 2011) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em conjunto com a certidão de ações trabalhistas de jurisdição do estado da sede da licitante, em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário;
- 18.3.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 18.3.9. Certidão de cumprimento da cota legal de PCD do Ministério do Trabalho, conforme artigo 93 da Lei nº 8.213 de 1991;

18.4. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação. No prazo de cinco dias prorrogável por igual período a critério da administração para regularizar a restrição;

18.5. A aplicação da regra contida no item 18.4, fica condicionado ao atendimento das exigências da Lei.

18.6. Qualificação econômico-financeira:

- 18.6.1. Certidão negativa de feitos sobre falência e concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 18.6.2. Certidão (Nada Consta) de Distribuição Cíveis e Criminais originária e Falência e concordata da pessoa jurídica e do socio majoritário do participante através do site: (portal.trfl.jus.br);
- 18.6.3. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do domicílio sede do licitante;
- 18.6.4. Balanço patrimonial, demonstração das mutações do patrimônio líquido, demonstração do fluxo de caixa, demonstração do resultado do exercício, dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei;

18/06
[Handwritten signatures]

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

18.6.5. No caso das empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º;
18.6.6. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

18.6.7. Será exigido à apresentação das seguintes páginas do Livro Diário onde o balanço fiscal foi transcrito, para efeito de extração dos valores apresentados e calculados pelos licitantes: Folha de abertura, Folha que contenha os dados necessários à conferência pretendida e Folha de encerramento;

18.6.8. As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 01 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10 (dez por cento) do valor total estimado para o (s) **item (ns)/lote(s)** cotado(s) constante(s) do Anexo I deste edital.

18.6.9. Todas as certidões/documentos emitidos através de sistema eletrônico (Internet), ficando nesse caso sua aceitação condicionada à verificação pela administração de sua veracidade via Internet em site oficial onde foi emitido.

18.7. Qualificação técnica:

18.7.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens e/ou serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

18.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária, da sede do licitante;

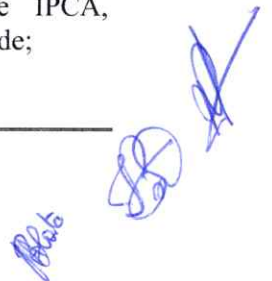
19. SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA

19.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

20. DO REAJUSTE E ALTERAÇÃO

20.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 14/01/2026;

20.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

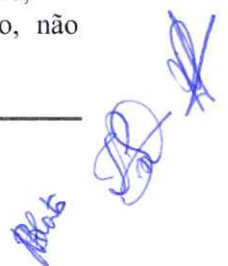
- 20.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;
- 20.4.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s);
- 20.5.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s);
- 20.6.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor;
- 20.7.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;
- 20.8.** O reajuste será realizado por apostilamento;
- 20.9.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021;
- 20.10.** O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;
- 20.11.** As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 20.12.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

21. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

21.1. A priori, o Município de Faro/PA, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação - SEMED / Fundo Municipal de Educação - FME apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

22. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 22.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 22.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;
 - 22.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

- 22.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 22.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 22.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 22.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 22.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

- 22.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 22.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

- 22.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 22.1.5. fraudar a licitação;
- 22.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 22.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 22.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 22.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

- 22.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 22.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

22.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 22.2.1. advertência;
- 22.2.2. multa;
- 22.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 22.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

22.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 22.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 22.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 22.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 22.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 22.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

22.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- 22.4.1. Para as infrações previstas nos itens 22.1.1, 22.1.2 e 22.1.3, a multa será de 10% a 15% do valor do contrato licitado;

Blubs
[Handwritten signature]

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

22.4.2. Para as infrações previstas nos itens 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6, 22.1.7 e 22.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado;

22.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa;

22.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

22.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 22.1.1, 22.1.2 e 22.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

22.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6, 22.1.7 e 22.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 22.1.1, 22.1.2 e 22.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021;


22.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 22.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022;

22.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

22.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos;

22.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento;

22.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente;

Blat


DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

22.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados;

22.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF;

22.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

23. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

23.1. São obrigações do Contratante:

23.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

23.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

21.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

23.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

23.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

23.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

23.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

23.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

23.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

23.10.1. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

23.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias;

23.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

23.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

24. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

24.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

24.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

24.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

24.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

24.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

24.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

24.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

24.8. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

Blats


DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

24.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

24.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

24.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

24.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

24.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

24.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

24.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

24.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

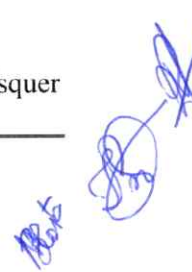
24.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

24.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

24.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

24.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

24.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres;

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

25. DOS CASOS OMISSOS

25.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

26. DO FORO

26.1. As partes elegem o foro da Comarca de Faro/PA, com expressa renúncia de qualquer outro, para dirimir os possíveis litígios que decorram do presente procedimento.

Faro/PA, 28 de janeiro de 2026.



Iolene Cunha Pinto

Coord. Div. do Prog. Alimentação Escolar - DPAE
Portaria nº 008/2021 – GS/SEMED



Nêmora Adriana Batista Costa

Nutricionista Municipal de Faro/PA
CRN-7 nº 8162

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar. Encaminhe-se para as providências cabíveis.



Roosivelt Ireno P. de Andrade
Secret. Municipal de Educação
Decreto nº 003/2021/GP/PMF

Roosivelt Ireno Pimentel de Andrade

Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 003/2021-GP/PMF