

## TERMO DE REFERÊNCIA



### 1 - OBJETO

1.1- O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento do programa de alimentação escolar.

### 2 - JUSTIFICATIVA

2.1- O presente termo tem o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado;

2.2 - A aquisição dos produtos licitados trarão benefícios diretos ao alunado da rede Estadual e Municipal.

### 3 - CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 -O objeto a ser contratado é caracterizado como bem comum de que trata a Lei nº 10.520/02 e o Decreto nº. 3.555/00 haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas de dos produtos são as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser licitado por meio do Pregão.

### 4 - FUNDAMENTO LEGAL

4.1 - A contratação para esta aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente:

Resolução nº. 035 de 01 de outubro de 2003 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE conforme o Art. 11, Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI No 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991 e da Resolução nº. 035 de 01 de outubro de 2003 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE; RDC – 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Portaria CVS – 6/99 de 10/03/99 alterada pela CVS 18 – de 09/09/2008, Resolução 38 de julho de 2009 – FNDE, Lei 5.088/83 e Decreto 357/2007, Resolução RDC 12 de 02/01/2011 da ANVISA e laudo de análise físico-química, Artigos 205 e 208 da Constituição Federal, Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, Medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, Portaria

Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde,  
Decreto 3.555 de 08.08.2000.

**1- Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006**, Regulamento dos arts. 27-a, 28-a e 29-a da lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991 conforme seção i da inspeção e da fiscalização de produtos de origem animal conforme.

Art. 142. A inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem animal é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

§ 1o Fica estabelecida a obrigatoriedade prévia de fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais.

§ 2o A inspeção abrange a inspeção ante e post mortem dos animais, recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 143. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.

**2- Resolução nº 23, de 15 de março de 2000:** Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS conforme:

4.1. Todos os estabelecimentos que exercerem atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária.

4.2. Os produtos do Anexo I estão dispensados de registro, enquanto que os produtos do Anexo II devem ser registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.

4.3. Os produtos de um anexo podem passar a integrar o outro anexo. Essa mudança pode ocorrer em função do histórico de qualidade do produto, efetuado por meio do monitoramento de qualidade ou em consequência de ocorrência de agravos à saúde atribuídos ao consumo de alimentos.

4.4. Todo alimento deve ser produzido de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico (RT) e demais diretrizes estabelecidas, aprovados pela autoridade competente.

5.1. Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro

5.1.1. Os produtos do Anexo I estão dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde.

5.1.2. As empresas devem informar o início da fabricação do(s) produto(s) à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, conforme modelo Anexo X, podendo já dar início a comercialização.

**3- Resolução nº. 035 de 01 de outubro de 2003 do FNDE:** conforme:

o art. 11. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso - Anexo II e III, desta Resolução, observando-se a legislação pertinente.

§ 2º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados.

§ 5º Os produtos a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

§ 6 Cabe às EE adotarem medidas que garantam adequadas condições higiênicas e a qualidade sanitária dos produtos da alimentação escolar durante o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo pela clientela beneficiada pelo Programa, observando se, ainda, os seguintes procedimentos:

I - previsão, nos editais e contratos de fornecimento de gêneros alimentícios e/ou sistema de refeições prontas, da Responsabilidade dos vencedores pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado;

II- exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;

III- exigência, nos editais, de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o Produto que o licitante se propõe a fornecer;

IV - exigência, no momento de cada certame licitatório, de apresentação de amostras para eventuais testes de Laboratório ou de degustação e comparação.

**RDC 2016, de 15 de setembro de 2004-** Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação.

**4- Portaria CVS6 de 10 de março de 1999-** Regulamento técnico que define parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimento de alimentos.

**5- Portaria CVS18 de 09 de setembro de 2008-** Altera item 4, item 16, subitem 16.3 da Portaria CVS6 de 10 de março de 1999.

**6- RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001-**Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

**7- Medida provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001-**Dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, altera a Lei no 9.533, de 10 de dezembro de 1997, que dispõe sobre programa de garantia de renda mínima, institui programas de apoio da União às ações dos Estados e Municípios, voltadas para o atendimento educacional, e dá outras providências.

**8- Resolução nº 23, de 24 de abril de 2006:** Estabelecer os critérios e as normas de transferência automática de recursos financeiros ao Programa de Apoio aos Sistemas de Ensino para Atendimento à Educação de Jovens e Adultos - Fazendo Escola.

**9- Lei 11947 de 16 de junho de 2009-** dispõe sobre o atendimento da alimentação e do Programa Dinheiro Direto na escola.

**10- Portaria Interministerial nº 1010 de 08 de março de 2006** – Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.



**11- Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013-** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**12- Resolução nº 4, de 02 de abril de 2015/FNDE-** Altera redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/ CD/ FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013, no âmbito do programa nacional de Alimentação Escolar.

**13- Resolução/CD/FNDE nº 67 de 28 de dezembro de 2009-** Altera o Valor percapita para oferta da Alimentação Escolar do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**14- Resolução nº 8 de 14 de 04 de julho de 2012-** Altera os valores percapitas da educação infantil no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**15- RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003-** Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

**16- Decreto 7083 de 27 de janeiro de 2010-** Dispõe sobre o Programa Mais Educação.

### 5 – DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT.
01	<b>AÇÚCAR TRITURADO:</b> Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório.	<b>EMBALAGEM:</b> deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. <b>A ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	35.500
02	<b>ALHO NACIONAL:</b> Cabeças intactas e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie.	<b>EMBALAGEM:</b> deve estar intacta, acondicionada em caixas de papelão até 20 kg, atóxica. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. <b>A ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	5.500
03	<b>ARROZ TIPO 1:</b> O produto não deve apresentar grãos disformes ou queimados, percentual de impurezas acima de 5%, pedras, cascas e carunchos, cheiro forte, intenso e não característica	<b>EMBALAGEM:</b> deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 kg, em polietileno transparente. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. <b>A ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes	KG	88.000

	preparação dietética final adequada – empapamento.	informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.		
04	<b>AVEIA EM FLOCOS</b> : Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sobre condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dado conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Validade mínima de 06 (seis) - meses a partir da data de entrega.	Embalagem 170 GRAMAS, embalagem deve estar	Pacote de 170 gramas	250
05	<b>AMIDO DE MILHO</b> : Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%; teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5%v/p e 84 % p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades.	<b>EMBALAGEM</b> : primária de pacotes de polietileno, pesando 200 g, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10kg. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	Pacote de 200 g	3.100
06	<b>AZEITE DE DENDÊ</b> : Azeite extraído da polpa do fruto da palmeira de dendê, puro e	<b>EMBALAGEM</b> : Embalagem de plástico ou vidro, com tampa, com capacidade para 500ml. PRAZO DE	Embalagem de 500 ml	4.400

	com baixa acidez.	VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais		
07	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2- lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% quebrados).	EMBALAGEM: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400g. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais	PCT (350G)	5.000
08	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> Tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo. Em pó, fino homogêneo, de coloração, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua	EMBALAGEM: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados, em embalagem de até 500g. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações	PCT 500G	11.850

	espécie..	nutricionais		
09	<b>CARNE BOVINA MOIDA:</b> Tipo músculo de 2ª, moída, obtida de massas musculares, contendo no máximo 15% de gordura. Deve apresenta-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelha sem manchas esverdiadas. Deve estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual de 1 até 10 kg, a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado de capacidade até 15 kg, mantida sob congelamento a - 18°C. PRAZO DE VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega.	KG	22.000
10	<b>CARNE BOVINA TIPO PÁ SEM OSSO:</b> Sem osso, tipo pá, resfriada, deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso, sem sujidades e ação de micróbios.	Embalagem de polietileno transparente em até 10 kg. Identificação do produto, validade, data da embalagem, carimbos oficiais de acordo com e vigilância sanitária.	KG	22.000
11	<b>CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO</b> Sem osso, pouca gordura, sem pelanca, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e	A embalagem, transporte, temperatura e demais condições devem estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01, 03 ou 05 kg e caixa de ate 20 kg.	KG	11.000





	condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.			
12	<b>CEBOLA TIPO EXTRA IN NATURA:</b> De primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para o consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de pontos apodrecidos ou de lesões, livres de sujidades e parasitas..	Pacote até 5kg	KG	8.000
13	<b>CENOURA IN NATURA:</b> De primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para o consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de pontos apodrecidos ou de lesões, livres de sujidades e parasitas.	Pacote até 5kg.	KG	3.010
14	<b>CORANTE EM PÓ:</b> Em pó, fino homogêneo, de coloração avermelhada, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie.	<b>EMBALAGEM:</b> deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados, em embalagem de até 100g. em polietileno transparente. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A <b>ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais	KG	7.900
15	<b>CREME DE LEITE:</b> Creme de leite – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, com no máximo 20% de gordura. Embalagem tetrapak de 200g.	<b>EMBALAGEM:</b> Embalagem tetrapak de 200g, deve estar intacta, não apresentar amassamento ou vazamento Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. A <b>ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem de 200 g	14.300

16	<b>EXTRATO DE TOMATE (CAIXINHAS OU SACHÊS DE 190g):</b> O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar.	<b>EMBALAGEM:</b> deve estar intacta, não apresentar amassamento, vazamento, abaulamento, em embalagem de 190 g. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. <b>A ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	Pacote de 190 gramas	15.600
17	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> Tipo I sem fermento. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório.	<b>Embalagem:</b> atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. <b>A ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	6.500
18	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> Fermento químico. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Informações nutricionais em 14g do produto - valor calórico: 12 kcal (1% vd*); carboidratos: 3g (1% vd*); sódio: 876g (37% vd*). *vd = valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal.	<b>Embalagem de frasco plástico de 100 g.</b> Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, pesando até 12kg. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação	PCT 100G	800
19	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b> 100% milho, cor amarela, flocada, pré-cozida, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio com ausência de umidade, fermentação, ranço, insento de sujidades, parasitas e larvas.	<b>EMBALAGEM:</b> deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados, em embalagem de 500g. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. <b>A ROTULAGEM</b> deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	16.510
20	<b>FEIJÃO DO SUL TIPO CARIOQUINHA:</b> Feijão classe carioquinha, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não	<b>EMBALAGEM:</b> deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 kg, em polietileno transparente. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 03 meses	KG	21.980

	poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho e rendimento inadequado.	a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.		
21	<b>FRANGO CONGELADO PEITO:</b> Carne com aspectos próprios. Não amolecidos e nem pegajosos, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter SIM, SIE ou SIF. Deve estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno, com peso mínimo de 1 kg mantido sob congelamento a - 12°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.	KG	35.650
22	<b>FRANGO CONGELADO-COXA E SOBRECOPA:</b> Carne com aspectos próprios. Não amolecidos e nem pegajosos, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter SIM, SIE ou SIF. Deve estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno, com peso mínimo de 2 kg mantido sob congelamento a - 12°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.	KG	38.000
23	<b>FILE DE PEIXE PESCADA GÓ:</b> Filé de peixe pescada gó cru, sem pele, congelado. Embalados em porções de 1 kg, em embalagem plástica transparente atóxica. Não apresentar escamas, partes da cabeça, vísceras, cartilagens, espinhas, espinhos, manchas, objetos estranhos, parasitas, substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir	EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico com rótulo interno, com peso mínimo de 1 kg mantido sob congelamento a - 12°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.	KG	11.000

	possíveis alterações do pescado. O produto deve apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
24	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> Leite em pó integral instantâneo. Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas. Deve estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	EMBALAGEM: acondicionada em embalagem resistente contendo de 200g até 1kg. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras nas bordas do fecho de vedação da embalagem que devem estar perfeitas sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	41.500
25	<b>LEITE DE CÔCO:</b> Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	Embalagem de 200 ML	3.300
26	<b>MARGARINA VEGETAL:</b> Sem sal, com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmo isento de ranço e outras características indesejáveis. Zero gordura trans.	Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. EMBALAGEM contendo identificação, informação nutricional, lote e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura. Pote de 500g/ cx até 6 kg.	KG	7.400
27	<b>MAÇÃ VERMELHA:</b> Maçã vermelha Fuji, nova de 1ª qualidade, deve apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	EMBALAGEM: deve estar intacta, acondicionada em caixas de papelão até 18 kg, atóxica.	KG	2.000

COMISSÃO DE LICITAÇÃO  
Fls. 15  
Rubrica

	para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.			
28	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (ENRRIQUECIDO COM SOJA):</b> A massa de trigo e soja deve conter em sua formulação 80% sêmola de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, 20% de proteína texturizada de soja, corante, umidade máxima 13%, valor energético 288kcal, proteínas 12g, gorduras totais 1g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, carboidratos 61g, fibra alimentar 3g, cálcio 35mg, ferro 4mg, sódio 20mg e colesterol 0. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa deve apresentar textura ou consistência de empapamento.	EMBALAGEM: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados, em embalagem de até 500 g. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais	Pacote de 500 gramas	16.500
29	<b>MASSA PARA SOPA:</b> A massa de trigo e soja deve conter em sua formulação 80% sêmola de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, 20% de proteína texturizada de soja, corante, umidade máxima 13%, valor energético 288kcal, proteínas	EMBALAGEM: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados, em embalagem de 500 g até 1 kg. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações	KG	16.500

	12g, gorduras totais 1g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, carboidratos 61g, fibra alimentar 3g, cálcio 35mg, ferro 4mg, sódio 20mg e colesterol 0. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa deve apresentar textura ou consistência de empapamento.	nutricionais.		
30	<b>MILHO BRANCO:</b> Tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais e vegetais com o máximo de 15% de umidade.	EMBALAGEM: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados, em embalagem de até 500 g. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais	PCT	10.500
31	<b>MILHO DE PIPOCA:</b> Tipo 1, classe amarelo; grupo duro, 100% milho, embalagem de 500g. contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais e vegetais.	EMBALAGEM: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados, em embalagem de até 500 g. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	1.850
32	<b>ÓLEO VEGETAL SOJA PRTS DE 900 ML:</b> Alimentício, produto refinado, 100% natural, não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume satisfatório.	EMBALAGEM: acondicionada em recipientes (latas ou plásticos), de 900 ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no	Garrafa de 900 ML	9.900

	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.	mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais		
33	<b>OVO DE GALINHA BRANCO:</b> Ovo de galinha, branco, classe a: o produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha; branco; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebraduras na casca.	Deve estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo no mínimo 10 bandejas.	CUBA	5.460
34	<b>PÃO TIPO CARECA (OU FRANCÊS):</b> Pão francês, unidade de 50g, deve apresentar-se fresco, macio, novo, com ausência de bolores e partes estragadas.	Peso unitário 50g	UNID	180.000
35	<b>REPOLHO BRANCO IN NATURA:</b> Branco, fresco. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Pacote até 5 Kg	KG	5.200
36	<b>SAL REFINADO (IODADO):</b> Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Devem estar de acordo com as exigências da legislação	EMBALAGEM: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A ROTULAGEM deve conter no mínimo as seguintes informações:	KG	6.610

	sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.		
37	<b>VINAGRE:</b> Livre de sujidades, material acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado.	Garrafa de 0,500 L/ caixa até 20 garrafas EMBALAGEM: primária pet. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	Garrafa de 500 ML	13.000

## 5 - DEVERES DA CONTRATADA

**5.1** - Executar a entrega do objeto em conformidade com o detalhamento expresso neste Termo de Referência e no Edital da Licitação, observando rigorosamente as normas constantes neste instrumento;

**5.2** - Assumir os ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

**5.3** - Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive com transporte do material a ser entregue.

**5.4** - Obrigatoriamente entregar os materiais solicitados dentro do prazo estabelecido.

**5.5** - Entregar produtos dentro da validade, com no mínimo 06 (seis) meses de validade após a data de entrega do produto e em até 05 (cinco) dias após a apresentação da Ordem de Fornecimento pela contratante.

**5.6** - Os materiais deverão ser entregues no município de Tailândia, na Central de Distribuição – Depósito da merenda Escolar, localizado na Avenida Belém s/nº Bairro Centro, Tailândia/Pará, exceto os **produtos perecíveis, considerando a falta de estrutura para armazenar, Câmara Fria, se faz necessário que as Empresas sejam responsáveis pelas entregas destes produtos diariamente nas escolas do Município de Tailândia, de acordo com o descrito na ordem de fornecimento.**

**5.7** - Os produtos só serão entregues mediante apresentação da Ordem de Compra assinada pelo Setor de Compras enviada pela Prefeitura, juntamente com a nota fiscal eletrônica;

**5.8** - As notas fiscais deverão conter o número do Processo licitatório, Ordem de Compra e Empenho, os quais contem na Ordem de Compra;

**5.9** - Serão rejeitados no recebimento os produtos com especificações diferentes das constantes no objeto. Constatadas irregularidades quanto à especificação do objeto, o Contratante poderá:

a) Rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

- a.1) Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 48 horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- b) Os produtos não embalados de fábrica e fornecidos em Kg deverão ser acondicionados em embalagens ventiladas de maneira adequada garantindo segurança no manuseio e transporte de modo que não venha a interferir na qualidade, sabor, cor, forma, tamanho, textura e consistência;
- c) O transporte de todos os produtos, principalmente os perecíveis deverão ser efetuados em veículos adequados que atendam a todas as exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes;
- d) É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável e bota) para o transporte dos produtos até o destino final.

## 6 - DEVERES DA CONTRATANTE

6.1 - São deveres da Secretaria Municipal de Educação/Prefeitura Municipal de Tailândia:

6.1.1 - Proporcionar todas as facilidades para que o prestador possa cumprir suas obrigações;

6.1.2 - Rejeitar os produtos que não atendam às especificações deste Termo de Referência;

6.1.3 - Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais) / Fatura(s) da contratada, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;

6.1.4 - Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades detectadas no referido produto e serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

6.1.5 - Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a serem solicitados pelos técnicos da contratada;

6.1.6 - Efetuar o pagamento no prazo previsto.

## 7 - DAS SANÇÕES APLICÁVEIS AO LICITANTE

7.1 - Se no decorrer da **sessão pública da licitação** ou na **execução do objeto** do presente Termo, ficar comprovada a existência de qualquer irregularidade ou ocorrer inadimplemento pelo qual possa ser responsabilizada a LICITANTE/CONTRATADA, esta, sem prejuízo das demais sanções previstas nos arts. 86 a 88, da Lei nº 8.666/93, poderá sofrer as seguintes penalidades:

a) Advertência por escrito;

b) Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da proposta ou lance ofertado pela LICITANTE DESISTENTE devidamente atualizado, na hipótese de **desistência injustificada** do lance, **após o ENCERRAMENTO da fase de lances**, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no arts. 86 a 88, da Lei nº 8.666/93, inclusive de **impedimento de licitar e contratar com a Administração**;

c) Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da proposta ou lance final ofertado devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/1993, na hipótese de **recusa injustificada da licitante**

vencedora em assinar o contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas,

d) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, quando for constatado o descumprimento de qualquer obrigação prevista neste Edital, no Termo de Referência e/ou no Contrato;

e) Pelo atraso injustificado para a entrega do objeto, multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) incidente sobre o valor total da contratação, por dia de atraso, a ser cobrada pelo período máximo de 30 (trinta) dias. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, o contrato poderá ser rescindido e o processo licitatório poderá ser cancelado;

f) Pela inobservância dos demais prazos atrelados à execução do objeto, multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) incidente sobre o valor total da contratação, por dia de atraso, a ser cobrada pelo período máximo de 30 (trinta) dias. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, o contrato poderá ser rescindido e a Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada;

g) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual e/ou cancelamento da Ata de Registro de Preços por culpa da CONTRATADA.

7.2 -A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei nº 8.666/1993 inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Prefeitura Municipal de Tailândia.

7.3 -A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela CONTRATANTE.

7.4 -O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal/Fatura ou de crédito existente na Prefeitura Municipal de Tailândia/Secretaria de Educação, em favor da CONTRATADA, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

7.5 -A licitante que, convocada no prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do objeto desta licitação, não mantiver a proposta/lance, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com Administração, além, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

7.6 -As sanções previstas neste Termo são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

7.7 -Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na execução do objeto advier de caso fortuito ou de força maior.

7.8 -Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

**Parágrafo único:** Dos atos praticados pela CONTRATANTE cabem recursos na forma prevista no artigo 109 da lei nº 8.666/1993.

## 8 - LOCAL DE ENTREGA/CONDIÇÕES

8.1 -A entrega do objeto obedecerá ao seguinte:

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
AV. BELÉM, S/N – CENTRO – TAILÂNDIA – PARÁ  
CNPJ:29.983.367/0001-54

8.1.1 - Serão requisitados de forma parcelada e futura, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, através da Ordem de Compra assinadas pelo responsável do Setor de Compras.

8.1.2 - Serão rejeitados no recebimento os produtos com especificações diferentes das constantes no objeto. Constatadas irregularidades quanto à especificação do objeto, o Contratante poderá:

- Rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 48 horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

8.1.3 - Os materiais deverão ser entregues no município de Tailândia, na Central de Distribuição – Depósito da merenda Escolar, localizado na Avenida Belém s/nº Bairro Centro, Tailândia/Pará, exceto os **produtos perecíveis, considerando a falta de estrutura para armazenar, Câmara Fria, se faz necessário que as Empresas sejam responsáveis pelas entregas destes produtos, diariamente nas escolas do Município de Tailândia.**

## 9 - DISPOSIÇÕES GERAIS:

9.1 - A distribuição será realizada nos horários determinados, não podendo ocorrer atrasos ou falta de Gêneros Alimentícios de acordo com cronograma, salvo por motivo justo e devidamente justificado em documento oficial e aceito pela Secretaria Municipal de Educação.

9.2 - A distribuição de Gêneros Alimentícios deverá ser efetuada de forma estratégica e harmônica, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança adequados evitando assim faltas ou atrasos na entrega dos mesmos.

9.3 - Serão recebidos, apenas e exclusivamente, Gêneros Alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

- Não será permitido:

a) Haver nas embalagens dos produtos, emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original;

b) O reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares;

c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana;

d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

9.4 – Compete a Secretaria de Educação, ao Conselho de Alimentação Escolar/CAE e ao Nutricionista, proceder o acompanhamento, controle e fiscalização da entregados Gêneros Alimentícios.



9.5 - O pagamento será feito após efetiva entrega dos Gêneros Alimentícios mediante apresentação da Ordem de Compra e Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada pelo setor competente.

a) Condições de pagamento: em até 30 (Trinta) dias contados a partir da entrega da nota fiscal e recibo DEFINITIVO, devidamente atestado, pelo setor solicitante.

9.6 - Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas ser repostas no prazo de 48 horas e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade dos gêneros.

9.7 - Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios, a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País, através da emissão de Certificado de Garantia de Qualidade e Fornecimento, considerando o prazo de validade estabelecido.

9.8 - Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48h (quarenta e oito horas), sem adição de qualquer ônus para esta Secretaria Municipal de Educação.

9.9 - A entrega dos Gêneros Alimentícios, que necessitam de refrigeração, deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado, de acordo com as Normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, às suas respectivas temperaturas.

Tailândia - PA, 30 de janeiro de 2023.

MARIA  
REGINA  
PEREIRA  
GOES:09362  
355272

Assinado de forma  
digital por MARIA  
REGINA PEREIRA  
GOES:0936235527  
2  
Dados: 2023.30.01  
12:15 -03'00'

Maria Regina Pereira Góes  
Secretaria de Educação