BARBARA BESSA MARQUES:03394008203
Assinado digitalmente por BARBARA BESSA MARQUES:03394008203
Data: 2025.01.27 09:11:46 -03'00'

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender os alunos matriculados na Rede Municipal e Estadual de Ensino da Educação Infantil (PNAIC), da Educação Pré-Escolar (PNAEP), do Ensino Fundamental (PNAEF), da Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), do Programa Mais Educação, Educação Complementar, do Ensino Médio e Ensino Profissionalizante do município de Marituba/PA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com as especificações descritas neste Termo de Referência.

LOTE 01 – INGREDIENTES CULINÁRIOS – TEMPEROS/ÓLEOS						
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	AÇAFRÃO EM PÓ	Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g, Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.	KG	600	R$ 38,03	R$ 22.818,00
2	AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem, atóxica, Embalagem, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação,	KG	3.000	R$ 21,34	R$ 64.020,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 200g. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado até 1 KG. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.				
3	AZEITE DE DENDÊ	Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem plásticas de até 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	LT	600	R$ 29,04	R$ 17.424,00
4	CANELA EM PÓ	CANELA EM PÓ - Apresentando em pó fino homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigente. (ANVISA, SIF e outras) Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	20	R$ 121,30	R$ 2.426,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		Embalagem primária: Acondicionada em pote de 25g atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão.				
5	COLORÍFICO	COLORÍFICO - Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.	KG	3.000	R$ 17,33	R$ 51.990,00
6	COMINHO	COMINHO - Em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.	KG	3.000	R$ 31,50	R$ 94.500,00
7	CÔCO RALADO	CÔCO RALADO - Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico. Embalagem primária: aluminizada de 100 gramas com	KG	2.000	R$ 64,69	R$ 129.380,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.				
8	MARGARINA	MARGARINA - Cremosa com sal, com 65% de lipídeos, com gordura interesterificada. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: Potes de plástico de até 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.	KG	3.000	R$ 21,72	R$ 65.160,00
9	EXTRATO DE TOMATE	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 340g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 32 unidades.	KG	5.000	R$ 16,15	R$ 80.750,00
10	FERMENTO EM PÓ	FERMENTO EM PÓ - Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo	KG	20	R$ 47,17	R$ 943,40

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem primária: Pote contendo 100 g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.				
11	ÓLEO DE SOJA REFINADO	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem primária: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.	LT	10.000	R$ 10,88	R$ 108.800,00
VALOR TOTAL DO LOTE					**R$ 638.211,40**	
LOTE 02 – GRÃOS, LEGUMINOSAS E CEREAIS						
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
12	ARROZ TIPO 1 POLIDO	ARROZ TIPO Longo fino, POLIDO - grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de	KG	20.000	R$ 9,19	R$ 183.800,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg.				
13	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ PARBOLIZADO - Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg.	KG	80.000	R$ 10,51	R$ 840.800,00
14	AVEIA EM FLOCOS	AVEIA EM FLOCOS - Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: no mínimo 6 meses, a partir da data da entrega. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado até 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	5.000	R$ 13,68	R$ 68.400,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

15	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO - Farinha flocada pré-cozida. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1 kg, atóxica, termossoldado. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.	KG	5.000	R$ 6,40	R$ 32.000,00
16	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg.	KG	10.000	R$ 8,98	R$ 89.800,00
17	FEIJÃO CARIOQUINHA	FEIJÃO CARIOQUINHA - Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem	KG	30.000	R$ 10,64	R$ 319.200,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.				
18	FEIJÃO CAUPI	FEIJÃO CAUPI (FRADINHO) - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 10kg.	KG	4.000	R$ 7,54	R$ 30.160,00
19	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.	KG	10.000	R$ 12,00	R$ 120.000,00
20	MACARRÃO PARAFUSO	MACARRÃO PARAFUSO - Enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico,	KG	40.000	R$ 10,97	R$ 438.800,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.				
21	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	MACARRÃO SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE - Contendo sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	40.000	R$ 11,68	R$ 467.200,00
22	MACARRÃO SEM GLÚTEN – TIPO PARAFUSO	MACARRÃO SEM GLÚTEN TIPO PARAFUSO - 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	KG	200	R$ 29,02	R$ 5.804,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Plástico resistente.				
23	MASSA P/ MINGAU DE CEREAIS (3 SABORES: CEREAIS – ARROZ – MILHO)	MASSA P/MINGAU DE CEREAIS (3 SABORES (CEREAIS-ARROZ-MILHO). Enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico. Validade não inferior a 180 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem primaria: Embalagem aluminizada de até 1 kg. Embalagem segundaria: caixa de papelão de até 20 kg.	KG	5.000	R$ 54,74	R$ 273.700,00
24	MASSA P/ MINGAU DE CEREAIS SEM LACTOSE (3 SABORES: CEREAIS – ARROZ – MILHO)	MASSA P/MINGAU DE CEREAIS SEM LACTOSE (3 SABORES: CEREAIS - ARROZ - MILHO). Sem lactose. Enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico. Validade não inferior a 180 dias a contar a partir da data de entrega Embalagem primaria: Embalagem aluminizada de até 1 kg. Embalagem segundaria: caixa de papelão de até 20 kg.	KG	200	R$ 62,00	R$ 12.400,00
25	CEREAL SEM AÇÚCAR	CEREAL SEM AÇÚCAR - Composição: cereais ou cereais e frutas. Arroz, Milho, Aveia, Quinoa e Cevada sem adição de açúcares e rico em vitaminas e minerais - Cereais, Banana e Maçã	KG	5.000	R$ 31,97	R$ 159.850,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		sem adição de açúcares e rico em vitaminas e minerais. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade não inferior a 180 dias. Embalagem primária: Embalagem de até 500g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão de até 10kg.				
26	MILHO BRANCO	MILHO BRANCO - Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de até 10 kg.	KG	3.000	R$ 14,89	R$ 44.670,00
27	MILHO PARA PIPOCA	MILHO PARA PIPOCA - 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	KG	2.000	R$ 10,22	R$ 20.440,00

		partir da entrega do produto. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico e transparente.				
28	MILHO VERDE	MILHO VERDE - Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.	KG	3.000	R$ 26,68	R$ 80.040,00
29	ERVILHA	ERVILHA - Ervilha cozida em água, isenta de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.	KG	500	R$ 25,75	R$ 12.875,00
30	SELETA DE LEGUMES	SELETA DE LEGUMES - Ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 200g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.	KG	3.000	R$ 25,46	R$ 76.380,00
VALOR TOTAL DO LOTE					**R$ 3.276.319,00**	

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

LOTE 3 - HORTFRUT						
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
31	ABACATE IN NATURA	ABACATE IN NATURA - De primeira qualidade: tamanho grande; casca lisa; livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico. Com 70 % de maturação. Caixa ou saca c/ até 20kg.	KG	6.500	R$ 15,66	R$ 101.790,00
32	ALHO IN NATURA	ALHO IN NATURA - Nacional extra, bulbo integro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Caixa de papelão, contendo até 10 kg.	KG	1.300	R$ 33,91	R$ 44.083,00
33	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA	BATATA INGLEZA IN NATURA - De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos. Sacas pesando aproximadamente 50 kg.	KG	25.000	R$ 11,65	R$ 291.250,00
34	BETERRABA IN NATURA	BETERRABA IN NATURA - 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	KG	5.000	R$ 6,20	R$ 31.000,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		tamanho padrão. Caixa ou saca de até 20 kg.				
35	BRÓCOLIS IN NATURA – (CONGELADO)	BRÓCOLIS IN NATURA (CONGELADO) - Brócolis processado, ramoso, picado, higienizado, congelado, transportado e conservado a uma temperatura de -18°c, isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos, embalagem primaria filme plástico hermeticamente fechado e atóxico, embalagem secundaria caixa plástica apropriada para alimentos, com validade mínima de 14 meses na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 218/05, RDC 12/01, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 14/14 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela ANVISA. Embalagem de 500 gramas a 1 quilo.	KG	8.000	R$ 15,70	R$ 125.600,00
36	CEBOLA BRANCA IN NATURA	CEBOLA BRANCA IN NATURA - De primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Sacas pesando aproximadamente 50kg.	KG	40.000	R$ 5,59	R$ 223.600,00
37	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.	KG	20.000	R$ 5,60	R$ 112.000,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

38	CHUCHU IN NATURA	CHUCHU IN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, 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. Caixas ou sacas de aproximadamente 20kg.	KG	4.000	R$ 8,29	R$ 33.160,00
39	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA - Limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. Caixa de papelão resistente, lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	KG	2.000	R$ 12,10	R$ 24.200,00
40	REPOLHO BRANCO IN NATURA	REPOLHO BRANCO IN NATURA - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.	KG	20.000	R$ 6,17	R$ 123.400,00
41	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	TOMATE RASTEIRO IN NATURA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas de papelão	KG	20.000	R$ 8,88	R$ 177.600,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		resistente pesando aproximadamente 10 kg.				
42	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso a partir de 250 gramas. O produto devera' ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	KG	3.000	R$ 36,42	R$ 109.260,00
43	UVA THOMPSON	UVA THOMPSON - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem plástica com peso a partir de 500 gramas. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	KG	2.000	R$ 24,22	R$ 48.440,00
VALOR TOTAL DO LOTE					**R$ 1.445.383,00**	
LOTE 4 - PROTEÍNAS						
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
44	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS - Carne bovina acém dianteiro em cubos de 3x3cm, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de	KG	5.000	R$ 37,33	R$ 186.650,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 5Kg, mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.				
45	CARNE DE BOVINO - PONTA DE AGULHA (CONGELADA)	CARNE DE BOVINO PONTA DE AGULHA (CONGELADA) - Tipo agulha, in natura, congelada, sem osso, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Validade no mínimo de 90 dias a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 5Kg, mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	KG	5.000	R$ 30,18	R$ 150.900,00
46	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO - Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. Odor:	KG	5.000	R$ 45,60	R$ 228.000,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.				
47	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA (CONGELADA)	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA (CONGELADA) - Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180	KG	40.000	R$ 25,18	R$ 1.007.200,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500 g, mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.				
48	CARNE DE FRANGO IN NATURA TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO (CONGELADA)	CARNE DE FRANGO IN NATURA TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO (CONGELADA) - Peito de frango carne de frango tipo peito congelado sem osso, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.	KG	80.000	R$ 27,15	R$ 2.172.000,00
49	CARNE DE FRANGO IN NATURA TIPO SOBRECOXA (CONGELADA)	CARNE DE FRANGO IN NATURA TIPO SOBRECOXA (CONGELADA) - Sobrecoxa congelada, não	KG	80.000	R$ 18,32	R$ 1.465.600,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		temperada, 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: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.				
50	CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO FILÉ DE PEIXE (CONGELADA)	CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO FILÉ DE PEIXE (CONGELADA) - 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, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	15.000	R$ 42,46	R$ 636.900,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

51	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CARRÉ (CONGELADA)	CARNE SUÍNA IN NATURA TIPO CARRÉ (CONGELADA) - Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente à família Suidae (porco doméstico: corte: pernil suíno desossado; cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; a) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; b) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10- 15°C) c) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. Embalagem primária: plástica transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.	KG	2.000	R$ 33,50	R$ 67.000,00
52	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TIPO CARAMELADA (ESCURA)	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TIPO CARAMELADA (ESCURA) - Deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada (escura), sem sujidades ou materiais estranhos. Contendo em sua composição o seguinte teor de proteína: Proteína b.s. (N x 6,25) - mínimo 50,0% (g/100g). na	KG	8.000	R$ 28,59	R$ 228.720,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto. Embalagem primária: plástica atóxico, transparente, resistente de 500g a 1kg. Embalagem Secundária: Fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 20kg.				
53	SARDINHA EM LATA	SARDINHA EM LATA - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 250 gramas a 500 gramas, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses. Embalagem primária: Lata de 250 a 500 gramas. Embalagem secundária: Caixa de até 10 quilos.	KG	3.000	R$ 40,74	R$ 122.220,00
VALOR TOTAL DO LOTE					**R$ 6.265.190,00**	
LOTE 5 – LEITE E DERIVADOS						
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
54	BEBIDA LÁCTEA	BEBIDA LÁCTEA - Bebida de sabores variados, entre eles morango, salada de frutas e coco, embalagem plástica sachê de 900 ML, acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. Produto conforme resolução - RDC nº 12, de janeiro de 2001.	LT	5.000	R$ 10,50	R$ 52.500,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		Embalagem primária: Embalagem plásticas de 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou fardo com até 12 unidades.				
55	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE - Origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Embalado em tetrapack com peso aproximado de até 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes.	KG	4.000	R$ 27,40	R$ 109.600,00
56	IOGURTE NATURAL	IOGURTE NATURAL - Natural, sem adição de açúcar e/ou adoçantes, contendo apenas leite e fermento lácteo. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de	KG	1.500	R$ 18,72	R$ 28.080,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega; e prazo de validade mínimo de 15 dias. Embalagem primária: plástica, tipo garrafa, contendo 900ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.				
57	LEITE DE CÔCO	LEITE DE CÔCO - Natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto. Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, integras e resistentes de 4.800 g com 24 unidades.	KG	15.000	R$ 18,45	R$ 276.750,00
58	LEITE EM PÓ INTEGRAL	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substancias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: LEITE INTEGRAL. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à	KG	70.000	R$ 50,33	R$ 3.523.100,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.				
59	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (FORTIFICADO)	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (FORTIFICADO) - Leite UHT isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.	KG	400	R$ 65,90	R$ 26.360,00
60	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO - Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto deve estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de	KG	4.000	R$ 23,00	R$ 92.000,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		entrega. Embalagem primária: Tipo Tetra Park (caixinhas) com unidade de 270 g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes de 6.480 g com 24 unidades.				
VALOR TOTAL DO LOTE					**R$ 4.108.390,00**	
LOTE 6 – BISCOITOS, DOCES E PÃES						
ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
61	AÇÚCAR REFINADO	AÇÚCAR REFINADO - Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.	KG	40.000	R$ 10,87	R$ 434.800,00
62	BISCOITO DOCE ISENTO DE GLÚTEN E LEITE	BISCOITO DOCE ISENTO DE GLÚTEN E LEITE - Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, 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. ZERO GORDURA TRANS. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de	KG	300	R$ 72,71	R$ 21.813,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		entrega. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo até 170g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente ao empilhamento.				
63	BISCOITO DOCE SABOR DE LEITE	BISCOITO DOCE SABOR DE LEITE - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite em pó, açúcar invertido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido lático, contendo glúten, sem corantes artificiais. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica	KG	2.000	R$ 40,79	R$ 81.580,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		com porções individuais de até 50g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.				
64	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg.	KG	12.000	R$ 18,73	R$ 224.760,00
65	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas e parasitos. Serão rejeitados	KG	10.000	R$ 20,80	R$ 208.000,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		biscoitos mal cozidos, queimados e com características fisíco-químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária: com dupla embalagem em pacote impermeável de até 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg. Validade não inferior a 180 dias.				
66	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido lático e aromatizantes. Contém glúten. 0% GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da	KG	17.000	R$ 24,58	R$ 417.860,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg.				
67	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - Biscoitos de sabores variados: leite, chocolate e coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes de polipropileno, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 350 a 1000 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg. o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE n° 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02.	KG	40.000	R$ 18,16	R$ 726.400,00
68	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades,	KG	5.000	R$ 46,88	R$ 234.400,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem primária: Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.				
69	CACAU EM PÓ 50%	CACAU EM PÓ 50% - Contendo no mínimo 50% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Isento. Conforme Resolução da ANVISA RDC Nº 27, DE 6 AGOSTO DE 2010. Embalagem primária:	KG	10.000	R$ 75,06	R$ 750.600,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso resistente, atóxico, termossoldado, de 500g. Embalagem secundária: fardos de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.				
70	PÃO DOCE	PÃO DOCE - Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	9.000	R$ 25,41	R$ 228.690,00
71	PÃO DE CHÁ	PÃO DE CHÁ - Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do	KG	9.000	R$ 19,17	R$ 172.530,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.				
72	SUCO PRONTO – NÉCTAR (vários sabores).	SUCO PRONTO – NÉCTAR (vários sabores) - Contendo, água, suco da fruta e açúcar. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: conter data de fabricação até 120 dias anteriores a data de entrega. Embalagem primária: Tetra pack de 200ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5.400 g com 27 unidades.	UND	30.000	R$ 3,15	R$ 94.500,00
73	SUCO CONCENTRADO (SABORES: CAJU, UVA, ACEROLA E GOIABA)	SUCO CONCENTRADO (sabores: caju, uva, acerola e goiaba) - Suco concentrado de fruta, sabor acerola, natural, sem adição de açúcar, sem adoçantes, sem conservantes, corantes e aditivos químicos, homogeneizado, pasteurizado, não fermentado, não alcoólico, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição sugerida. Diluição recomendada: 1 litro de polpa liquida para cada 4 litros de água. Prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses sob refrigeração a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Garrafa de	LT	16.000	R$ 16,78	R$ 268.480,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

		500ml. Embalagem secundária: Fardo com até 12 unidades.				
VALOR TOTAL DO LOTE					**R$ 3.864.413,00**	
VALOR TOTAL GLOBAL					**R$ 19.597.906,40**	

1.1.1. Os itens a serem adquiridos foram reunidos em Grupos, de modo que sua divisão tomou como parâmetro a existência de natureza e características similares entre sí, conforme elementos e justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar que embasou este Termo de Referência.

1.1.2. As informações relacionadas aos quantitativos, valor estimado e demais elementos, foram encaminhados pelo setor técnico do órgão demandante, através do Documento de Formalização da Demanda e Estudo Técnico Preliminar.

1.1.3. Os itens a serem adquiridos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos, com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas) estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais, relativo a cada gênero alimentício descrito, conforme quadro de especificação, quantidades e registro no órgão fiscalizador, quando couber (SIM, SIE, SIF).

1.1.4. Em caso de discordância existente entre as especificações dos itens descritas no COMPRASNET e as especificações constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, prevalecerão as últimas.

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

1.3. Os bens a serem adquiridos são de fornecimento contínuo, sendo que sua interrupção poderá comprometer a continuidade das atividades desempenhadas pelos órgãos participantes.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do instrumento contratual, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n° 14.133, de 2021.

1.5. O contrato administrativo oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. **FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar que embasa o presente instrumento.

2.2. O objeto da contratação está previsto na Lei Orçamentária Anual do exercício vigente, através da alocação de orçamento destinado à Secretaria/Fundo Municipal de Educação de Marituba/PA.

3. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL**

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar que embasa o presente instrumento.

4. **DO REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Será adotado o procedimento auxiliar Sistema de Registro de Preços, previsto no artigo 82 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e regulamentado pelo Decreto Federal nº 11.462/2023;

4.2. A utilização do procedimento indicado no item anterior se justifica em razão das características e natureza do objeto licitado, de modo que, em que pese esteja evidente a necessidade de se proceder contratações permanentes e frequentes, o quantitativo a ser demandado não pode ser definido com exatidão, atraindo assim a necessidade da utilização do procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preços.

4.3. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões, estarão dispostas no Edital da Licitação e na minuta da Ata de Registro de Preços a ser elaborada.

5. **JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

5.1. As regras e especificações constante no presente termo de referência não possuem características que justifiquem a admissão de empresas em consórcio.

5.2. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade, tendo em vista que, tal participação é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso do objeto sob exame.

5.3. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

6. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Sustentabilidade

6.1. Não há critérios de sustentabilidade

Subcontratação

6.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da Contratação

6.3. Não haverá exigência da garantia de contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021, em razão da natureza dos bens/materiais objetos da licitação.

Exigência de Amostras

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
Rubrica

6.4. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar, após a fase de lances e antes da fase de habilitação, deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item, perecível ou não perecível, para a verificação da compatibilidade com as especificações contidas neste Termo de Referência, conforme data, local e horário de entrega e realização previsto neste Termo de Referência e divulgado por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados.

6.4.1. Serão exigidas uma unidade de amostra de todos os itens dos grupos nos quais o interessado esteja provisoriamente classificado em primeiro lugar;

6.4.2. O prazo para apresentação das amostras é de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da solicitação realizada pelo Pregoeiro.

6.4.3. As amostras solicitadas deverão ser apresentadas no Departamento de Alimentação Escolar Municipal, sediado no Depósito de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, sito à Estrada da Pirelli nº 28, Decouville, Marituba/PA, no horário de 08h às 12h.

6.4.4. A exigência das amostras ora realizada se justifica em razão da necessidade de realizar a verificação da compatibilidade dos produtos apresentados com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência.

6.4.5. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido por igual período, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

6.4.6. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

6.5. A amostra apresentada deverá vir etiquetada com os seguintes dados:

6.5.1. Para: Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA;

6.5.2. Pregão Eletrônico SRP nº 9/2024-028-SEMED/PMM;

6.5.3. Número do Grupo/Lote/Item e especificação do produto;

6.5.4. Razão Social e CNPJ da Licitante.

6.6. No ato da entrega das amostras, é obrigatória a apresentação da documentação acessória, conforme descrito nos seguintes itens:

6.6.1. Listas nominais das amostras apresentadas em papel timbrado, em duas vias devidamente assinadas, sendo uma delas será devolvida ao interessado após a conferência e assinatura do Nutricionista responsável pelo recebimento.

6.6.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original, devidamente identificadas com etiquetas que constem o nome do licitante, o número do Procedimento Licitatório, e o respectivo número do item e do grupo. Obrigatoriamente deverão estar acompanhadas de ficha técnica, assinada e reconhecida pelo Responsável Técnico do interessado, comprovadamente registrado perante o Conselho Profissional competente.

6.6.2.1. A comprovação de vínculo empregatício entre o Responsável Técnico e a licitante será comprovada: a) No caso de ser Sócio Proprietário, através da apresentação do contrato social ou outro documento legal, devidamente registrado na junta comercial; e b) No caso de empregado da empresa, através da apresentação da carteira de trabalho e previdência social –

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

CTPS, ou apresentação de cópia de contrato de trabalho (prestação de serviço), comprovando o vínculo contratual profissional na empresa licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação contratual futura, com a anuência do prestador de serviço a ser vinculado.

6.6.3. Os produtos a serem adquiridos deverão atender as condições estabelecidas no Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos Embalados (RDC nº727/2022; RDC nº 429/2020).

6.6.4. Certificados do Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE, do fabricante dos produtos de origem animal. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com a Resolução nº 23/2000.

6.6.5. Laudo de análise realizado por laboratório devidamente autorizado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, pela ANVISA ou laboratório de Instituição Federal ou Estadual para identificar, com a respectiva Ficha Técnica, por meio da realização de análise bromatológica nas áreas de microbiologia, microscopia, físico-química, aditivos e contaminantes, possíveis riscos acidentais ou intencionais à saúde, para cada amostra apresentada, conforme dispõe a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

6.6.6. O laudo deve analisar produtos que compõe o mesmo lote de fabricação dos itens, que serão apresentados como amostras.

6.6.7. O laudo de análise visa atender as normas preconizadas e estabelecidas pelo Sistema de Qualidade de Laboratório (NBR ISO/IEC 17025.2005) sendo de responsabilidade do interessado as despesas relativas às análises dos produtos, conforme exigência do PNAE.

6.7. O interessado deverá apresentar comprovação de sua inscrição no Conselho Regional de Nutrição, do local onde se encontra sua sede, por força do art. 18 do Decreto nº 84.444/80, podendo ser realizada através da Certidão de Registro e Regularidade – CRR.

6.8. Deverá ser apresentado Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária expedida pelo município onde esteja sediada a empresa.

6.9. Também deverá ser apresentado Relatório Fotográfico para comprovação de estrutura operacional, cujo endereço seja o mesmo constante no Alvará de Localização e Funcionamento e Alvará Sanitário, que comprove que o interessado possui instalações físicas aptas a garantir os compromissos que pretende assumir, devendo conter legendas que descreva as imagens apresentadas, a data de sua realização e assinatura do representante legal da empresa ou de seu responsável Técnico.

6.10. O(s) interessado(s) provisoriamente classificado(s) em primeiro lugar, fabricantes ou não dos produtos perecíveis de origem animal, congelados e/ou resfriados, deverão apresentar Carta ou Declaração em papel timbrado, com firma reconhecida em cartório ou assinatura digital, garantindo que possui estrutura física adequada de armazenamento e transporte dos produtos, mantendo a temperatura e a qualidade dos mesmos dentro das especificações exigidas, conforme determina a legislação.

6.11. As amostras apresentadas serão analisadas pela Comissão Técnica de Avaliação de Amostras designada para esta finalidade.

6.11.1. A Comissão Técnica de Amostras será composta por, no mínimo, 02 (dois) nutricionistas avaliadores, sendo um do Departamento de Alimentação Escolar e o outro do

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

Conselho Municipal de Alimentação Escolar, que emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final até de 08 (oito) aprovará o produto ofertado;

6.11.2. A Comissão Técnica de Avaliação das Amostras emitirá parecer quanto à avaliação realizada, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame;

6.12. A avaliação das amostras será realizada com a adoção dos seguintes critérios:

6.12.1. Composição, características técnicas e demais especificações do Edital, em especial aparência, cor, característica do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo, embalagem com informações do produto;

6.12.2. Laudos, Certificados e Fichas Técnicas relativos às amostras.

6.12.3. As amostras serão avaliadas conforme as descrições constantes do Termo de Referência, sendo que os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos e poderão ser abertos, manuseados, receber cortes, secções, vincos, cozimento e degustação, enfim, serão submetidos a todos os testes julgados necessários pela equipe técnica responsável, de modo que, sob nenhuma hipótese, serão devolvidos ao licitante interessado ao final da avaliação técnica, sem quaisquer ônus para o Município.

6.13. O Responsável Técnico deverá apresentar documento certificando que as embalagens apresentadas atendem as condições estabelecidas nas Normas de Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos embalados da ANVISA;

6.14. Serão recebidos única e exclusivamente os gêneros alimentícios condizentes com as amostras solicitadas.

6.15. Não será permitido:

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

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

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

6.16. Será considerada aprovada a amostra que atender as especificações descritas neste Termo de Referência, sendo que, na hipótese de haver a recusa do produto ofertado, esta será efetivada através de relatório técnico que integrará o processo administrativo.

6.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

6.18. Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens;

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

6.19. O Departamento de Alimentação Escolar poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da merenda escolar, ou for do amplo conhecimento quanto à aceitabilidade da marca ofertada;

6.20. Para as amostras avaliadas e julgadas em conformidade aos requisitos técnicos e normas sanitárias será emitido pela Comissão Técnica de Avaliação de Amostras o Atestado de Regularidade e Conformidade Técnico-Sanitária, documento este indispensável para a realização da habilitação da proponente. Os Atestados de Regularidade e Conformidade Técnico-Sanitária estarão disponíveis na data fixada para prosseguimento das demais fases do Pregão, no sistema eletrônico utilizado pela Prefeitura Municipal de Marituba.

6.21. Em estrita observância as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Ministério da Saúde – MS, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, as amostras tem o propósito de garantir a qualidade do fornecimento dos alimentos a serem adquiridos para os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino Municipal e Estadual do Município de Marituba – PA e tornar a sessão do Pregão por seu fundamento, disputa pelo menor preço, apresentação e aprovação das amostras são critérios condicionantes à aceitação da proposta comercial da licitante.

6.22. O resultado da aprovação das amostras estará à disposição dos interessados em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento das amostras.

6.23. Serão convidados a participar da sessão de análise das amostras as empresas que participaram da sessão do procedimento licitatório.

6.24. Qualquer licitante presente à sessão de análise das amostras poderá manifestar-se imediata e motivadamente na forma verbal, devendo ser reduzida a Termo e juntado aos autos a fundamentação das razões de sua manifestação, a fim de integrar a análise realizada.

6.25. O julgamento será reduzido a termo, com a transcrição do relatório, indicando os licitantes desclassificados, os classificados, bem como os motivos e fundamentos da escolha, conforme critérios estabelecidos no Edital e anexos.

6.26. O resultado do julgamento poderá ser publicado em Diários Oficiais, sendo obrigatório a publicação dos fundamentos e motivos no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Marituba/PA.

6.27. Após a fase de avaliação das amostras, será realizado o Julgamento da Proposta apresentada pela licitante.

Prazo de Validade

6.28. Os produtos deverão oferecer prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.

7. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1. As parcelas dos bens a serem adquiridos deverão ser entregues nos seguintes prazos e condições:

7.1.1. O prazo de entrega dos materiais é de 20 (vinte) dias, contados da solicitação da Secretaria demandante, de acordo com os quantitativos requeridos.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

7.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.1.3. Os itens deverão ser entregues nos endereços e horários informados por ocasião da formalização do Contrato Administrativo.

7.1.4. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

7.1.5. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades solicitadas, devendo estar embalados e identificados de acordo com as especificações técnicas mencionadas no presente instrumento.

7.2. Deverá responsabilizar-se o fornecedor pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, da Lei nº 8.078/1990;

7.3. O fornecedor deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os materiais com avarias, prazo de validade vencido ou defeitos;

7.4. O fornecedor deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.5. Para cumprimento da obrigação, o fornecedor deverá apresentar instalações adequadas e suficientes aos fornecimentos solicitados dentro da Região Metropolitana de Belém.

7.6. Os fornecimentos serão realizados nas quantidades solicitadas através de formulário específico de Ordens de Compra/Requisição, assinado pela chefia imediata e/ou servidor credenciado pela chefia.

7.6.1. As solicitações dar-se-ão de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, desde que dentro do prazo de vigência contratual.

7.7. Todos os itens descritos neste Termo de Referência e posteriormente no Edital, após entrega no Depósito da Merenda Escolar e antes da distribuição às Unidades de Ensino, serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, deverá ser substituído todo o lote ou parte dos produtos em desacordo, no período de 02 (dois) dias úteis, sendo passivo de advertência, multa e entre outros, se responsabilizando pelos danos causados.

7.8. Os produtos a serem entregues deverão ser transportados de forma adequadas e em condições corretas de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias para proteção e contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios considerando os dispositivos da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 02, de 09 de abril de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020 e demais normas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no que couber no sentido de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos Beneficiários.

7.9. Os produtos alimentícios, adquiridos através Termo de Referência, devem atender ao disposto na legislação sanitária vigente, estabelecidas pelos serviços de sanidade, tais como ANVISA/Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual e os Sistemas de Inspeção (SIF, SIE ou SIM).

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

8. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

8.2. 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 apostilamento.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

Fiscalização

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

8.7. 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);

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

8.9. 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);

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

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

8.12. 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).

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

Fiscalização Administrativa

8.13. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

8.14. 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).

8.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

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

8.17. 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. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, II).

8.18. 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 11.246/2022).

8.19. 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 11.246/2022, art. 21, VIII).

8.20. 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 Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, X).

8.21. 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. (Decreto nº 11.246/2022, art. 21, VI).

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

8.22. 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.

9. **CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

9.1. Os bens/materiais serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.2. Os bens/materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

9.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9.8. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem, quando for o caso, correrão por conta do Contratado e são condições para o recebimento do objeto.

Liquidação

9.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de (10) dez dias úteis para fins de liquidação.

9.10. 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:

9.10.1 o prazo de validade;

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
Rubrica

9.10.2. a data da emissão;

9.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

9.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

9.10.5. o valor a pagar; e

9.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.11. 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;

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

9.13. 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (IN nº 03/2018).

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

9.14. 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 acione meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

9.16. 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.

Prazo para Pagamento

9.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da IN 77/2022;

Forma de Pagamento

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

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

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

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

9.21. 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.

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

Reajuste

9.23. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

9.24. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.25. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.26. 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).

9.27. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

9.28. 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.

9.29. 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.

9.30. O reajuste será realizado por apostilamento.

10. **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORNECIMENTO**

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

Forma de Fornecimento

10.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de Habilitação

10.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

10.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.6. **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-e-negocios/pt-br/empreendedor;

10.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.8. **Sociedade empresária estrangeira:** 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 IN DREI/ME nº 77/2020.

10.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

10.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.12. Alvará de Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária de titularidade da empresa licitante, expedido pelo o órgão competente da esfera Estadual ou Municipal da sua sede, compatível com o objeto licitado de acordo com a legislação em vigor, acompanhada da publicação no diário oficial correspondente. Lei nº 6.437/77 e Lei nº 9.782/99. (Acórdão nº 7982/2017-TCU/Segunda Câmara).

Habilitação fiscal, social e trabalhista

10.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas e no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014 RFB-PGFN.

10.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.16. 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 CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

10.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.18. Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Federal, Estadual e/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.

10.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos Cadastros de Contribuintes Estadual e Municipal.

Qualificação econômico-financeira

10.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da IN SEGES nº 116/2021), ou de sociedade simples;

10.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, consoante art. 69, inciso II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

10.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício:

10.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

10.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

10.23.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

10.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital – ECD ao SPED.

10.24. A comprovação da boa situação financeira da empresa será avaliada de forma objetiva pelos índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), resultante da aplicação das fórmulas abaixo:

10.24.1. **LG =** $\frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$

10.24.2. **SG** = $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$

10.24.3. **LC** = $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
Rubrica

10.24.4. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

10.24.4.1. Apresentar declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital. (art. 69, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

10.24.5. A exigência do item anterior se justifica em razão da natureza continuada do objeto do certame, exigindo que seja demonstrada a boa saúde financeira do fornecedor, evitando a possibilidade de haver interrupção abrupta da prestação dos serviços

10.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor total estimado da contratação.

10.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, consoante art. 65, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Qualificação Técnica

10.27. Comprovação de aptidão para o fornecimento de materiais similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

10.28. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas;

10.29. Comprovação que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número máximo estimado;

10.30. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;

10.31. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

10.32. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

10.33. Certificados do Serviço de Inspeção Federal - SIF do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, do fabricante dos produtos de origem animal.

10.34. Declaração que possui capacidade de transporte, assinada por seu representante legal, para fornecimento dos produtos de origem animal, resfriados ou congelados, atendendo as normas do Ministério da Saúde. (RDC nº 275/2002 ANVISA).

Disposições gerais sobre habilitação

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls._____
_____
Rubrica

10.35. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

10.36. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

10.37. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.38. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.39. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.40. Deverá ser apresentada declaração formal, assinada pelo Responsável Técnico ou representante legal da empresa, comprometendo-se a fornecer os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis conforme o disposto no padrão de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme quantidades solicitadas e consoante aos critérios de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente da Agência Nacional de Abastecimento.

10.41. Também deverá ser apresentada declaração formal, assinada pelo Responsável Técnico ou representante legal da empresa, especialmente fornecedoras de produtos de origem animal resfriados ou congelados, na qual declara que se responsabilizarão pela entrega dos produtos em veículos apropriados, com frigorífico, o qual estará apto para o transporte e que atende as normas atinentes a matéria.

11. **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos consignados na dotação orçamentária a ser indicada por ocasião da formalização do instrumento contratual derivado da Ata de Registro de Preços.

12. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

12.1. O valor estimado total da contratação é de **R$ 19.597.906,40 (dezenove milhões quinhentos e noventa e sete mil, novecentos e seis reais e quarenta centavos),** conforme custos unitários apostos na tabela deste Termo de Referência.

12.2. O detalhamento dos quantitativos e as demais informações necessárias para elaboração das propostas estão presentes tanto neste Termo de Referência quanto no Edital da Licitação e demais anexos.

12.2.1. A estimativa de custo e dos quantitativos levou em consideração os estudos realizados na fase de planejamento, os quais incluíram as contratações anteriores, a aferição da demanda atual dos serviços e os riscos envolvidos na contratação, dentre outros elementos dispostos no Estudo Técnico Preliminar e Análise de Riscos.

12.3. Por se tratar de licitação para registro de preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

12.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do artigo 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

12.3.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

12.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

12.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

Marituba/PA, 03 de janeiro de 2025.

ANDRÉ LUIZ DOS S. CHAVES JÚNIOR
Diretor Administrativo - SEMED
Matrícula nº 076596

FLÁVIO ROBERTO G. DOS SANTOS
Nutricionista SEMED -CRN/7: 13288
Dep. de Alimentação e Nutrição Escolar
Matrícula nº 094592

BÁRBARA BESSA MARQUES
Secretária Municipal de Educação – SEMED
Decreto nº 010/2025-PMM/GAB