



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER OS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MAGALHÃES BARATA/PA FUNDAMENTAL (PNAEF), DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (PNAEJA), DO PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO, EDUCAÇÃO COMPLEMENTAR, DO ENSINO MÉDIO E ENSINO PROFISSIONALIZANTE DO MUNICÍPIO DE MAGALHÃES BARATA/PA.

1.1. Esclarecimento da Fundamentação da Contratação

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência consiste na aquisição de gêneros alimentícios para atender à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do Município de Magalhães Barata/PA. A finalidade é assegurar a oferta regular e adequada da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, abrangendo as seguintes etapas e modalidades: Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE), Educação em Tempo Integral e Ensino Médio, conforme as demandas apresentadas pela Secretaria Municipal de Educação.

1.1.2. Este Termo de Referência observa, para sua fundamentação técnica e legal, as diretrizes estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborado para garantir a eficiência, a transparência e o atendimento ao interesse público na contratação, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. Todas as dúvidas pertinentes à interpretação de seu conteúdo serão dirimidas com base nas normativas legais e regulamentares aplicáveis.

1.1.3. A elaboração deste documento considerou o Estudo Técnico Preliminar o qual dispôs das seguintes normas e legislações aplicáveis:

- Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208;
- Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece as normas para a alimentação escolar;
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, que estabelece as diretrizes para promoção da alimentação saudável nas escolas;
- Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, e suas alterações;
- Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020;
- Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025;
- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação.

1.2. Justificativa da Demanda

1.2.1. A alimentação escolar é um direito público subjetivo assegurado aos alunos da educação básica pública, configurando-se como dever solidário do Estado, conforme o artigo 208, inciso VII,



da Constituição Federal. Tal direito está intrinsecamente relacionado à efetivação dos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana (art. 1º, III), da proteção integral à criança e ao adolescente (art. 227), da função social da educação (art. 205) e do acesso universal a direitos sociais fundamentais (art. 6º). Também se fundamenta na Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada.

1.2.2. No contexto da política educacional brasileira, a alimentação escolar exerce um papel estruturante, sendo viabilizada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009. Essa legislação estabelece diretrizes para a oferta de alimentação adequada, saudável, regular e universal. Sua execução é regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025, que atualiza critérios técnicos e define parâmetros de aplicação dos recursos com base na classificação dos alimentos, bem como pela Resolução CD/FNDE nº 20/2022, que reforça diretrizes operacionais do programa e aprimora a execução das políticas de segurança alimentar no âmbito escolar. Complementarmente, a Portaria Interministerial nº 1.010/2006 segue vigente, disciplinando aspectos nutricionais, sanitários e operacionais pertinentes ao ambiente escolar.

1.2.3. No município de Magalhães Barata/PA, a execução do PNAE é coordenada pela Secretaria Municipal de Educação, em articulação com a rede estadual de ensino, conforme pactuações operacionais no âmbito do FNDE e do SISAN. Conforme os artigos 6º e 7º da Resolução nº 6/2020, cabe ao ente executor planejar, executar, monitorar e prestar contas da aplicação dos recursos repassados pelo FNDE, integrando a alimentação escolar ao projeto pedagógico das redes públicas. Essa estrutura favorece a articulação entre a equipe técnica e a gestão escolar, assegurando a qualidade nutricional das refeições, a regularidade do fornecimento e sua contribuição efetiva para a saúde, a permanência e o desenvolvimento dos estudantes.

1.2.4. A demanda ora apresentada justifica-se pela necessidade de aquisição contínua e regular de gêneros alimentícios diversos, visando atender os alunos matriculados nas redes municipal e estadual de ensino durante o período letivo do calendário escolar. A contratação proposta abrange especificamente a Educação Infantil (PNAIC), a Educação Pré-Escolar (PNAEP), o Ensino Fundamental (PNAEF), a Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), o Programa Mais Educação, a Educação Complementar, o Ensino Médio e o Ensino Profissionalizante. Produtos como arroz, feijão, macarrão, farinha e óleo, entre outros, perecíveis e não perecíveis, compõem a base do cardápio escolar e são fundamentais para o planejamento nutricional e a execução diária das refeições. A manutenção adequada do estoque desses itens é imprescindível para garantir a regularidade do serviço, preservar a qualidade nutricional e evitar prejuízos logísticos, como desperdício de perecíveis e interrupções na rotina alimentar, o que pode comprometer a permanência escolar. Antecipar o processo de aquisição é, portanto, uma medida estratégica de eficiência e continuidade do serviço.

1.2.5. Os estudantes atendidos estão matriculados nas diversas etapas da educação básica — creche, pré-escola, ensino fundamental, ensino médio, EJA e programas complementares — conforme previsto no art. 1º da Resolução CD/FNDE nº 6/2020. As unidades escolares localizam-se em áreas urbanas e rurais, exigindo logística diferenciada. As refeições são planejadas de acordo com a jornada escolar e as necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária e modalidade de ensino, sendo servidas em formatos como café da manhã, almoço e jantar.

1.2.6. Todo o planejamento alimentar segue rigorosos critérios nutricionais, sob supervisão técnica



da nutricionista responsável, em conformidade com o art. 25 da Resolução. Os cardápios consideram a idade, o estado de saúde, os hábitos alimentares regionais e a cultura local, tendo como base os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira. A composição das refeições prioriza alimentos in natura ou minimamente processados e restringe os ultraprocessados (art. 3º), promovendo hábitos saudáveis, prevenindo deficiências e doenças crônicas, e garantindo o adequado aporte de energia e nutrientes aos alunos.

1.2.7. Além de sua função suplementar, a alimentação escolar cumpre papel educativo e transformador, integrando-se ao projeto político-pedagógico das escolas. O contato frequente com alimentos variados e criteriosamente preparados estimula a consciência crítica dos estudantes, valoriza a cultura alimentar regional, promove saúde e sustentabilidade. Por isso, consolida-se como instrumento de promoção da saúde pública e fortalecimento de valores sociais e ambientais no contexto escolar.

1.2.8. A aquisição tempestiva desses gêneros é crucial para manter o abastecimento regular das unidades escolares. A ausência desses alimentos pode comprometer o equilíbrio nutricional, dificultar o planejamento e gerar perdas operacionais e pedagógicas.

1.2.9. Do ponto de vista social e pedagógico, a descontinuidade da merenda escolar impacta diretamente a permanência e a frequência dos alunos, sobretudo daqueles em situação de vulnerabilidade, para os quais a merenda representa, muitas vezes, a principal ou única refeição nutricionalmente adequada do dia. A interrupção desse vínculo alimentar compromete o desempenho, a concentração e o engajamento dos estudantes, podendo agravar situações de insegurança alimentar e abandono escolar. Assim, esta aquisição não é uma medida ordinária, mas sim uma providência essencial para a manutenção de uma política pública estruturante.

1.2.10. A contratação proposta possui caráter estratégico, pois integra as políticas públicas voltadas à equidade, à permanência escolar e à superação das desigualdades que afetam o desempenho educacional. A alimentação escolar contínua reforça a proteção à infância, a segurança alimentar e o fortalecimento do vínculo entre escola e aluno, contribuindo para a formação integral prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996).

1.2.11. Diante da realidade de insegurança alimentar que atinge parcela expressiva dos alunos da rede pública atendida, a merenda escolar desempenha papel central de amparo social, mitigando carências nutricionais e assegurando condições básicas para o aprendizado. Nesse sentido, a aquisição dos gêneros secos e perecíveis revela-se como ação de impacto direto na efetivação dos direitos à educação, à saúde, à alimentação e à dignidade humana.

1.2.12. Conclui-se, portanto, que tal medida é essencial à continuidade e à eficiência da alimentação escolar como instrumento de promoção da dignidade humana e consolidação da política educacional do município. Trata-se de iniciativa orientada pelo interesse público, respaldada em normas constitucionais, legais e infralegais, e tecnicamente justificada pelos riscos que a não realização da contratação pode acarretar à rotina escolar e ao desenvolvimento integral dos estudantes.

2. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

2.1. A definição do quantitativo de gêneros alimentícios para o ano letivo de 2025 foi fundamentada em planejamento técnico e estimativas realistas, visando garantir o atendimento



universal e contínuo dos estudantes da rede municipal de ensino de Magalhães Barata/PA. A projeção considerou aproximadamente 1.800 alunos regularmente matriculados, distribuídos entre escolas da zona urbana e rural, abrangendo todas as modalidades da educação básica, incluindo Educação Infantil (PNAIC e PNAEP), Ensino Fundamental (PNAEF), Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), Ensino Médio, Ensino Profissionalizante e Programas Complementares como o Mais Educação.

2.2. Essa estimativa foi elaborada com base nos dados mais recentes do Censo Escolar de 2024, refletindo a realidade educacional do município e permitindo uma previsão consistente do público a ser atendido. Ressalta-se que os alunos estão distribuídos em diferentes faixas etárias e turnos escolares (matutino, vespertino e noturno), o que implica na oferta de refeições variadas, como café da manhã, almoço e jantar

2.3. Além disso, a antecipação do processo de aquisição tem como objetivo assegurar a formação de um estoque mínimo necessário para a manutenção regular do fornecimento de alimentos durante o restante do ano letivo de 2025, bem como para garantir a continuidade do atendimento no início do próximo ano escolar. Essa medida é estratégica para evitar desabastecimentos em períodos críticos e assegurar a execução ininterrupta das ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando o planejamento nutricional e pedagógico estabelecido.

2.4. A quantidade demandada também respeita os parâmetros estabelecidos pelas Resoluções supracitadas do FNDE especialmente no que diz respeito à priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, garantindo assim a conformidade com os percentuais e critérios definidos para a execução dos recursos do PNAE.

2.5. Segue abaixo o quantitativo dos itens a serem adquiridos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	CARNE BOVINA CHARQUE	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Bovino dianteiro curada, Sem odor de ranço, Sem depósitos de líquido na embalagem, Em perfeito estado de conservação. Carne bovina com fibras grossas e longas, Camada de gordura na parte externa, mantido em sal grosso, Ideal para cortes maiores e largos, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. No máximo 10% de gordura. Odor: Característico Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa.Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 45 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 500g Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 120 pacotes de 500g.</i>		
2	CARNE BOVINA TIPO CHÃ	1500,000	QUILO



	<i>Especificação : Tipo chã, produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, peças inteiras com no máximo 10% de gordura, sem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente com etiquetas de identificação (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. e data validade na embalagem. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 2Kg a vácuo, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
3	CARNE BOVINA TIPO PÁ SEM OSSO	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Tipo pá sem osso, produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, peças inteiras com no máximo 10% de gordura, coloração arroxeada, acinzentada e 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 com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. e data de embalagem. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 2Kg avácuo, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
4	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO COMO OSSO	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, 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,</i>		



	<i>termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.</i>		
5	CARNE DE FRANGO COXA SOBRE COXA	3500,000	QUILO
	<i>Especificação : Coxa e Sobrecoxa congelada, não 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.</i>		
6	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ GÓ	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Filé de Gó, 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.</i>		
7	CARNE DE FRANGO TIPO INTEIRO	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Ave inteira congelada, não 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: Plástica, atóxica, com informações do produto, resistente, peso líquido de mínimo de 3kg até 5kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.</i>		
8	CARNE BOVINA TIPO ISCA	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Carne do tipo patinho, coxão mole, cabeça de lombo. Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa (coxão mole, alcatra, patinho). Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, com no máximo 5% de gordura, coloração arroxeada, acinzentada e 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 com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem</i>		



	<i>estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacotes de 1kg até 2Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
9	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MINGNON <i>Especificação : Carne suína sem osso. 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. domesticus) 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, peças de 1Kg até 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.</i>	1000,000	QUILO
10	OVOS DE GALINHA <i>Especificação : Separados em embalagem de 1 dúzia e reembalados em caixa de 30 dúzias. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega e impresso no produto. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto. Embalagem primária: Cubas De Papelão, resistente de 30unid. Embalagem Secundária: Caixa de papelão, resistente e devidamente lacrado, contendo 360unid.</i>	15000,000	UNIDADE
11	CARNE BOVINA TIPO CHAMBARÍ SEM OSSO <i>Especificação : Tipo chambari sem osso. Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, peças com no máximo 10% de gordura, sem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem primária: saco plástico resistente, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 kg a 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente 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. e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis)</i>	1500,000	QUILO



	<i>meses, a contar da data de entrega. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, peças de 1Kg até 2Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
12	AÇAFRÃO EM PÓ.	140,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto e SEM SAL. 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 em pacotes de 100g, Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.</i>		
13	AZEITE DE DENDÊ.	100,000	LITRO
	<i>Especificação : Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50ª 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 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.</i>		
14	COLORÍFICO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : De 1 qualidade. Produto temperador e gerador de cor, constituído pela mistura de fubá de milho com base de urucum em pó, SEM adição de sal, 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: Embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, pacotes contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.</i>		
15	COMINHO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, de até 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes</i>		



16	CREME VEGETAL (MARGARINA)	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Cremosa com sal, com 70% de lipídeos, com gordura inter esterificada. água, sal, leite desnatado e soro de leite reconstituídos, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. *(Geneticamente modificado a partir de agrobacterium sp.). 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 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.</i>		
17	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: tomates maduros selecionados, sem polpa e sem semente. 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 300g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 24 unidades.</i>		
18	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ	30,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca nome e endereço do fabricante data de fabricação data de validade ou prazo máximo para consumo componentes do produto peso líquido informações nutricionais número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva, contendo no mínimo 60 pacotes de 10g, totalizando peso líquido mínimo de 500g. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</i>		
19	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	30,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca nome e endereço do fabricante data de fabricação data de validade ou prazo máximo para consumo componentes do produto peso líquido informações nutricionais número do lote. O produto deverá ter validade</i>		



	<i>mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Pote contendo 100 g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.</i>		
20	ÓLEO DE SOJA REFINADO.	1500,000	LITRO
	<i>Especificação : Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem 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.</i>		
21	SAL REFINADO IODADO	2200,000	QUILO
	<i>Especificação : Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Embalagem secundária Fardos com sacos resistentes de polietileno com 10 kg.</i>		
22	VINAGRE DE ÁLCOOL UND.	3500,000	UNIDADE
	<i>Especificação : Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Embalagem secundária: Plástico resistente atóxico, de 9 litros com 12 unidades.</i>		
23	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1	5500,000	QUILO
	<i>Especificação : 01. Grupo: Parboilizado, Classe: longo fino, Tipo I. EMBALAGEM: Fornecer em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico transparente, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento tipo 1 de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos.. Apresentar validade superior a 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg.</i>		
24	ARROZ TIPO 1 POLIDO.	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : Longo fino, 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</i>		



	<i>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 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg.</i>		
25	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	500,000	QUILO
	<i>Especificação : Tipo 1 linha, tradicional, torrado e moído em pó homogêneo, com certificado de selo de pureza ABIC, tipo tradicional, intensidade média. Isento de sujidades , 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.</i>		
26	ERVILHA	300,000	QUILO
	<i>Especificação : Ervilha de 1 qualidade 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 até 190g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.</i>		
27	FARINHA DE MILHO	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Farinha flocada pré-cozida. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de até 1 kg, atóxica, termossoldada. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.</i>		
28	FARINHA DE TRIGO S/F	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : "Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. 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.</i>		
29	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : "Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. 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.</i>		
30	FEIJÃO CARIOQUINHA	5000,000	QUILO



	<i>Especificação : Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.</i>		
31	FEIJÃO PRETO	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : 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.</i>		
32	MACARRÃO ARGOLINHA	600,000	QUILO
	<i>Especificação : Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 10kg.</i>		
33	MACARRÃO PARAFUSO	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.</i>		
34	MACARRÃO ESPAGUETE (SÊMOLA)	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando 5kg.</i>		
35	MILHO BRANCO	1000,000	QUILO



	<i>Especificação : Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de 10 kg</i>		
36	MILHO VERDE UND.	3200,000	UNIDADE
	<i>Especificação : Milho verde de boa qualidade 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 190g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.</i>		
37	DUETO DE LEGUMES	1300,000	UNIDADE
	<i>Especificação : Ingredientes: ervilha, cenoura OU milho 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 190g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.</i>		
38	CREME DE LEITE, MERENA ESCOLAR	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, produto cremoso, pasteurizado, com 17% de gordura, que não necessita de refrigeração, 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: Caixinhas Peso de 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes.</i>		
39	LEITE DE COCO	2000,000	LITRO
	<i>Especificação : Leite de coco natural integral, 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.</i>		
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL	2180,000	QUILO



	<i>Especificação : Pó instantâneo, fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Características sensoriais. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado, não caramelizado, queimado ou rançoso. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 26 g: 10 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas, 6,9 g de gorduras totais, sendo 4,1 g de gorduras saturadas, 96 mg de sódio e 237 mg de cálcio. apresentar S.I.F Ingredientes: leite fluído INTEGRAL FORTIFICADO com ferro e vitaminas. 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, papel metalizado, pesando 200 g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.</i>		
41	LEITE CONDENSAD QUILO.	200,000	QUILO
	<i>Especificação : ? Produzido com leite integral pasteurizado, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nas informações nutricionais para uma porção de 100g conter: 6 g de gorduras/lípidos 3,5 g de gorduras/lípidos/ácidos gordos saturados 55 g de carboidratos 120mg de sódio 290mg de cálcio, número do lote, data de validade, quantidade de produto devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Tipo Tetra Park (caixinhas) com unidade de 395g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes.</i>		
42	QUEIJO MUÇARELA.	100,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto de primeira qualidade tipo mussarela resfriado proveniente de leite de bovino, coalho, sal e fermento ? SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN, aditivos, conservantes, aromatizantes e corantes em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo, lacrada, sem sinais de sujidades. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Embalagem primária: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 200g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. De acordo c/o regulamento vigente na instrução normativa nº</i>		



	22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento		
43	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, MERENDA ESCOLAR	70,000	QUILO
	Especificação : Tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número do lote, data de fabricação, ralado quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 50 gramas ou 100 gramas. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Embalagem primária: Pacotes plásticos de 50 ou 100g, Resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade		
44	AÇÚCAR REFINADO	6000,000	QUILO
	Especificação : Do tipo refinado cristal, Ingredientes: 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 30kg.		
45	BISCOITO DOCE SABOR DE LEITE TIPO ROSQUINHA	2400,000	QUILO
	Especificação : 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 láctico, 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 com porções individuais de 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.		



46	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	2600,000	QUILO
	<i>Especificação : Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto para porção de 30g conter 20g de carboidratos 2,7g de proteínas 1g de gordura saturada 0,9g de fibras e 178mg de sódio, 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 350g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.</i>		
47	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	1700,000	QUILO
	<i>Especificação : Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico 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 para porção de 30g conter 22g de carboidratos 2g de proteínas 1,5g de gordura saturada 0,7g de fibras e 66mg de sódio, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da 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 até 350g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.</i>		
48	CACAU EM PÓ 100%	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : Contendo 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. ISENTO DE AÇÚCAR, LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE OU GORDURA TRANS. 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,</i>		



	<i>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. Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso atóxico, termossoldados, de 200g até 1 kg. Embalagem secundária: de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.</i>		
49	COCO RALADO.	200,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado ralado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico, sem adição de conservantes e sem adição de açúcar. Validade mínima de 90 dias a contar da entrega. Embalagem primária: aluminizada de 100 gramas com identificação do produto.</i>		
50	PÃO DOCE	4000,000	QUILO
	<i>Especificação : 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 15 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</i>		
51	PÃO DE CHÁ.	5000,000	QUILO
	<i>Especificação : 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. Validade mínima de 15 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</i>		
52	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL	700,000	QUILO
	<i>Especificação : Preparado com ingredientes sãos e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo): contém glúten e contém traços de leite, dos ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido L-ascórbico), Vitamina B3 (nicotinamida), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante., valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de</i>		



	<i>sujidades, parasitas e larvas. Não deve formar grumos quando diluído ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao código sanitário e determinações do ministério da saúde. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico ou embalagem aluminizada de 350 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</i>		
53	BATATA INGLESA, MERENDA ESCOLAR	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas isenta de sujidades e objetos estranhos. Sacas de 20 kg.</i>		
54	BATATA DOCE	500,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas isenta de sujidades e objetos estranhos. Sacas de 20kg</i>		
55	BETERRABA IN NATURA	500,000	QUILO
	<i>Especificação : "Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. "unidade média de 150 a 300g.</i>		
56	CEBOLA BRANCA IN NATURA.	4000,000	QUILO
	<i>Especificação : 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 20kg.</i>		
57	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : 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.</i>		
58	CHUCHU IN NATURA	400,000	QUILO
	<i>Especificação : 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.</i>		
59	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	2500,000	QUILO



	<i>Especificação : 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.</i>		
60	REPOLHO BRANCO.	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que 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.</i>		
61	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 10 kg.</i>		
62	UVA THOMPSON VERDE S/ CAROCO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem plástica termosselada com peso de até 1kg. O produto devera' ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.</i>		
63	UVA THOMPSON PRETAQ S/ CAROÇO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem plástica com peso de até 1kg. O produto devera' ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo e validade ainda por vencer.</i>		
64	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	1300,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de entrega. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com peso 1Kg cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento</i>		
65	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA	1100,000	QUILO



	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característicos e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1kg contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega</i>		
66	POLPA DE FRUTA ABACAXI.	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. embalagem de 1kg.</i>		
67	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	1200,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</i>		
68	POLPA DE FRUTA TAPEREBA	1200,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com peso 1Kg cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento</i>		
69	ALHO	350,000	QUILO
	<i>Especificação : Nacional extra, bulbo inteiro, 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. cabeça média de 15g.</i>		



70	CANELA EM PÓ	30,000	QUILO
	<i>Especificação : Apresentando em pó fino homogêneo com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias 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. Embalagem primária: Acondicionada em pote atóxico transparente. Embalagem secundária: Caixa de papelão</i>		
71	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS.	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto tipo 1, rico em fibras, proteínas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo no mínimo 165g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Embalagem primária: Embalados em plástico atóxico, envolto em caixa de papelão impermeável com 170g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.</i>		
72	IOGURTE DE FRUTAS.	3400,000	GARRAFA
	<i>Especificação : Produto lácteo feito com leite, açúcar, polpa de frutas no sabor morango, pêssego, ameixa, refrigerado, mistura homogênea, conservantes e estabilizantes, isento de estufamento, mofo. Fonte de cálcio, conter vitaminas C e D. 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 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega e prazo de validade mínimo de 30 dias. Embalagem primária: plástica, tipo garrafa, contendo até 900ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.</i>		
73	SAL LIGHT	90,000	QUILO
	<i>Especificação : Deve apresentar em sua composição 50% menos sódio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem de até 1kg. Embalagem secundária: Fardo plástico resistente.</i>		
74	MACARRÃO SEM GLUTEN TIPO PARAFUSO	100,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes 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: Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Plástico resistente. pesando 5kg.</i>		



75	AÇUCAR MASCAVO	100,000	UNIDADE
	<i>Especificação : Açúcar mascavo de origem vegetal de 1ª qualidade. , Sacarose de cana-de-açúcar. Tipo Integral, Não refinado. Isento de sujidades, materiais terrosos, parasitas e detritos animais ou vegetais. 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.</i>		
76	PÃO DE FORMA INTEGRAL	1800,000	PACOTE
	<i>Especificação : Pão feito com farinha de trigo integral, enriquecido de ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, sal, farinha de linhaça marrom e conservador: propionato de cálcio. Contém Glúten. Podendo conter no produto para valor nutricional grãos como: aveia, amendoim, amêndoas, avelã, castanhas, pistaches, gergelim, nozes. 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: pacotes de 390g. Embalagem secundária: caixa com 12 pacotes.</i>		
77	ADOÇANTE SUCRALOSE	70,000	FRASCO
	<i>Especificação : Do tipo líquido transparente, de origem natural em sabor residual amargo, equivalência de dosagem de no máximo 5 gotas ou 0,16ml para 1 colher de chá de açúcar. 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: frascos de 80ml Embalagem secundária: caixa com 12 frascos.</i>		
78	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	150,000	QUILO
	<i>Especificação : Leite UHT isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data e fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada, papel metalizado, pesando 200 g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.</i>		
79	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE	20,000	QUILO



	<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio e enzima lactase. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo fatiado isento de lactose e glúten, com peso máximo de 20g por fatia. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Embalagem primária: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao impacto, às condições de estocagem e armazenamento lacradas com fita adesiva, garantindo a integridade do produto durante seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos.</i>		
80	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN E LEITE	100,000	QUILO
	<i>Especificação : 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 entrega. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 300g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente ao empilhamento.</i>		

2.6. Os itens desta contratação não se enquadram como sendo de bem de luxo, conforme preceitua o art. 20 da Lei nº 14.133/21.

2.7. O referido objeto desta contratação é caracterizado como bens e serviços comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, conforme justificativa constante do estudo Técnico Preliminar.

2.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura, na forma do artigo. 105 da Lei nº 14.133 de 2021.

2.9. No que diz respeito ao prazo de vigência, importante mencionar que, em eventual nova contratação mediante pregão eletrônico, de acordo com os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021:

“Art. 106. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes:

I - a autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;

II - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

III - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.



§ 1º A extinção mencionada no inciso III do caput deste artigo ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

§ 2º Aplica-se o disposto neste artigo ao aluguel de equipamentos e à utilização de programas de informática.

Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes”.

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

2.11. Por se tratar de registro de preços, não se obriga a contratante a cumprir os quantitativos previstos neste Termo de Referência, sendo certo que, para efeito de pagamento, somente serão considerados os itens efetivamente fornecidos/ prestados e aceitos pela fiscalização.

2.12. A execução objeto e os respectivos itens acima descritos será parcelada e de acordo com as demandas surgidas pela administração municipal, conforme descrito neste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

3.1. A presente solução contempla a contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, abrangendo todas as modalidades educacionais atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A iniciativa visa garantir a oferta contínua, regular e nutricionalmente adequada de refeições, conforme as diretrizes estabelecidas pela Resoluções vigentes do FNDE.

3.2. O fornecimento dos gêneros ocorrerá de forma escalonada, conforme as necessidades de consumo das unidades escolares, sendo planejado para acompanhar o calendário letivo e respeitar a diversidade dos cardápios desenvolvidos pela nutricionista responsável, considerando aspectos culturais, regionais, sazonais e nutricionais. A modalidade adotada – pregão eletrônico com sistema de registro de preços – garante maior competitividade, economicidade e flexibilidade na gestão do atendimento, permitindo aquisições conforme a demanda efetiva, evitando desperdícios e assegurando o estoque mínimo necessário para a continuidade do programa.

3.3. O ciclo de vida do objeto inclui as etapas de: planejamento e dimensionamento da demanda; formalização da ata de registro de preços; emissão das ordens de fornecimento conforme necessidade; entrega e conferência dos itens nas escolas; controle de qualidade e armazenagem; preparação e consumo das refeições; e fiscalização da execução contratual. O acompanhamento será realizado por servidor formalmente designado, com apoio técnico da nutricionista responsável, garantindo o cumprimento das exigências contratuais e sanitárias.

3.4. Dessa forma, a solução visa assegurar a regularidade da alimentação escolar, o atendimento



aos padrões de qualidade exigidos e a continuidade dos serviços educacionais, fortalecendo a permanência dos estudantes na escola e contribuindo para seu desenvolvimento físico e cognitivo.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO.

4.1. A solução proposta envolve a contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, abrangendo todas as modalidades educacionais atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O objetivo central é garantir a oferta regular, contínua e nutricionalmente adequada de refeições, em consonância com as diretrizes estabelecidas nas Resoluções do FNDE vigentes, especialmente a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, com alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025.

4.2. O fornecimento será realizado de forma escalonada, ajustando-se às necessidades das unidades escolares conforme o calendário letivo e os cardápios elaborados pela nutricionista responsável. Esses cardápios respeitam aspectos regionais, sazonais e culturais, bem como as faixas etárias e modalidades de ensino, promovendo alimentação saudável, conforme preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

4.3. O ciclo de vida do objeto compreende as seguintes etapas:

- a) Planejamento e dimensionamento da demanda, com base no número de alunos e no calendário escolar;
- b) Formalização da Ata de Registro de Preços, mediante realização de pregão eletrônico;
- c) Emissão das ordens de fornecimento, conforme a necessidade real das escolas, de forma a evitar desperdícios e garantir estoque mínimo estratégico;
- d) Entrega e conferência dos produtos, realizada por fiscais designados, que verificarão conformidade com as especificações contratuais, critérios sanitários e nutricionais;
- e) Controle de qualidade e armazenagem dos gêneros alimentícios, com responsabilidade da contratada;
- f) Preparo e consumo das refeições nas unidades escolares, integradas à rotina pedagógica e supervisionadas pela nutricionista;
- g) Fiscalização e avaliação da execução contratual, por equipe designada, que atuará com base em plano de fiscalização, termos detalhados e relatórios técnicos;

4.4. A execução do contrato será monitorada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação, com apoio técnico da nutricionista responsável, garantindo a regularidade da alimentação escolar e o cumprimento das exigências legais, sanitárias e contratuais. A modalidade adotada, pregão eletrônico com registro de preços, promove maior competitividade, transparência e economicidade, assegurando a adaptação às oscilações de demanda e o atendimento contínuo durante o exercício



letivo

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

5.1. A aquisição ora pretendida é similar às realizadas anteriormente pela Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/Pa, guardando proporcionalidade com as demandas observadas nas redes municipal e estadual de ensino local e de os demais jurisdicionados.

5.2. As especificações do objeto foram elaboradas pelo departamento de alimentação escolar, com supervisão da nutricionista e parecer técnico do conselho municipal de alimentação escolar, visando garantir padrões de qualidade e possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a legislação vigente.

5.3. São requisitos mínimos exigidos da contratada:

5.4. Atender à contratação para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino da Educação Infantil (PNAIC), Pré-Escolar (PNAEP), Ensino Fundamental (PNAEF), Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), Programa Mais Educação, Educação Complementar, Ensino Médio e Ensino Profissionalizante, no âmbito do Município de Magalhães Barata/Pa.

5.5. Adequar-se a alterações no cronograma de entrega sempre que necessário para garantir a execução regular do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5.6. Fornecer produtos de primeira qualidade, conforme os critérios técnicos e sanitários estabelecidos pela ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e autoridades sanitárias locais, observando as características específicas (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas, entre outras) para cada item.

5.7. Realizar a entrega dos produtos conforme cronograma estabelecido pelo Departamento de Alimentação Escolar – DAE, observando prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após recebimento da ordem de fornecimento.

5.8. Efetuar o fornecimento de forma fracionada, de acordo com as necessidades reais das unidades escolares, não serão recebidos materiais em unidades de medida ou embalagens em desconformidade com o solicitado.

5.9. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo a periodicidade e condições solicitadas.

- a)** Derivados lácteos e refrigerados deverão ser entregues natural ou gelados conforme solicitados.
- b)** Produtos de panificação deverão possuir toda identificação solicitada e estar de acordo com cardápio;
- c)** Carnes e derivados de produtos congelados devem ser entregues em veículos e depósitos adaptados a conservação.
- d)** Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), deverão ser entregues no Depósito Departamento de Alimentação Escolar, conforme solicitado devido a capacidade de



armazenamento;

- e) As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade e serem entregues em baquetas com suas respectivas embalagens;
- f) As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo;
- g) Deverão estar isentas de: Substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranhos, isenta de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.10. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações que serão previamente informadas a cada pedido;

5.11. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem em conformidade com as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, bem como com os seguintes requisitos mínimos:

- a) Identificação clara do produto;
- b) Embalagem original, íntegra e devidamente lacrada;
- c) Data de fabricação visível;
- d) Data de validade dentro do prazo exigido para consumo seguro;
- e) Peso líquido declarado;
- f) Número do lote;
- g) Nome do fabricante;
- h) Registro no órgão fiscalizador competente (SIM, SIE ou SIF), quando aplicável.

5.12. Fica reservado ao DAE o direito de não aceitar alterações de classificação dos produtos, salvo em caso de fatores climáticos ou imprevisíveis que comprometam a produção.

5.13. O DAE poderá, conforme necessidade, incluir, substituir ou excluir pontos de entrega durante a vigência do contrato.

5.14. Os produtos deverão ter como referência marcas indicadas nas especificações técnicas ou equivalentes de qualidade igual ou superior e estarem de acordo com as marcas ofertadas nas propostas vencedoras.

5.15. Os materiais devem obedecer às normas técnicas nacionais aplicáveis, garantindo segurança, resistência e utilidade conforme diretrizes dos órgãos oficiais competentes.

5.16. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

5.16.1. As amostras deverão ser entregues na sala de licitação localizada na Rua Lauro Sodré -Centro- CEP: 68.722-000, no Município de Magalhães Barata, Estado do Pará, onde serão avaliadas especificações, unidades de medida, embalagens e outros, dentre as avaliações poderá ocorrer a análise sensorial que será coordenada pela nutricionista e emitido parecer de aceitação e rejeição das amostras.

5.16.2. As entregas das amostras deverão ocorrer em até 72h após solicitado de 08:00 às 14:00,



conforme informado através do chat pelo pregoeiro, as amostras serão solicitadas apenas das empresas declaradas vencedoras após a fase lances, e a aprovação das amostras estará vinculada a aceitação da proposta.

5.16.3. Superadas a etapa de aceitação das amostras serão solicitados os documentos de habilitação no certame, no caso de algumas das empresas com as amostras aceitas serem desclassificadas, poderão ser solicitadas novas amostras.

5.16.4. As amostras deverão conter etiquetas com as seguintes informações:

Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/Pa;

Pregão nº [inserir número];

Nº do lote/item – Especificação do produto;

Nome do licitante.

5.16.5. Será exigido do licitante, duas amostras dos produtos ofertados (itens perecíveis e não perecíveis), de acordo com a especificação técnica exigida no edital, sem ônus, identificando sua razão social, o objeto e o número do processo Licitatório;

5.16.6. As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados conforme os seguintes aspectos:

5.16.7. Atendimento às exigências descritas neste Termo de Referência quanto aos padrões de qualidade das embalagens e conformidade com o que determina a legislação vigente de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Educação e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

5.16.8. Os critérios de avaliação incluirão: aparência, cor, características do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo e apresentação da embalagem com informações completas do produto. Cada item será avaliado por, no mínimo, dois avaliadores, que atribuirão notas de 0 a 10. A média inferior a 8 (oito) resultará na reprovação da amostra.

5.16.9. Será emitido parecer técnico quanto à avaliação das amostras, desclassificando os itens cujas amostras forem reprovadas.

5.16.10. As amostras não terão custo para o Município e somente serão devolvidas as amostras que forem reprovadas que puderem ainda ser reaproveitadas, devendo os interessados realizarem a retirada em até 10 (dez) dias após a adjudicação do referido processo.

5.16.11. As licitantes que tiverem amostras reprovadas pelo DAE, serão desclassificadas somente nos itens reprovados, ficando a cargo da Administração convocar a licitante classificada em segundo lugar para apresentar as amostras em substituição aos itens anteriormente reprovados para nova avaliação.

5.16.12. A licitante que não entregar as amostras no prazo estabelecido, será desclassificada, uma vez que apenas as empresas com pareceres técnicos favoráveis poderão ser contratadas ficando a cargo da Administração convocar a licitante classificada em segundo lugar para apresentar as amostras em substituição aos itens anteriormente reprovados para nova avaliação.



5.17. REQUISITOS DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- a) O contratado deverá realizar a entrega dos produtos conforme especificações constantes de cada item, observando as orientações técnicas emitidas pela Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA, por meio da técnica responsável e do Departamento de Alimentação Escolar;
- b) A entrega dos produtos ocorrerá conforme cronograma encaminhado às licitantes vencedoras, por meio de Ordem de Fornecimento ou outro instrumento. Os produtos deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após o envio da ordem de fornecimento, nos locais indicados e no horário das 08h00 às 14h00, de segunda a sexta-feira. Em casos de feriados ou finais de semana, o horário será previamente ajustado para garantir o acompanhamento pelas equipes da Secretaria Municipal de Educação;
- c) Havendo necessidade, o cronograma de datas e periodicidade poderá ser ajustado, visando assegurar o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- d) A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer em condições adequadas de transporte, observando as exigências de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais critérios técnicos e sanitários, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009, No que couber nas Resoluções CD/FNDE nº 6/2020, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025, CD/FNDE nº 20/2020, na Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários;
- e) No ato da entrega, será realizada aferição do peso dos produtos da alimentação escolar na presença do fiscal do contrato, formalmente designado pela Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA;
- f) A não entrega dos gêneros alimentícios dentro do prazo estipulado sujeitará a contratada às penalidades previstas neste Termo de Referência, conforme a Lei Complementar nº 101/2000, a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 3/2025, a Resolução CD/FNDE nº 20/2020, e demais normativos aplicáveis, no que couber. A entrega ocorrerá de forma parcelada, conforme critério e conveniência da Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA, a partir da solicitação oficial;
- g) A qualidade e a quantidade dos itens entregues deverão estar em conformidade com os pedidos emitidos. Os produtos devem estar em perfeito estado de conservação e higiene. Caso se apresentem fora das especificações técnicas, deverão ser substituídos. Na permanência do desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido um Relatório de Inconformidade/Devolução, que deverá ser assinado pelo entregador e pelo servidor recebedor da mercadoria.

5.18. REQUISITOS CONTRATUAIS

5.18.1. O fornecimento, pelas suas características de essencialidade e necessidade contínua ao longo



de todo o exercício financeiro, não poderá ser interrompido, dada sua importância para a execução das atividades administrativas e o atendimento regular aos alunos da rede pública municipal.

5.19. DA SUBCONTRATAÇÃO

5.19.1. Não será permitida a subcontratação, parcial ou total, do objeto contratado.

5.20. DAS GARANTIAS

5.20.1 Será solicitado garantia de proposta de 1% para a presente licitação.

5.20.2 A garantia de proposta poderá ser utilizada em qualquer das modalidades previstas no § 1º do art. 96 (caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização).

5.20.3 Se em depósito o valor deverá ser depositado na conta corrente: Banco: Brasil Agência:2123-7 Conta:60800-9 com o nome do depositário.

5.20.4 Independente do tipo de seguridade o comprovante deverá ser encaminhado na aba própria do sistema que tratam os seguros, e poderá ser solicitada novamente conjuntamente com a proposta consolidada quando solicitado. A garantia será analisada na abertura do processo como condição de participação.

5.20.5 A garantia da proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que a licitação for declarada fracassada e deverá ser solicitada pela empresa não classificada através do e-mail: licitacaopmb@gmail.com

5.20.6 A empresa fornecedora dos bens/serviços será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com embalagens com defeito, danificados ou não compatíveis com as especificações.

5.20.7 A garantia de proposta prevista deverá ser apresentada no percentual de 1% (um por cento) calculado sobre o valor global da proposta apresentada por cada licitante, independentemente da ausência de valor de referência no edital no caso de orçamento sigiloso. A exigência de garantia de proposta decorre do art. 58 da Lei nº 14.133/2021 tem como finalidade assegurar a seriedade da participação no certame. Assim, cada licitante deverá calcular e apresentar a garantia correspondente ao valor total da proposta que venha a ofertar no certame, utilizando quaisquer das modalidades admitidas.

5.21. PARÁGRAFO ÚNICO: A ausência de critérios específicos de classificação no Estudo Técnico Preliminar (ETP) ou no Termo de Referência será suprida pelas normas aplicáveis, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, com a redação dada pela Lei nº 14.660/2023, bem como pelas Resoluções vigentes do FNDE, em especial a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025 e pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, aplicadas em conjunto com a Lei Federal nº 14.133/2021.

5.22. DA SUSTENTABILIDADE



5.22.1. O licitante deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental, em conformidade com as recomendações do Decreto nº 7.746/2012, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 9.178/2017, que estabelecem diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, bem como a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, quando aplicável.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do objeto deverá ter início imediatamente após a formalização legal da assinatura do contrato e o recebimento da ordem de fornecimento, execução ou prestação, juntamente com a nota de empenho, emitidas pela Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA.

6.2. A contratada receberá via e-mail a ordem de fornecimento, execução ou prestação, para dar início às atividades, conforme exigências definidas pelo setor demandante da Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA.

6.3. Após o recebimento da ordem de fornecimento e da nota de empenho, deverão ser disponibilizadas as reservas conforme orientações do setor responsável da Secretaria Municipal de Educação.

6.4. Em caso de problemas ou constatação de má qualidade na execução do objeto, a empresa será formalmente notificada para proceder à correção imediata.

6.5. O fornecimento, execução ou prestação será recebido provisoriamente no momento da efetiva entrega, pelo responsável designado para o acompanhamento e fiscalização do contrato, com o objetivo de verificar sua conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

6.6. O fornecimento, execução ou prestação poderá ser rejeitado, total ou parcialmente, caso esteja em desacordo com as especificações previstas neste Termo de Referência e na proposta da contratada. Nessa hipótese, a substituição deverá ocorrer no prazo de até 3 (três) dias, contados da notificação, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6.7. O fornecimento, execução ou prestação será recebido definitivamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após verificação da qualidade, do cumprimento das especificações e da aceitação formal por meio de termo circunstanciado.

6.8. Caso a verificação mencionada no item anterior não ocorra dentro do prazo estabelecido, o recebimento definitivo será considerado automaticamente realizado no dia do esgotamento desse prazo.

6.9. O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada da responsabilidade por eventuais prejuízos decorrentes da execução incorreta do objeto contratado.

6.10. Todo e qualquer ônus decorrente da execução do objeto, tais como despesas com encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas e outros, será de inteira responsabilidade da contratada.



6.11. O não atendimento às solicitações de entrega dos produtos poderá ensejar a aplicação de multas, sanções administrativas no âmbito municipal e o cadastramento da ocorrência no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

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

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A contratada deverá designar formalmente um preposto responsável pela empresa, antes do início da execução do objeto, indicando no instrumento de designação os respectivos poderes e deveres atribuídos em relação à execução contratual.

7.2. O preposto da empresa deverá permanecer disponível no local da execução do objeto durante todo o período de vigência contratual, conforme orientações da contratante.

7.3. A contratante poderá recusar, mediante justificativa formal, a indicação ou a manutenção do preposto designado, hipótese em que a contratada deverá indicar novo representante para o exercício da função.

7.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a contratante convocará o representante da contratada para reunião inicial, na qual será apresentado o plano de fiscalização do contrato. Esse plano conterá informações sobre as obrigações contratuais, mecanismos de fiscalização, forma de execução do objeto, bem como esclarecimentos sobre as sanções aplicáveis em caso de inadimplemento.

7.5. O contrato deverá ser executado com fidelidade por ambas as partes, conforme as cláusulas pactuadas e as disposições da Lei nº 14.133/2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, nos termos do art. 115, caput, da referida norma.

7.6. DA FISCALIZAÇÃO

7.6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais do contrato, ou seus substitutos legais, conforme dispõe o art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021.

7.6.2. O fiscal do contrato deverá registrar em documento próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, determinando as medidas necessárias para a correção de falhas ou defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

7.6.3. O fiscal do contrato informará à autoridade superior, em tempo hábil, qualquer situação que requeira decisão ou providência além de sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

7.6.4. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, total ou parcialmente e às suas expensas, o objeto do contrato que apresentar vícios, defeitos ou incorreções oriundos da execução ou dos materiais empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).



7.6.5. A contratada será responsável por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do contrato, sendo tal responsabilidade independente da fiscalização exercida pela contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

7.6.6. Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7.6.7. A inadimplência da contratada quanto aos encargos mencionados no item anterior não transfere à Administração qualquer responsabilidade por seu pagamento, tampouco poderá implicar ônus adicional ao objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

7.6.8. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será automaticamente prorrogado pelo período correspondente, devendo tais ocorrências ser registradas por simples apostila contratual.

7.6.9. As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que exigido, admitindo-se, quando cabível, o uso de mensagens eletrônicas com validade documental.

7.6.10. A Administração poderá convocar, a qualquer momento, representante da contratada para adoção imediata de providências indispensáveis à regular execução contratual.

7.6.11. Antes do pagamento de cada nota fiscal ou fatura, será verificada a regularidade da contratada no registro cadastral e, quando necessário, exigidas certidões atualizadas.

7.6.12. Serão exigidas, caso não estejam disponíveis no registro cadastral: Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

7.6.13. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução contratual para assegurar o cumprimento de todas as condições estabelecidas e a obtenção dos melhores resultados para a Administração.

7.6.14. O fiscal técnico deverá registrar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com descrição das medidas necessárias para regularização de falhas, conforme art. 117, §1º da Lei nº 14.133/2021 e art. 22, II do Decreto nº 11.246/2022.

7.6.15. Identificada qualquer irregularidade, o fiscal técnico emitirá notificação à contratada, estabelecendo prazo para correção.

7.6.16. O fiscal técnico comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, as situações que demandem providências além de sua competência, nos termos do art. 22, IV do Decreto nº 11.246/2022.

7.6.17. Ocorrências que possam inviabilizar o cumprimento do contrato nos prazos pactuados deverão ser imediatamente informadas ao gestor do contrato pelo fiscal técnico (art. 22, V do Decreto nº 11.246/2022).



7.6.18. O fiscal técnico deverá comunicar tempestivamente ao gestor o término do contrato sob sua responsabilidade, a fim de viabilizar a prorrogação ou renovação, quando cabível (art. 22, VII do Decreto nº 11.246/2022).

7.6.19. O fiscal administrativo do contrato será responsável por verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhar os aspectos administrativos como empenho, pagamento, garantias, glosas e formalização de apostilas e termos aditivos, podendo solicitar documentos comprobatórios pertinentes (Decreto nº 11.246/2022, art. 23, I e II).

7.6.20. No caso de descumprimento contratual, o fiscal administrativo atuará prontamente para solução da irregularidade, comunicando o gestor do contrato nas situações que ultrapassem sua competência (Decreto nº 11.246/2022, art. 23, IV).

8. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A Contratante, realizará a avaliação da execução do objeto, conforme os relatórios apresentados pelos servidores designados à fiscalização para aferição da qualidade da execução do objeto/prestação dos serviços, constatando a má qualidade cumprimento do objeto.

8.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.2.1. não produzir os resultados acordados;

8.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demanda.

8.3. DO RECEBIMENTO

8.3.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I a, da Li nº 14.133 de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

8.3.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

8.3.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

8.3.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).



8.3.5. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

8.3.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade do fornecimento, realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8.3.7. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

8.3.8. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.3.9. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou único recebimento até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

8.3.10. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3.11. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.3.12. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade dos produtos entregues e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

8.3.12.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

8.3.12.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;



8.3.12.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

8.3.12.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

8.3.12.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

8.4. 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 nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.5. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

8.7. LIQUIDAÇÃO

8.7.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.7.2. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

8.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

8.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá



comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

8.12. Prazo de Pagamento

8.12.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), no que couber, observadas as disposições do Termo de Referência.

8.12.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento ou no cumprimento de obrigações contratuais.

8.12.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

8.12.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome da Secretaria Contratante, devendo constar ainda número da licitação e contrato.

8.12.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}{365}$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

8.12.6. A atualização financeira prevista nesta condição será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência.

8.12.7. A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e da Contribuição para o PIS/PASEP incidentes sobre os pagamentos efetuados.



8.12.8. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento/execução/e ou prestação.

8.12.9. A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da INRFB nº 1.234/2012.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, adotando-se o Sistema de Registro de Preços, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e regulamentações complementares.

9.1.1. O critério de julgamento das propostas será o de menor preço por item, assegurada a observância das especificações técnicas constantes no Termo de Referência.

9.2. Para fins de habilitação, deverão os licitantes atender aos requisitos estabelecidos no edital, que contemplarão os seguintes seguimentos de documentos e comprovações:

9.2.1. Habilitação Jurídica

9.2.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

9.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

9.2.4. Qualificação Técnica

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação será revelado após ou durante a fase de lances por tratar-se de orçamento sigiloso.

10.2. 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, nas seguintes situações:

10.2.1. 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 do contrato pactuado, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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



10.2.3. serão reajustados os preços, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado; e efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, respeitando sempre a Ordem Cronológica de Pagamentos.

11.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de atoda Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11.6. Rejeitar ou suspender o fornecimento que não atendam aos requisitos constantes das especificações do Termo de Referência.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.2. efetuar o (a) fornecimento/execução/ e ou prestação do objeto 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, no que couber;

12.3. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.4. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.5. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data



da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

12.7. Por ocasião da celebração do contrato a vencedora do certame deverá disponibilizar/cadastrar junto ao Município Contratante, OBRIGATORIAMENTE, e-mail e contato telefônico com aplicativo de mensagem, tipo WhatsApp, pelos quais receberão as ordens de fornecimento/execução/e ou prestação, para notificações por eventual descumprimento contratual.

12.8. Executar o fornecimento dentro das melhores técnicas, zelo e ética, com assiduidade e pontualidade, garantia e qualidade, obedecendo rigorosamente às especificações estabelecidas pela Contratante;

12.9. Cumprir fielmente o presente registro de preços, inclusive os prazos de execução do fornecimento nos termos acordados, executando-os sobre sua inteira responsabilidade.

12.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo no seu fornecimento.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária, prevista no orçamento da Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA no exercício de 2025, conforme informativo do setor contábil, anexo aos autos.

13.2. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

13.3. Poderá haver suplementação para o próximo / remanejamento de outra dotação para o cumprimento do solicitado, na forma da legislação em vigor.

14. PARÁGRAFO ÚNICO

14.1. No caso da rescisão unilateral, a CONTRATANTE não indenizará a CONTRATADA, salvo pelo fornecimento/execução/e ou prestação, aceito pela CONTRATANTE.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA reserva-se o direito de liberar a nota fiscal para pagamento, somente após o ateste de recebimento do Servidor responsável designado como fiscal do contrato em tela, após aferir a quantidade, especificações, qualidade e adequação dos materiais entregues com as do Termo de Referência.

15.2. A Administração poderá revogar processo de contratação ou rescindir o contrato, por motivo de interesse público e deverá realizar a anulação da licitação quando houver ilegalidade, sendo de



ofício ou mediante provocação de terceiro;

15.3. Os casos omissos no Termo de Referência, deverão ser supridos pela Lei Federal nº 11.947/2009 e as alterações, subsidiada pela Resolução FNDE/CD Nº 06 de 8 de maio de 2020 e suas posteriores alterações, as quais regulamentam o procedimento de contratação pública no âmbito do município de Magalhães Barata, bem como as dúvidas suscitadas, deverão ser solicitadas junto ao Setor de Licitações e ao Setor de Nutrição juntamente com equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação.

15.4. Fica estabelecido o Foro da Comarca do Município de Magalhães Barata /PA, Estado do Pará, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas das avenças.

Magalhães Barata/PA, 08 de agosto de 2025

IVANGELA
OLIVEIRA
MORAES:0107
6603262

Assinado de forma
digital por IVANGELA
OLIVEIRA
MORAES:01076603262

IVANGELA OLIVERIA DE MORÃES
Agente de Planejamento

KELLY CRISTINA
COSTA DA
SILVA:05171947
000189

Assinado de forma
digital por KELLY
CRISTINA COSTA DA
SILVA:05171947000189

KELLY CRISTINA COSTA DA SILVA
NUTRICIONISTA PNAE
CRN7 6858

LUIZ PAULO
PINHEIRO
BRAGA:7117
3900268

Assinado de forma
digital por LUIZ PAULO
PINHEIRO
BRAGA:71173900268

LUIZ PAULO PINHEIRO BRAGA
DIRETOR DO DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DEPAE