

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**TERMO DE REFERÊNCIA****1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPLEMENTAÇÃO DO ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA DO MUNICÍPIO DE PRIMAVERA/PA, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNIT. MÉDIO (R\$)	VALOR TOTAL MÉDIO (R\$)
1	Abacaxi. Especificação: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	Kg	1.400	R\$ 10,93	R\$ 15.302,00
2	Abóbora. Especificações: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.700	R\$ 6,53	R\$ 11.101,00
3	Açaí Especial tipo A em polpa. Especificações: Açaí, congelado, apresentando consistência média de 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 Kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, Validade não inferior a 60 dias da data da entrega. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	1.660	R\$ 26,60	R\$ 44.156,00
4	Alface. Especificações: Constituído por folhas sãs, inteiras, limpas e hidratadas. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes; cor: verde-claro. odor e sabor próprio. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	350	R\$ 16,09	R\$ 5.631,50
5	Banana. Especificações: Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, pesando em média 100g; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência a polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal,	kg	2.500	R\$ 10,18	R\$ 25.450,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE
PRIMAVERA
GOVERNO DO POVO

	aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos fertilizantes.				
6	Batata doce. Especificações: Deverá ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda; peso aproximado por unidade 240g.	Kg	2.200	R\$ 9,74	R\$ 21.428,00
7	Cariru. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	315	R\$ 11,73	R\$ 3.694,95
8	Cebolinha. Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	230	R\$ 19,36	R\$ 4.452,80
9	Coentro. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	230	R\$ 25,90	R\$ 5.957,00
10	Couve. Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	280	R\$ 20,67	R\$ 5.787,60
11	Farinha de mandioca. Especificações: É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas(moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada. Isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	1100	R\$ 12,34	R\$ 13.574,00
12	Farinha de tapioca. Especificações: É o produto obtido da fécula extraída das raízes de mandiocas sadias. Deve ser isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto variando de acordo com seu tipo. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	450	R\$ 19,86	R\$ 8.937,00
13	Feijão caupi. Especificações: Deve ser constituído por grãos maduros, inteiros, livres de umidade, sujidades, larvas e parasitos. Não deve conter materiais estranhos, como: pedaços de pedra, madeira, terra ou qualquer outro. Aspecto: cor própria, sem presença de escurecimento. Sabor: próprio e cheiro próprio. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	1.880	R\$ 14,18	R\$ 26.658,40
14	Feijão verde. Especificações: De 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	180	R\$ 17,67	R\$ 3.180,60



Rua César Pinheiro, SN
Centro, Primavera, Estado do Pará, CEP: 68707-000

www.primavera.pa.gov
CNPJ: 45.082.397/0001-46

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE
PRIMAVERA
GOVERNO DO POVO

15	Goiaba. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.	kg	2.000	R\$ 11,40	R\$ 22.800,00
16	Jambu. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde escuro; Cheiro e sabor próprios. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	200	R\$ 12,67	R\$ 2.534,00
17	Laranja. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.	kg	3200	R\$ 7,74	R\$ 24.768,00
18	Limão taiti. Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, sãos e inteiros. Não são tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: baixa suculência, podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause danos à polpa, fruto passado, murcho, e não suculento. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	2.300	R\$ 7,92	R\$ 18.216,00
19	Macaxeira. Especificações: Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor própria da espécie e variedade; estarem livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou corte na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá ser entregue descascado, em embalagem plástica sob congelamento (-18°C). Embalagem de 500g ou 1kg contendo (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTESANAL).	kg	2.200	R\$ 6,59	R\$ 14.498,00
20	Mamão. Especificações: Serem colhidos ao atingir o grau normal de maturação e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	2.000	R\$ 7,91	R\$ 15.820,00
21	Manga. Especificações: Deve ser de primeira	kg	1.000	R\$ 9,07	R\$ 9.070,00



Rua César Pinheiro, SN
Centro, Primavera, Estado do Pará, CEP: 68707-000

www.primavera.pa.gov
CNPJ: 45.082.397/0001-46

[Handwritten signature]

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE
PRIMAVERA
GOVERNO DO POVO

	qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e são, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam-se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.				
22	Maxixe. Especificações: Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e são, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam-se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.	kg	220	R\$ 9,62	R\$ 2.116,40
23	Mel em sachê. Especificações: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.	kg	300	R\$ 51,99	R\$ 15.597,00
	Melancia. Especificações: Frutos maduros, frescos, inteiros e são. Devem apresentar peso médio de 8 a 14kg. Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade; devem estar livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa	KG	2.600	R\$ 5,60	R\$ 14.560,00
24	Milho Verde Espiga: In natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espiga com tamanho médio, grãos macios, isenta de partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. embalados em sacos plásticos transparentes.	kg	2100	R\$ 9,00	R\$ 18.900,00
26	Ovo de galinha caipira. Especificações: Apresentar-se com a casca íntegra, cor, odor e sabor característicos. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.	und	36.000	R\$ 1,21	R\$ 43.560,00
27	Pepino. Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, inteiros e são. O fruto deve ser firme e de casca brilhante, não deve apresentar ferimentos ou amassamentos. A polpa deve apresentar cor verde-claro, e casca verde-escuro. Cheiro e sabor característico.	kg	600	R\$ 6,76	R\$ 4.056,00
28	Pimentão. Especificações: Frutos frescos, maduros, são e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	220	R\$ 12,05	R\$ 2.651,00
29	Pimentinha. Especificações: Frutos frescos, maduros, são e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	300	R\$ 13,71	R\$ 4.113,00



Rua César Pinheiro, SN

Centro, Primavera, Estado do Pará, CEP: 68707-000



www.primavera.pa.gov

CNPJ: 45.082.397/0001-46

[Handwritten signature]

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE
PRIMAVERA
GOVERNO DO POVO

30	Polpa de muruci. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	900	R\$ 20,50	R\$ 18.450,00
31	Polpa de taperebá. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	900	R\$ 19,60	R\$ 17.640,00
32	Polpa de caju. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	900	R\$ 21,00	R\$ 18.900,00
33	Polpa de acerola. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	900	R\$ 19,37	R\$ 17.433,00
34	Polpa de goiaba. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	900	R\$ 20,74	R\$ 18.666,00
35	Polpa de abacaxi. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes,	kg	900	R\$ 20,46	R\$ 18.414,00



Rua César Pinheiro, SN
Centro, Primavera, Estado do Pará, CEP: 68707-000

www.primavera.pa.gov
CNPJ: 45.082.397/0001-46

[Handwritten signature]

	lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.				
36	Polpa de maracujá. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	900	R\$ 22,67	R\$ 20.403,00
37	Quiabo. Especificações: Fruto de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	140	R\$ 11,41	R\$ 1.597,40
38	Tangerina. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.	kg	1.900	R\$ 11,47	R\$ 21.793,00

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

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

O fornecimento dos itens é enquadrado como continuado tendo em vista que a aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura Familiar para a merenda escolar destina-se para utilização diária no preparo da alimentação dos alunos da rede municipal e estadual de ensino de Primavera. Sendo produtos, em sua maioria, perecíveis ou que necessitem de acondicionamento em freezers ou geladeiras que deverão ser entregues em conformidade com o planejamento do setor de alimentação da Secretaria Municipal de Educação, obedecendo às especificações do cardápio diário determinado para as escolas. A entrega deverá ser feita pelos fornecedores conforme o cronograma de entregas que será disponibilizado aos produtores rurais firmados dentro do processo de chamada pública, seguindo os critérios e períodos de produção de cada produto, sua sazonalidade e possíveis condições adversas de intempéries, devidamente justificadas. Sendo a vigência anual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar em anexo ao Termo de Referência.



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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

O Plano Anual de Contratação é obrigatório a esta Administração Pública cabendo ainda sua regulamentação e elaboração, contudo, não poderíamos esperar a devida regulamentação do Plano Anual de Contratação diante da necessidade da aquisição dos produtos para a confecção da merenda escolar para o ano de 2025.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Na presente contratação não será solicitada a indicação de marca, por se tratar de produtos oriundos de produção da agricultura Familiar, havendo necessidade apenas da apresentação de informações obrigatórias nas embalagens dos produtos como Polpa de frutas, mel em sachê, farinha de mandioca, farinha de tapioca, Macaxeira e ovo de galinha caipira, de acordo com as exigências solicitadas para esses produtos.

Após a fase de recebimento documental, analisadas as propostas e considerados os proponentes habilitados, o(s) interessado(s) classificado(s) deverão apresentar amostra dos produtos, que terá data, local e horário de sua realização divulgados no ato da sessão devidamente registrada em Ata, cuja a falta na entrega dos respectivos itens pelos seus respectivos fornecedores implicara na desclassificação do proponente.

Serão exigidas amostras para todos os itens do processo, apresentados na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência.

As amostras deverão ser entregues no endereço da Secretaria Municipal de Educação de Primavera, sito à Rua Cesar Pinheiro, s/nº, bairro centro, Primavera - Pará, na data e horário determinado na Ata da Sessão da Chamada Pública, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada enviada por escrito para o Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, dentro do prazo de até 02 (dois) dias antes da data determinada para entrega das amostras.

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



Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.7.1 Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado e as hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes;

Deverão estar isentas de:

- a) Substâncias terrosas;
- b) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;
- d) Sem umidade externa anormal;
- e) Isentas de odor e sabor estranhos;
- f) Isentas de enfermidades;
- g) Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.

4.10. Os produtos que contém embalagens deverão conter carimbos de data de fabricação, validade do produto, identificação dos produtos e do produtor, apresentarem-se resistentes e novas, que não danifique e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização para um acondicionamento seguro do seu conteúdo e nas condições estabelecidas no Anexo I;

4.11. Os itens: ovos, mel em sachê e as polpas de frutas deverão conter data de fabricação ou produção e prazos de validade conforme cada tipo de produto.

4.12. Todas as informações de rotulagem das Polpas de Frutas devem obedecer as exigências dispostas no Art. 12, do Decreto Federal 10.026, de 25 de setembro de 2019.

4.13. Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos no Instrumento Convocatório, o responsável pelo recebimento do mesmo poderá devolver os produtos, expedindo um termo circunstanciado de devolução, juntamente com a Nota Fiscal, eximindo-se a Prefeitura Municipal de Primavera-PA/Fundo Municipal de Educação. O Contratado deverá entregar os produtos nas mesmas condições solicitadas no Instrumento Convocatório, o qual não poderá contemplar acréscimos de qualquer natureza, sendo que o transporte e demais taxas e impostos correrão por conta da Contratada.

Os resultados das avaliações serão divulgados por escrito.

Na hipótese de uma ou mais amostras serem desclassificadas e não existindo mais proponentes a serem convocados, a Secretaria Municipal de Educação irá realizar a abertura de novo processo para aquisição dos itens remanescentes considerados de



desistência pelo proponente ou desclassificados, a ser realizado nas mesmas condições e exigências deste T.R.

As amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no mesmo dia da análise realizada pelo setor de Nutrição. Os produtos serão avaliados e analisados para fins de comprovação de sua qualidade, aceitabilidade e que atendem a todas as especificações exigidas neste Termo de Referência. Não havendo o recolhimento das amostras pelos proponentes a Secretaria de Educação procederá com o descarte das mesmas, sem direito a ressarcimento.

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A entrega dos produtos deverá seguir as condições e prazos estabelecidos no cronograma de entrega, estabelecido conforme as necessidades do Setor de Nutrição:

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Cronograma Agricultura familiar					
MÊS/2025					
Produto	Quantidade	Data da entrega	Local	Produtor	Entregue
Abóbora	36kg	/ /25	Semed		
Alface	18kg	/ /25	Semed		
Cariru	18kg	/ /25	Semed		
Cebolinha	14kg	/ /25	Semed		
Couve	18kg	/ /25	Semed		

A entrega dos produtos solicitados deverá ser rigorosamente seguida, a falta de qualquer um dos produtos solicitados implicará na falha do preparo dos alimentos em conformidade com o Cardápio dos alimentos que serão servidos em cada dia da semana nas escolas. Por se tratarem de produtos perecíveis a entrega será solicitada diariamente ou semanalmente, sendo feita a distribuição dos gêneros ainda frescos e bem conservados para o preparo do dia nas escolas municipais e estaduais. A falta de um ou mais produtos ocasionará transtornos tanto no planejamento de entrega como no cardápio já estabelecido em relação aos alimentos e tipos de refeição ou merenda que deverão ser preparados. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o produtor ou responsável pela entrega deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Os produtos deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Cesar Pinheiro, s nº, bairro Centro, próximo a antiga delegacia de polícia, Primavera – Pará, nos horários entre 07:00hs e 08:00hs, devendo ser devidamente analisados conforme as especificações de qualidade, embalagem, quantitativos, conservação, maturação dos frutos,



acondicionamento adequado e demais verificações que possam confirmar o recebimento definitivo ou sua recusa, sendo elaborado Termo de Recebimento devidamente assinado pelo responsável do Setor de Nutrição e pelo responsável da entrega.

O(s) fornecedor(es) ou responsável(eis) pela entrega devera(ão) apresentar junto com os produtos cópia da Nota de Empenho e Ordem de Compra, as quais serão reunidas ao final do período mensal de entregas que será fechado a cada 30 (trinta) dias, devendo emitir Nota Fiscal única referente a todos os itens e quantitativos entregues no período, para fins de pagamento em conformidade com os requisitos estabelecidos no item 07, deste Termo de Referência.

Na ocasião da entrega, sendo identificada a falta de produtos, quantidades inferiores as solicitadas ou produtos fora das especificações que ocorram pela recusa de seu recebimento, deverá constar no Termo de Recebimento, abrindo-se o prazo mínimo de 02 (duas) horas para a reposição de produtos e/ou seus quantitativos, substituição ou troca, sanando e corrigindo as irregularidades ocorridas. Quando se tratarem de produtos em sua maioria perecíveis, o prazo estipulado para correção saneamento das irregularidades permitirá a troca e/ou substituição de gêneros alimentícios ainda frescos e com possibilidade de serem distribuídos dentro do cronograma de entrega as escolas. Quando se tratarem de gêneros que possam ser substituídos ou repostos com prazo superior de 02 (duas) horas, a responsável pelo setor de nutrição poderá estabelecer o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para sua reposição, sob pena de aplicação das devidas penalidades previstas em contrato.

Os gêneros alimentícios deverão ser recebidos e devidamente conferidos e analisados pela responsável do Setor de Nutrição e/ou o Fiscal de contrato, no ato da entrega feita pelos produtores ou responsáveis, sendo considerado o Termo de Recebimento como Definitivo quando devidamente atendidos todos os requisitos de exigência e regularidade da solicitação de entrega. Se no ato da entrega não for possível realizar as devidas análises e conferência dos produtos, o responsável pelo recebimento irá emitir o Termo de Recebimento como Provisório, informando no documento que a análise e verificação dos produtos será realizada em outro momento, sendo emitido o parecer com as devidas informações ao(s) fornecedor(es) quanto a necessidade de serem feitas correções, substituições ou devolução de produtos, ou apresentação de parecer favorável e regular quanto as entregas realizadas.

Os custos referentes ao transporte dos produtos serão de responsabilidade do Contratado, que deverá transportar os gêneros em veículos adequados, recipientes e vasilhames limpos e higienizados, devidamente apropriados para acondicionamento de cada produto a ser transportado.

Todos os produtos que necessitem de conservação fria deverão ser mantidos em recipientes ou vasilhames adequados, que mantenham a integridade da temperatura mínima de congelamento.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a cópia de Empenho e Ordem de Compra, pelo (a) responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo que será estabelecido no Termo de Recebimento, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no ato da entrega dos produtos, após as devidas análises e verificações, por se tratarem de gêneros alimentícios e que em sua maioria são perecíveis. O recebimento será considerado como provisório quando observadas as situações estabelecidas no item 5.5 deste Termo de Referência, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo de recebimento e parecer detalhado.

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



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.

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

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

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

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

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).



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

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.

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.

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

O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

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

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

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

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

É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.22.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8

**de julho de 2020 dependerão de prévia
aprovação do contratante.**

A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

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

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Dispensa de Licitação, mediante modalidade de Chamamento Público,

O fornecimento do objeto será feito de forma parcelada, por se tratar de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a merenda escolar.

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos previstos na Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020:

8.1.4. Para os Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo: I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

I – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

II – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;



III – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

IV – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no CPF;

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

8.1.5. Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

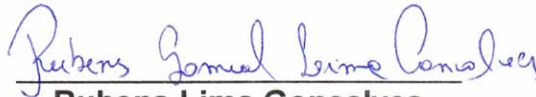
8.2. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral Do Município.

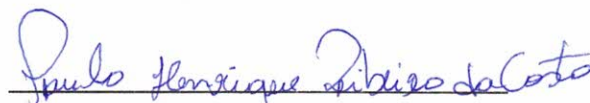


A contratação será atendida pela seguinte dotação: Exercício 2025: Unidade Orçamentária 0602 FME-Recursos do Estado e da União, Projeto / Atividade 12.306.0006.2.056 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, Classificação Econômica 3.3.90.30.00 Material de Consumo; Unidade Orçamentária 0602 FME-Recursos do Estado e da União, Projeto / Atividade 12.306.0006.2.057 Manutenção do Programa Estadual de Alimentação Escolar-PEAE, Classificação Econômica 3.3.90.30.00 Material de Consumo.

Primavera – PA em 25 de Fevereiro de 2025.


Rubens Lima Gonçalves
Nutricionista
CRN 7 - 11407

Aprovo o presente termo de referência,


Paulo Henrique Ribeiro da Costa
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 078/2021

