

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

O presente termo visa estabelecer critérios e diretrizes para a contratação de empresa do ramo visando o fornecimento de gêneros alimentícios em geral, destinados à Alimentação Escolar dos alunos matriculados nas quarenta e duas (42) Instituições de Ensino da Rede Municipal de Educação de Jataí-GO, nas modalidades: Educação Infantil , Educação de Tempo Integral, Ensino Fundamental – Anos Iniciais e Educação de Jovens e Adultos e nas três (03) Instituições de Ensino Filantrópicas, sendo elas: Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais - APAE, Centro De Atendimento Educacional Especializado Érica De Melo Barbosa e Casa Evangélica Monte das Oliveiras - CEMOL.

Os gêneros alimentícios serão destinados a preparação da Alimentação Escolar dos alunos matriculados quarenta e duas (42) Instituições de Ensino da Rede Municipal de Educação de Jataí-GO, nas modalidades: Educação Infantil , Educação de Tempo Integral, Ensino Fundamental – Anos Iniciais e Educação de Jovens e Adultos e nas três (03) Instituições de Ensino Filantrópicas, sendo elas: Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais - APAE, Centro De Atendimento Educacional Especializado Érica De Melo Barbosa e Casa Evangélica Monte das Oliveiras - CEMOL.

Os alimentos adquiridos nesse procedimento serão fornecidos, aos alunos das Unidades Escolares constantes deste Edital, entre os períodos de setembro de 2025 a setembro de 2026, nas quantidades abaixo especificadas e conforme especificação técnica, em observância ao disposto nos Art 18; 19; 20 e 21 da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020.

1.1 DA DEFINIÇÃO DA NATUREZA DO OBJETO

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021. Para os fins de mister, declara-se que os bens a serem adquiridos por este processo são de natureza comum, sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.2 DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	CATMAT	OBJETO	UNID	QUANT.
1	463857	AÇAFRÃO (condimento) - (embalagem de 50g), pó fino, puro, de coloração amarelo intenso, com odor característico, sem acréscimo de fubá, amido de milho ou, outras farinhas, isento de parasitas e outros materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, contendo rótulo com data de validade, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério Competente. Validade mínima 06 meses a partir da entrega no Almoarifado central. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. ENTREGA SEMANALMENTE CONFORME SOLICITADO PELA DHAЕ.	UNIDADE	4975
2	458904	ARROZ AGULHINHA - longo, fino, tipo I, polido, PACOTE DE 5 KG, constituído de 90% de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados (embalagem secundária). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá ser entregue no almoarifado central (DHAЕ) ou nas Instituições de Ensino - conforme solicitação da SME/DHAЕ - ENTREGA SEMANALMENTE CONFORME SOLICITADO PELA DHAЕ.	UNIDADE	23097
3	463555	ACHOCOLATADO EM PÓ (pote / lata de 0,370 gramas), instantâneo com os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau e leite. Isento de materiais estranhos. Pote / latas de 0,370 gramas, acondicionados em caixas de papelão, resistente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses a contar da data de entrega no almoarifado central. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Entrega no Almoarifado central SME / DHAЕ. ENTREGA SEMANALMENTE CONFORME SOLICITADO PELA DHAЕ.	UNIDADE	6395
4	463989	AÇÚCAR (embalagem de 1 kg) – Cristal, branco, sem impurezas, embalados em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1kg, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, a contar da data de entrega no Almoarifado central. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. ENTREGA SEMANALMENTE CONFORME SOLICITADO PELA DHAЕ.	UNIDADE	309
5	459077	AMIDO DE MILHO 500 GR - Produto processado, a base de milho. Embalagem primária plástica contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rótulo em conformidade com a legislação. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. ENTREGA SEMANALMENTE CONFORME SOLICITADO PELA DHAЕ.	UNIDADE	2118
6	463696	AZEITE - Azeite de Oliva extra virgem, acidez máxima 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA - Entrega na DHAЕ.	UNIDADE	10
7	463707	BATATA PALHA - Pacote 800 gramas, tipo de batata frita fina, em filetes, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, deve ser ausente de sujidades, físicas, químicas, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico de poliéster metalizado + polietileno bem vedada, selada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação máxima 30 dias no ato da entrega/data de validade 6 meses. ENTREGA SEMANALMENTE CONFORME SOLICITADO PELA DHAЕ.	UNIDADE	18175
8	456468	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER- PACOTE 0,300 G - sem recheio, sem lactose e sem gorduras trans. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com 300g e embalagens secundárias em caixa de papelão íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, no almoarifado central - DHAЕ.	UNIDADE	6838
9	617795	BOLACHA ROSQUINHA DE COCO - BOLACHA TIPO ROSQUINHA DE COCO DE PRIMEIRA QUALIDADE EM EMBALAGEM DE 600 GRAMAS sem recheio, sem lactose e sem gorduras trans. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com 600g e embalagens secundárias em caixa de papelão íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, no almoarifado central - DHAЕ.	UNIDADE	6838
10	463937	COLORAU - PACOTE 0,050g - extraído da semente de urucum 100% natural, sem sal, cor, aroma característicos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e, pó. Embalagem de polietileno atóxico de 0,050 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, informações nutricionais, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Entrega no Almoarifado central SME / DHAЕ.	UNIDADE	3719

11	346922	EXTRATO DE TOMATE, PURO, CONCENTRADO, SEM SEMENTES, SEM PELE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E SAL, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AROMATIZANTES, SEM CONSERVADORES, ENRIQUECIDO COM FIBRAS E VITAMINAS, EMBALAGEM (SACHE, POTE OU LATA) COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER - extrato de tomate, puro, concentrado, sem sementes, sem pele, sem adição de açúcares e sal, sem corantes artificiais, sem aromatizantes, sem conservadores, enriquecido com fibras e vitaminas, embalagem com no mínimo 300 gramas, informação nutricional, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, embalagem externa sem a presença de avarias. O produto deve rigorosamente, respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada.	UNIDADE	38666
12	458921	FARINHA DE MANDIOCA - PACOTE 500 G - as farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas, com presença de mofo, rançosas, com odor e sabor não característicos ao produto. As farinhas deverão obedecer aos seguintes padrões: beiju , com coloração amarela ou branca, embaladas com sacos de polipropileno pigmentado, embalagem contendo 500g, com etiquetas contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, semanalmente de acordo com Cardápio.	UNIDADE	6420
13	464553	FEIJÃO CARIOCA (PACOTE DE 1 KG) - in natura – tipo 1 – grãos inteiros e claros, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote de 1kg, embalado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados – contendo data de fabricação, validade e número do lote. Validade deverá ser de no mínimo 180 dias a partir data da entrega, com registro no Ministério da Agricultura. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deverá ser entregue no almoxarifado central (DHAE) ou nas Instituições de Ensino - conforme solicitação da SME/DHAE - quinzenalmente ou semanalmente.	UNIDADE	47697
14	453646	Fórmula Infantil De Seguimento Para Lactentes - EMBALAGEM - 800 GRAMAS - enriquecida com vitaminas e sais minerais para lactente no segundo semestre de vida (ex: NAN II, Nestonego II, Apatamil II, Milupa II). Latas 800g contendo a origem do Produto e data de vencimento superior a 18 meses, sem amassamentos, vazamentos e ferrugens. Conforme solicitação da SME/DHAE - entrega no almoxarifado central.	UNIDADE	3219
15	473482	Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose - EMBALAGEM - 800 GRAMAS - contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessários ao bom desenvolvimento e crescimento. Produto que contenha nucleotídeos (citidina, uridina, adenosina, guanosina e inosina) e LCPufas (ácidos graxos de cadeia longa), principalmente os ácidos araquidônico 0,35% (ARA) e docosahexaenóico 0,2% (DHA). Produto com Densidade calórica 66 Kcal/100ml , 8% de proteínas lácteas (100% caseína), 44% de carboidratos (100% maltodextrina) e 48% de lipídios (100% de gordura vegetal). Latas de 800g, contendo a origem do Produto e data de vencimento superior a 18 meses, sem amassamentos, vazamentos e ferrugens. Entrega no Almoxarifado central SME / DHAE.	UNIDADE	275
16	432350	Fórmula Infantil para dieta semi-elementar e hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite - - EMBALAGEM - 400 GRAMAS - TCM e óleos vegetais incluindo óleo de Mortierella alpina – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Produto isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Produto com baixa osmolaridade, ótima tolerabilidade e aceitação. Para alimentação de lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja, distúrbios absorptivos ou outras condições clínicas que requerem terapia nutricional com dieta ou fórmula semi-elementar e hipoalergênica. Produto com as seguintes características nutricionais : densidade calórica 66 Kcal/100ml. - 11 % de proteínas (100% de proteína extensamente hidrolisada do soro do leite de baixo peso molecular), 41% de carboidratos (100% de maltodextrina), 48% de lipídios (50% de TCM – triglicérides de cadeia média, 49% óleos vegetais e 1% de óleo de peixe) e outras suplementações Embalagem: Latas de 400 g contendo a origem do Produto e data de vencimento superior a 18 meses, sem amassamentos, vazamentos e ferrugens. Entrega no Almoxarifado central SME / DHAE.	UNIDADE	443
17	473482	DIETA ENTERAL (EMBALAGEM DE 400 G): suplemento de nutrição oral e enteral infantil, hipercalórico, com densidade calórica de 1,5 kcal/mL, isento de lactose e glúten, com nutrientes que contribuem para recuperar a nutrição de crianças com dificuldade de manter ou ganhar peso e/ou crescer adequadamente. Ele deve ter maltodextrina como fonte de carboidrato, caseinato como fonte de proteína e ser completo em relação a vitaminas e minerais.	UNIDADE	100
18		FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES 0 A 6 MESES - 800G fórmula infantil para lactentes de até seis meses, à base de proteínas lácteas, com DHA e ARA, prebióticos (scGOS/lcFOS) e nucleotídeos. Embalagem: Latas de 400 g contendo a origem do Produto e data de vencimento superior a 18 meses, sem amassamentos, vazamentos e ferrugens. Entrega no Almoxarifado central SME / DHAE.	UNIDADE	426
19	445995	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL (CAIXA CONTENDO 1000 ML)– Leite tipo UHT, longa Vida Integral, caixa contendo 1000ml. Embalagem Tetra Pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas legais vigentes do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade máxima de 100 dias a partir da data de entrega. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deve ser de qualidade similar ou superior ao das marcas PIRACANJUBA e ITALAC. Entrega	UNIDADE	127813

		no Almoarifado central SME / DHAЕ e / ou Instituições de Ensino, conforme solicitação da DHAЕ - SEMANALMENTE.		
20	447375	LEITE LONGA VIDA – SEM LACTOSE - Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	UNIDADE	2064
21	458993	MACARRÃO PARAFUSO (PACOTE DE 0,500 GRAMAS) - Macarrão parafuso, embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, com 500g. Massa de sêmola SEM OVOS. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho e de substância estranha ou nociva, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Entrega SEMANALMENTE no Almoarifado central SME / DHAЕ.	UNIDADE	14996
22	458951	MACARRÃO ESPAGUETE (PACOTE DE 0,500 GRAMAS) - Macarrão TIPO ESPAGUETE, embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, com 500g. Massa de sêmola SEM OVOS. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho e de substância estranha ou nociva, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Entrega SEMANALMENTE no Almoarifado central SME / DHAЕ.	UNIDADE	14996
23	463692	ÓLEO DE SOJA - (EMBALAGEM 0,900 ML) Óleo de soja 100% natural, obtido de matéria prima vegetal. Embalagem PET com 900 ml estado sanitário, isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva, possui aspecto límpido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Entrega no Almoarifado central SME / DHAЕ - SEMANALMENTE OU CONFORME SOLICITAÇÃO.	UNIDADE	22189
24	448219	SAL REFINADO - (EMBALAGEM DE 1 KG) Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Entrega no Almoarifado central SME / DHAЕ - SEMANALMENTE OU CONFORME SOLICITAÇÃO.	UNIDADE	6831
25	451059	CARNE BOVINA MOÍDA (EMBALAGEM de 1 kg) - Corte ACÉM, de primeira qualidade, moída, congelado (temperatura entre -12°C à -18°C), embalagem em plástico transparente de polietileno atóxico de 1kg, a vácuo, devidamente etiquetada, contendo obrigatoriamente as seguintes informações: quantidade do produto, registro (SIM, SIF ou SIP/SIE), a especificação do corte (Carne moída congelada de bovino – Acém), informações nutricionais, número do lote, data de produção e validade. Prazo de validade máxima de 180 dias. Isenta de ossos, cartilagens, sebo, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem e nervo. Isenta de aditivos, coadjuvantes, corantes e material estranho ao da carne pura, apresentando cor e odor característicos. Características Sensoriais: Textura, cor vermelho brilhante, sabor e odor característicos. Gordura (máxima 10%), água (máximo 3%). Será rejeitado o produto com sinais de descongelamento, recongelamento, sujos, que contrariam a regulamentação vigente, transportados de forma inadequada, em veículos sem refrigeração para congelados (necessário sistema de gerador de frio), fechado, isotérmico e/ou conduzidos juntamente com outros gêneros e/ou objetos. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas, evitando que sua embalagem tenha contato direto com o chão, veículo e outros, para assim evitar a contaminação cruzada. Os veículos destinados ao transporte de alimentos congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade. Portanto, a entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e DHAЕ, de duas à três vezes na semana de acordo com a solicitação da SME/DHAЕ.	KG	39379
26	447435	CARNE BOVINA PICADA - (EMBALAGEM de 1 kg) Corte COXÃO MOLE, de primeira qualidade, limpa, picada em cubos médios de aproximadamente 5 cm, congelada (temperatura entre -12 à -18°C), embalagem em plástico transparente de polietileno atóxico de 1kg, a vácuo, devidamente etiquetada, contendo obrigatoriamente as seguintes informações: quantidade do produto, registro (SIM, SIF ou SIP/SIE), especificação do corte (Carne picada congelada de bovino - Coxão Mole), informações nutricionais, número do lote, data de produção e validade. Prazo de validade máxima de 180 dias. Isenta de ossos, cartilagens, gordura, sebo, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem e nervo. Isenta de aditivos, coadjuvantes, corantes e material estranho ao da carne pura, apresentando cor e odor característicos. Características Sensoriais: Textura, cor vermelho brilhante, sabor e odor característicos. Gordura (máxima 10%), água (máximo 3%). Será rejeitado o produto com sinais de descongelamento, recongelamento, sujos, que contrariam a regulamentação vigente, transportados de forma inadequada, em veículos sem refrigeração para congelados (necessário sistema de gerador de frio), fechado, isotérmico e/ou conduzidos juntamente com outros gêneros e/ou objetos. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas, evitando que sua embalagem tenha contato direto com o chão, veículo e outros, para assim evitar a contaminação cruzada. Os veículos destinados ao transporte de alimentos congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade. Produto deverá	KG	33854

		ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e DHAE, de duas à três vezes na semana de acordo com a solicitação da SME/DHAE.		
27	447618	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) (EMBALAGEM de 1 kg) - CONGELADO 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo/número do SIF; número do lote (caso utilizado). A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e DHAE, até duas vezes na semana de acordo com a solicitação da SME/DHAE.	KG	49348
28	447518	CARNE LOMBO SUÍNO (EMBALAGEM de 1 kg) – Cortado em cubos, sem osso e contendo em torno de 8,8% no máximo de gordura. O produto deverá ser fresco, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. O produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxica, resistentes, transparentes, em pacotes com peso igual ou aproximado a 1 kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo -18° (congelado). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente Ministério da Saúde- ANVISA com alvará da Vigilância Sanitária Municipal) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SIE-GO/SIM ou SISBI. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir de data de entrega na unidade requisitante. Deve apresentar etiqueta de identificação contendo as seguintes informações: data embalagem, data de validade, tipo de carne, peso e origem do produto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. (Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, de duas à três vezes na semana de acordo com a solicitação da DHAE.	KG	19732
29	448953	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO (EMBALAGEM de 0,800 g): Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 12%, segundo Decreto 9.013/2017, que dispõe sobre o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RISPOA). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com laço que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 0,800 g sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 4 meses a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e DHAE, de duas à três vezes na semana de acordo com a solicitação da SME/DHAE.	UNIDADE	10193
30	615352	SALSISHA - (EMBALAGEM de 1 kg) - produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo. O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária de plástico flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente, com peso por unidade de aproximadamente 50 g cada. Contendo na embalagem 01 kg. As embalagens primárias devem estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura média na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente Ministério da Saúde- ANVISA com alvará da Vigilância Sanitária Municipal) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SIE-GO/SIM-RV ou SISBI. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 90 dias. Deve apresentar etiqueta de identificação contendo as seguintes informações: data embalagem, data de validade, tipo de carne, peso e origem do produto. A entrega deverá ser feita com veículo refrigerado. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e DHAE, de duas à três vezes na semana de acordo com a solicitação da SME/DHAE.	KG	5616
31	463699	MARGARINA - POTE DE 0,500 GRAMAS - Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal com no máximo 80% de lipídios, em potes de polipropileno com laço de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O	UNIDADE	2286

		produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Resfriada com temperatura entre 5°C à 16°C. Será rejeitado o produto que se apresentar, sujo, que contrariam a regulamentação vigente, transportados de forma inadequada, em veículos sem refrigeração para resfriados (necessário sistema de gerador de frio), fechado, isotérmico e/ou conduzidos juntamente com outros gêneros e/ou objetos. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas, evitando que sua embalagem tenha contato direto com o chão, veículo e outros, para assim evitar a contaminação cruzada. Os veículos destinados ao transporte de alimentos resfriados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e DHAE, de duas à três vezes na semana de acordo com a solicitação da SME/DHAE.		
32	446384	MANTEIGA - (embalagem de 500 g), manteiga na forma de uma emulsão cremosa homogênea, sem separação de de líquidos, contendo creme de leite e sal. Pode conter corante urucum, desde que declarado no rótulo. Não deve conter aromatizantes, gordura trans e glúten. Deve ser de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20 graus Celsius, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. A embalagem deve ser atóxica, plástica, limpa, não violada, resistente, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. . 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 máximopara consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais;número de registro do produto no órgão competente; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 05 (CINCO) meses a partir da data de entrega. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e DHAE, de duas à três vezes na semana de acordo com a solicitação da SME/DHAE.		1296
33	405351	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - POTE DE 0,200 GRAMAS - produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite, leite reconstituído integral e/ou leite pasteurizado integral, proteína concentrada de leite, caseinato de cálcio, concentrado de proteínas lácteas, água, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, regulador de acidez ácido láctico e conservador sorbato de potássio. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten.	UNIDADE	22024
34	476449	BISCOITO DE QUEIJO (com unidade aproximada de 30 a 50g), produto feito a base de polvilho doce, manteiga, sal, ovos, leite e queijos. Bem acondicionado, assado ao ponto e pronta pára consumo em formatura de ferradura. Com matérias primas de qualidade, sem empilhar o produto evitando amassar ou abafar. Deverá ser entregues em embalagens plásticas de polietileno transparente, atoxico e lacrada, quando o produto já estiver em temperatura ambiente, evitando o abafamento e umidade. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional e ingredientes. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solcitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	9710
35	476817	BOLO SIMPLES (kg) - Produzido no máximo 01 dia antes da entrega, conforme cardápio, contendo os principais ingredientes: açúcar, ovos, leite, farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico, margarina ou óleo vegetal e fermento em pó, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA, exceto amido de milho. Não sendo permitido o uso de massa pronta ou conservantes. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio. Com matérias primas de qualidade, sem empilhar o produto evitando amassar ou abafar. Deverá ser coberto por plástico insulfilm, quando o produto já estiver em temperatura ambiente, evitando o abafamento e umidade. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional e ingredientes. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solcitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	5606
36	602275	ROSCA: Unidade pesando em média 50g. Produto deve ser fabricado no dia anterior ao consumo conforme cardápio. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, inspecionado pelo órgão responsável pelo setor, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, será rejeitado o rosca queimada ou malcozida, amassada ou abafada. Produto preparado com farinha trigo, fermento biológico, açúcar, sal, creme confeiteiro ou leite condensado, coco e óleo vegetal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solcitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	3944
37	469443	PÃO DE MILHO: Unidade pesando em média 25g. Produto deve ser fabricado no dia anterior ao consumo conforme cardápio. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, inspecionado pelo órgão responsável pelo setor, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, será rejeitado o pão queimado ou malcozido, amassado ou abafado. Produto preparado com fubá de milho, farinha trigo, fermento biológico, sal, e óleo vegetal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em	KG	2830

		veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solicitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.		
38	469443	PÃO DE MILHO: Unidade pesando em média 50g. Produto deve ser fabricado no dia anterior ao consumo conforme cardápio. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, inspecionado pelo órgão responsável pelo setor, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, será rejeitado o pão queimado ou malcozido, amassado ou abafado. Produto preparado com fubá de milho, farinha trigo, fermento biológico, sal, e óleo vegetal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solicitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	4143
39	460385	PÃO CARECA 25G (KG) - Unidade pesando em média 25g. Produto deve ser fabricado no dia anterior ao consumo conforme cardápio. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, inspecionado pelo órgão responsável pelo setor, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, será rejeitado o pão queimado ou malcozido, amassados ou abafados. Produto preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deverá ser entregue diariamente nas Unidades Escolares de Ensino de acordo com o Cardápio até às 7h. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solicitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	6509
40	460385	PÃO CARECA 50G (KG) Unidade pesando em média 50g. Produto deve ser fabricado no dia anterior ao consumo conforme cardápio. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, inspecionado pelo órgão responsável pelo setor, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, será rejeitado o pão queimado ou malcozido, amassados ou abafados. Produto preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deverá ser entregue diariamente nas Unidades Escolares de Ensino de acordo com o Cardápio. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solicitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	21832
41	232597	PÃO FRANCÊS 25G (KG) - Unidade pesando em média 25g. Produto deve ser fabricado no dia do consumo conforme cardápio. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, amassado ou abafados. Produto de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deverá ser entregue diariamente nas Unidades Escolares de Ensino de acordo com o Cardápio. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solicitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	6721
42	232597	PÃO FRANCÊS 50G (KG) - Unidade pesando em média 50g. Produto deve ser fabricado no dia do consumo conforme cardápio. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, amassado ou abafados. Produto de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deverá ser entregue diariamente nas Unidades Escolares de Ensino de acordo com o Cardápio até às 7h. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, diariamente de acordo com a solicitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.	KG	18072
43	460526	TORRADA - Torrada - Tipo: De Pão Francês/De Sal Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada, Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico. O rótulo deve constar a denominação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução - CNNPA. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deverá ser entregue diariamente nas Unidades Escolares de Ensino de acordo com o Cardápio. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino,	KG	5185

		diariamente de acordo com a solicitação da DHAE, até às 7h. A retirada pelas escolas rurais serão das 04h30min às 6h.		
44	464374	ABACAXI PÉROLA (kg) - Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	45330
45	463938	ALHO BRANCO (kg) – grão do tipo comum, classe 6, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem danos mecânicos ou causada por pragas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	4705
46	463748	ABÓBORA MADURA – de 1ª qualidade, serem colhidas ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estejam livres de enfermidades; não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estejam sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deverá ser envolto por plástico insulfilme, quando o produto estiver cortado, evitando a contaminação cruzada. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	2933
47	463752	ABOBRINHA VERDE de 1ª qualidade, serem colhidas ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estejam livres de enfermidades; não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estejam sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Deverá ser envolto por plástico insulfilme, quando o produto estiver cortado, evitando a contaminação cruzada. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	4968
48	463832	ALFACE – hidropônica, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada, micragem 0,12 e dispostos em caixas plásticas vazadas afim de evitar danos físicos e mecânicas. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	3610
49	463753	BATATA DOCE – classificação , tamanho e coloração uniformes, produto consistente ao toque, sadia e fresca, íntegra, sem danificações físicas (amassadas, batidas ou podres), isentas de substâncias terrosas, sujidades e odores não característicos que comprometam sua qualidade. Embalagens em saco Tipo Raschel. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, semanalmente de acordo com o Cardápio. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	2777
50	463754	BATATA INGLESA (KG) - Batata inglesa, de primeira qualidade, firme e íntegra, com tamanho uniforme, com casca lisa, sem manchas e brotos, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, coloração uniforme, em perfeitas condições de conservação e maturação, com rótulo indicando peso. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, CONFORME SOLICITAÇÃO DA DHAE.	KG	23428
51	463767	BETERRABA - de aparência sadia e fresca, de 1ª qualidade, serem colhidas ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie sem folhas e danificações físicas, cascas íntegras. Isentas de substâncias terrosas, sujidades, odores e sabores estranhos, em perfeitas condições de apresentação. A casca deve ser lisa, firme e sem rachaduras. Cor concentrada e tamanho médio. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Instituições de Ensino semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	2872
52	463782	CEBOLA DE CABEÇA (kg) - cebola de primeira qualidade, caixa 3, não brotada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagens em saco Tipo Raschel. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, íntegra, firme, sem danificações físicas, cascas íntegras, sem odores não característicos e mofo que comprometam sua qualidade de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidades de tamanho médio e uniformes, casca lisa. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno	KG	7249

		de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, semanalmente de acordo com Cardápio.		
53	463770	CENOURA – de 1ª qualidade, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; fresca, compacta, firme de coloração uniforme, lisa, aroma, cor e sabor típico da espécie em perfeito estado. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isentas de: doenças, brotos, sujidade, rachaduras, cortes e perfurações. Tamanho uniforme com boa apresentação. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	23966
54	463778	CHUCHU – de 1ª qualidade, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; sadio e fresco, íntegro, firme, sem danificações físicas, cascas íntegras isentas de substâncias terrosas, sujidades e odores não característicos que comprometam sua qualidade. Deve ter tamanho médio, com coloração normal, sem brotos, sem lesões mecânicas ou microbianas que comprometam o produto. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue na DHAE (Diretoria de higiene e Alimentação Escolar), semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	3794
55	463822	COUVE - fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fracionado em molhos com 200g cada. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução. O produto deve ser entregue em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio, em caixas plásticas sem abafar ou amassar.	KG	2006
56	463789	INHAME (KG) de 1ª qualidade, com grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; fresco, compacto, firme de coloração uniforme, com características típicas da espécie em perfeito estado. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isentas de: doenças, brotos, sujidade, rachaduras, cortes e perfurações. Tamanho uniforme com boa apresentação. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, conforme solicitação.	KG	5378
57	464393	LARANJA PÊRA RIO (UNIDADE) – sadia, fresca, madura, íntegra, firme, suculenta sem danificações físicas, cascas íntegras isentas de substâncias terrosas, perfurado, sujidades e odores não característicos que comprometam sua qualidade, frutos de tamanho médio de 170 a 200 gramas cada. Extra, tamanho e coloração uniforme C2 ou C3. Embalagens em saco Tipo Raschel para Laranja, com no máximo 50 unidades por saco. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, conforme solicitação, em caixas plásticas sem abafar ou amassar.	UNIDADE	243334
58	464398	LIMÃO TAITI, procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. Categoria extra. Acondicionada em engradados plásticos. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	5649
59	464401	MAÇÃ NACIONAL GALA, com grau de maturação adequado para o consumo, com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão, sadia e fresca, íntegra, sem danificações físicas (amassadas e/ou batidas), 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, e odores não característicos que comprometam sua qualidade. Peso aproximado de 100g. Cor vermelho vivo, polpa doce, fina e suculenta. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino, conforme solicitação.	UNIDADE	410650
60	464418	MELANCIA – produto íntegro, sem manchas, rachaduras, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos; estar em ponto de maturação próprio para o consumo. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	36069

61	464405	MAMÃO TIPO FORMOSA: SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS DE BROTOS, RACHADURAS, DOENÇAS, CORTES E PERFURAÇÕES. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. PESO E TAMANHO UNIFORME E CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, E EM BOA CONDIÇÃO DE APRESENTAÇÃO - o mamão deve apresentar 70% de maturação. Isso significa que o mamão deve estar em um estágio de maturação onde já desenvolveu boa parte de suas características de cor, sabor e aroma, mas ainda não atingiu a completa maturação. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	8860
62	464422	MELÃO AMARELO COMUM - Características: Melão redondo, graúdo, de primeira qualidade, deve ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme; sem perfurações e cortes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, isento de enfermidades e larvas; acondicionado em embalagem que mantenham sua integridade. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	61178
63	463797	MILHO VERDE – descascado, isento de sujidade e doenças, em perfeita condição de apresentação. Frescos, de ótima qualidade, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Espigas com tamanho padrão. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deverá ser entregue diretamente nas Escolas, sendo as das Escolas Rurais entregues na DHAE (Diretoria de higiene e Alimentação Escolar), semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	2457
64	446619	OVO BRANCO DE GALINHA (UNIDADE): Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. CLASSIFICAÇÃO: Cor da casca: Branca. Tipo 3 (grande). Classe = A. Peso unitário aprox. = 50g. EMBALAGEM: Bandeja de mercado nova. Nota: registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem: cartela de papelão prensado com 30 unidades. As cascas devem apresentar-se íntegras, limpas e livres de rachaduras. Deverá ser coberto por plástico insulfilm, identificado com data de fabricação (ou postura) e validade. O produto será rejeitado quando: os mesmos estiverem sujos, rachados, quebrados e/ou transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. O produto deverá ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino de acordo com o Cardápio.	UNIDADE	85968
65	463839	REPOLHO VERDE - frescos, apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	2460
66	463829	REPOLHO ROXO - frescos, apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	3075
67	464436	TANGERINA VARIEDADE PONKAN - de 1ª qualidade - Extra, tamanho e coloração uniforme C2 ou C3, deve apresentar a polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, e resíduo de fertilizante. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, conforme solicitação, em caixas plásticas sem abafar ou amassar. Embalagens em saco Tipo Raschel para Laranja, com no máximo 50 unidades por saco.	UNIDADE	211929
68	481106	TOMATE - tipo saladete de 1ª qualidade, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução, do tamanho e apresentarem grau de maturação de 75%, apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; não se apresentarem amassados ou amolecidos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Tamanho médio padrão. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando: transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAE, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	7891

69	463814	VAGEM IN NATURA - de 1ª qualidade, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; fresca, compacta, firme de coloração uniforme, lisa, aroma, cor e sabor típico da espécie em perfeito estado. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isentas de: doenças, brotos, sujidade, rachaduras, cortes e perfurações. Tamanho uniforme com boa apresentação. A embalagem para entrega, deve ser em sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, com pequenos furos para circulação de ar, com aproximadamente 3mm cada. Micragem 0,12. O produto será rejeitado quando transportados em veículos sujos, e/ou com sua qualidade comprometida, promovendo a contaminação cruzada. Produto deve ser entregue nas Unidades Escolares de Ensino e na DHAÉ, semanalmente de acordo com o Cardápio.	KG	7955
70	281970	EMBALAGEM PLÁSTICA 30X40 KG - EMBALAGEM PLÁSTICA - 40 x 60cm com 0,20 micras de espessura com 1 Kilo (aproximadamente 40 unidades). Produzidos em polietileno, atóxico, inodoro e incolor.	KG	460
71	415292	EMBALAGEM PLÁSTICA (PCT 100 UNIDADES) - 50X80 CM - Saco Plástico Cristal Para Cesta Básica 50x80 / Pacote com 100 unidades. - Saco Plástico Cristal Para Cesta Básica 50x80 / Pacote com 100 unidades.	UNIDA DE	184

Tabela 01 – Descritivo do quantitativo, CATMAT, e produtos a serem adquiridos.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 Com base nos fundamentos no Art. 6º da Constituição Federal, considerando a alimentação como direito social, bem como, no Art. 208 em que ressalta o dever do Estado com a educação, sendo efetivado mediante a garantia de alimentação aos educandos, por meio de programas suplementares financiados com recursos provenientes de contribuições sociais e outros recursos orçamentários, atribuindo a família, e sociedade e ao Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, **à alimentação**, à educação [...].

A Resolução nº 06 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, ressalta que:

II – a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

Nesse contexto, considerando que o dever do Poder Público com a educação escolar pública é efetivado mediante a garantia, dentre outras, de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde (Inciso VII, Art. 208, CF/88; e Inciso VIII, Art. 4º, LDB), compreende-se que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Poder Público (Art. 3º, Lei 11.947/2009).

Partindo desse pressuposto, e em cumprimento ao que estabelece o Inciso I, do Art. 17, da Lei nº 11.947/2009, os estados, municípios e o Distrito Federal são os responsáveis

constitucionais e legais em garantir a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica pública, em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, e, para tal, devem fornecer recursos financeiros, materiais e humanos suficientes para cumprir as diretrizes da alimentação escolar.

Portanto, é importante ressaltar que os recursos próprios das Entidades Executoras aplicados na alimentação escolar não é “contrapartida”, mas sim uma obrigação constitucional e legal, das quais através do Programa Municipal de Alimentação Escolar, estes recursos devem ser a principal fonte orçamentaria visando atender aos critérios estabelecidos na legislação.

Desta forma, o presente Termo de Referência visa a contratação de empresas do ramo, para o fornecimento de gêneros alimentícios, os quais serão destinados à preparação da Alimentação Escolar dos alunos matriculados nas 42 (quarenta e duas) Instituições de Ensino da Rede Municipal de Ensino de Jataí, e as 03 (três) Instituições Filantrópicas assistidas pelo Município, conforme apresentado o quantitativo de alunos por Instituição de Ensino na tabela a seguir, e na redação do Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 03/2025 SME/DHAE.

TOTAL DE ALUNOS 05/2025

	UNIDADES ESCOLARES - URBANAS	TOTAL DE ALUNOS	TOTAL DE OUTROS	T. GERAL
1	Escola Municipal Antonio Tosta de Carvalho	766	60	826
2	Escola Municipal Auta de Souza	495	33	528
3	Escola Municipal Caminho da Luz	952	72	1024
4	Escola Municipal Clarindo de Melo (116 - EJA)	614	54	668
5	Escola Municipal Deputado Manoel da Costa Lima	316	25	341
6	Escola Municipal Diogo Lemes de Lima	275	33	308
7	Escola Municipal Flávio Vilela	343	32	375
8	Escola Municipal Irmã Sheilla	436	35	471
9	Escola Municipal Leopoldo Nonato de Oliveira	593	40	633
10	Escola Municipal Maria Theodora de Souza	303	31	334
11	Escola Municipal Profª Isabel Franco de Moraes e Silva	549	48	597
12	Escola Municipal Pedacinho do CEU I	375	30	405
13	Escola Municipal Pedacinho do CEU II	157	30	187
14	Escola Municipal Profº Geraldo Venério de Carvalho	291	32	323
15	Escola Municipal Profº Luziano Dias de Freitas (144 ESTADO)	442	39	481
16	Escola Municipal Zilah Amorim de Carvalho	657	47	704

SOMA TOTAL	8205
-------------------	-------------

UNIDADES ESCOLARES - INTEGRAIS		TOTAL DE ALUNOS	TOTAL DE OUTROS	T. GERAL
17	Escola Municipal Isafas Soares	302	34	336
18	Escola Municipal Profº João Justino de Oliveira - CAIC	306	50	356
SOMA TOTAL				692

UNIDADES ESCOLARES – FILANTRÓPICAS		TOTAL DE ALUNOS	TOTAL DE OUTROS	T. GERAL
19	APAE	123	20	143
20	C. A. Educacional Especializado Érica De Melo Barbosa	172	38	210
21	CEMOL - Casa Evangélica Monte das Oliveiras	84	6	90
SOMA TOTAL				443

UNIDADES ESCOLARES URBANAS - ALUNOS VINDOS DA RURAL		TOTAL DE ALUNOS	TOTAL DE OUTROS	T. GERAL
16.1	Escola Municipal Zilah Amorim de Carvalho	80	0	80
SOMA TOTAL				80

UNIDADES ESCOLARES - RURAL		ALUNOS MUNICÍPIO	ALUNOS ESTADO	OUTROS	T. GERAL
22	Escola Municipal Boa Vista	60	40	29	129
23	Escola Municipal Campos Elísios	51	49	30	130
24	Escola Municipal Clobertino Naves da Cunha	103	110	31	244
25	Escola Municipal Maria Zaiden	66	62	36	164
26	Escola Municipal Nilo Lottici	62	51	29	142
27	Escola Municipal Professor Chiquinho	54	36	35	125
28	Escola Municipal Rio Paraíso III	69	75	33	177
29	Escola Municipal Romualda de Barros	109	105	34	248
SOMA TOTAL					1359

UNIDADES ESCOLARES - CEI /CMEI		TOTAL DE ALUNOS CMEI E CEI	OUTROS	T. GERAL
30	CEI João XXIII	131	31	162

31	CEI Bezerra de Menezes	115	28	143
32	CMEI Abelhinha	176	50	226
33	CMEI Antônio Soares Neto - Toniquinho JK	82	21	103
34	CMEI Árvore da Vida	200	41	241
35	CMEI Cidália Vilela	253	43	296
36	CMEI Criança Feliz	116	20	136
37	CMEI Andréia Danúbia Silva Lima	100	30	130
38	CMEI Favo de Mel	56	13	69
39	CMEI José Carlos	106	28	134
40	CMEI Professor Aristal Honório Lima	191	40	231
41	CMEI Recanto Feliz	100	24	124
42	CMEI Reino Encantado	161	24	185
43	CMEI Santa Rosa	220	49	269
44	CMEI Silvia Ferreira de Carvalho	182	37	219
45	CMEI Ubaldina Ribeiro	137	25	162
SOMA TOTAL				2830

Tabela 02 - Instituições de ensino e quantitativo de alunos matriculados, conforme dados do SIGE 05/2025.

Conforme supracitado, a presente Licitação, será destinada a aquisição de alimentos dos quais serão utilizados na preparação das refeições dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, de acordo com cardápios apresentados no Estudo Técnico Preliminar – ETP – 003/2025 SME/DHAE.

As fórmulas infantis solicitadas no presente Termo Referencial, visa o fornecimento da Fórmula, aos escolares lactentes dos 0 (zero) meses a 12 (doze) meses, ou conforme desenvolvimento da criança e ou adaptação alimentar.

Cabe salientar, que as embalagens solicitadas, são para armazenamento de sobras, bem como, para armazenamento de gêneros alimentícios a serem encaminhados da DHAE para às Instituições de Ensino.

De acordo com a **PORTARIA Nº 085/2018 – SME/DHAE - Art. 5º, sobre os procedimentos no caso de sobras dos gêneros:**

II. No caso de eventual sobra dos demais produtos, as embalagens devem ser fechadas e identificadas com etiquetas, contendo a data da abertura da embalagem.

III. Os alimentos armazenados em geladeira e freezer deverão ser acondicionados em recipientes plásticos com tampa e/ou sacos plásticos atóxicos, identificados com nome do produto, data de produção e/ou validade.

Os cardápios, foram elaborados pela Nutricionista RT, da Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar-DHAE, conforme determina a Resolução de 06 de maio de 2020:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

A elaboração dos cardápios, visam preparações a serem servidas partir do mês de setembro de 2025 a setembro de 2026, visando o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Instituições de Ensino do Município de Jataí e filantropias. Garantindo melhoria na segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Com efeito, a alimentação é primordial no combate a repetência escolar, pois é comprovado cientificamente que crianças, com problemas de alimentação, têm afetada a capacidade de aprendizagem. Assim sendo, em face de todas as premissas, aqui mencionadas, há a necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios, observando sempre a busca da administração pública pela melhor qualidade e o menor desembolso.

2.1.2 DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO

Alunos matriculados nas Instituições Educacionais da Rede Pública de Ensino de Jataí, atendendo nas modalidades de Educação Infantil, Educação de Tempo Integral, Ensino Fundamental – Anos Iniciais e EJA, conforme demonstra na planilha a seguir:

TOTAL GERAL ALUNOS / SERVIDORES	13609
TOTAL GERAL - ALUNOS ESC. URB + RUR.	8614
TOTAL GERAL - ESTADO	660
TOTAL GERAL - ALUNOS CMEI	2326
TOTAL GERAL - RURAL - EST. + MUN.	1102
TOTAL GERAL- INTEGRAL	608
TOTAL GERAL - ESCOLAS URBANAS + VINDOS RUR.	10578
TOTAL GERAL - ESCOLAS RURAIS - MUN	574
TOTAL GERAL - FILANTRÓPICAS	379

TOTAL GERAL -SERVIDORES	1550
TOTAL GERAL - VINDOS RURAL = ESC. URB	80

Tabela 3. Resumo do quantitativos de pessoas que serão atendidas.

Fonte: http://www.seduc.go.gov.br/intranet/portal/Sistemas/IEG/ige_qtdeAlunos_rel.asp.

2.2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Por se tratar de objetos que se enquadram como sendo de natureza comum, não tendo relação imediata uns com os outros, a presente contratação se dará por menor preço por item, uma vez que a contratação de uma ou mais empresas não trará prejuízo a execução do objeto do presente termo.

Para a escolha de critérios de pesquisa de preço, utiliza-se neste processo o Banco de Preços (disponível em: <https://www.bancodeprecos.com.br/Account/Access>), conforme determina a Lei 14.133, em seu Art. 23. “O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto”.

Diante a modalidade escolhida – Pregão Eletrônico, opta-se pelo critério de julgamento, a utilização da mediana e média, uma vez que, de acordo com Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações) é permitida utilização tanto da média quanto da mediana em pesquisas de preços para a definição do valor estimado de uma contratação, inclusive em casos de dispensa eletrônica. A escolha entre média e mediana, está descrita no mapa de preços, onde aplicou-se a vantajosidade na formação de preços, obtidos nos orçamentos.

2.3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.3.1 Ante ao exposto, a contratação será realizada fundamentada na Lei Federal nº 14.133/2021, mediante a qual será realizada na modalidade Pregão Eletrônico, sobre a luz do critério de julgamento de menor preço por item

2.3.2 Este procedimento, visa garantir o direito à alimentação escolar ofertada aos estudantes da Rede Municipal de Jataí – GO, e Entidades de Ensino Filantrópicas, durante o período de 200 dias letivos.

A alimentação é um direito garantido na Constituição Brasileira e na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. A universalidade do atendimento nas escolas públicas, faz

parte das diretrizes assegurada pelo Marco Legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em consonância com o Programa Municipal de Alimentação Escolar, constituídos através dos normativos abaixo:

Normativos Gerais

- ✓ **RESOLUÇÃO Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020** - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- ✓ **LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS LEI NO 14.133/2021** - Estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
- ✓ **LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999** - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.

Normativas do PNAE

- ✓ **RESOLUÇÃO Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020** - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- ✓ **RESOLUÇÃO Nº 20, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020** - Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- ✓ **PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006** - Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.
- ✓ **LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996** - Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Controle de qualidade

- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004** - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003** - Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados
- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 340, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002** - determina a obrigatoriedade da declaração da TARTRAZINA por extenso nos alimentos que contenham na sua composição o corante.
- ✓ **LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003** - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015** - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013** - Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.
- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 839, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2023** - Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.
- ✓ **RESOLUÇÃO RDC Nº 843, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024** - Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.
- ✓ **RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 854, DE 4 DE ABRIL DE 2024** - Dispõe sobre os requisitos sanitários aplicáveis às embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos destinados a entrar em contato com alimentos.
- ✓ **INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 281, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024** - Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada.

- ✓ **PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997** – Estabelece normas e práticas de boa higiene, fabricação, manuseio de alimentos, armazenamento, desinfecção de veículos;

3 DA NATUREZA DOS OBJETOS COMO COMUNS:

3.2.1 Para os fins de mister, declara-se que **os bens a serem adquiridos por este processo são de natureza comum**, sendo aqueles possíveis de se estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

4 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.2.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, no Tópico 6.

Contudo, cabe ressaltar que a aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis visa atender a Alimentação Escolar dos estudantes matriculados em escolas públicas da educação básica do município de Jataí-Go, adquirindo assim, gêneros alimentícios para a preparação das refeições, onde os alimentos a serem entregues a contratante deverão ser de 1ª qualidade e devidamente acondicionados em embalagens adequadas a fim de evitar estragos que possam comprometer a qualidade do produto.

Chegou-se ao total estimado de cada item (gêneros alimentícios), com base na necessidade de cada Instituição de Ensino Municipal, de acordo com o quadro de distribuição elaborado que foi calculado a partir da seguinte fórmula:

$$\text{Números de alunos + nº de outros (servidores) X Per Capita (gramagem por pessoa) X quantidade de vezes que o item aparece no Cardápio = Quantidade necessária por Unidade Escolar}$$

5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Dos requisitos para contratação:

Os gêneros alimentícios deverão atender a legislação vigente, e alterações que possam surgir durante o período de vigência, ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos conforme as características de cada item (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas

demais Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF, SISBI-POA).

5.2 O licitador deverá:

- Realizar as entregas dos Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, através da Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar - DHAE, conforme condições, transportes, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo);
- Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica (tópico 4.2.), sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues, bem como seus quantitativos, qualidade e transportes;
- Realizar diretamente a entrega dos gêneros alimentícios, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, bem como durante a entrega responsabilizar por qualquer acidente de trabalho de seus fornecedores, ou provocado por estes nas Instituições de Ensino e na DHAE;
- O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado;
- Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange ao transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE;
- Prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos;
- Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade;
- Repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições contratuais;

- Atentar aos riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, bem como as ações de mitigação dos impactos na produção, bem como, as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.
- Considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.
- Emitir documento em papel timbrado da empresa, garantindo a substituição imediata de veículo que apresente falhas durante o procedimento de entrega, nas condições exigidas no edital, bem como apresentar imediatamente documentos que comprovem a regularidade deste veículo junto aos órgãos competentes de acordo com a legislação;
- Realizar a primeira entrega do dia na DHAE, a qual verificará as condições dos produtos, data de validade, condições higiênicas sanitárias do veículo. Durante a entrega na DHAE, o fornecedor deverá apresentar o Certificado de Vistoria do veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária;
- Receber o contratante em sua empresa quando solicitado, para verificação de Condições higiênicas-sanitárias e físico-estruturais;
- Responsabilizar e arcar com análise de alimentos caso seja detectado alguma alteração, e ou produtos entregues fora das descrições e especificidades dos produtos, quando solicitado pela equipe técnica da DHAE;
- Cumprir o horário das entregas na DHAE das 8h às 10h30min e das 13h às 16h30min e nas Unidades Escolares das 7h30 às 11h e das 13h às 16h30min, responsabilizando por custos adicionais as despesas de servidores, caso a entrega não seja realizada em período hábil, conforme cronograma.
- Responsabilizar, pela entrega e descarga dos produtos dentro do horário determinado, com tempo hábil para conferência e ateste da Guia de Remessa de Alimentos - GRA;
- Emitir Guias de Remessas de Alimentos – a todas Instituições, quando descrito o quantitativo no cronograma, e ou total quando for na DHAE;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
 - O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da SME/DHAE, retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas

expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificarem danos em decorrência do transporte, avarias e/ou defeitos, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação.

- Comunicar à Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar (DHAE), no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, descrito sobre regularização, visto que será analisado pela equipe técnica da DHAE, sobre a solicitação, emitindo parecer favorável, ou não;
- Apresentar, documentos exigidos na habilitação: Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária;
- Envio de certidões: Federal, Estadual, Municipal, Regularidade FGTS, e trabalhista sempre que solicitado, bem como anexada a Nota Fiscal;
- Enviar documento comprobatório em caso de trocas de marca, comprovado através da empresa fornecedora da marca originária;
- Atender minuciosamente as legislações vigentes ao que se refere a produção, armazenamento, transporte, entrega, descritas no edital, e constante em todas as fases do processo licitatório e contratual;
- Em hipótese alguma será permitida a entrega fora do horário estabelecido, sem Guia de Remessa de Alimentos, fora do padrão estabelecido, com datas de validade não condizentes com a estipulada no Termo;
- Apresentar atestado (s) de capacidade técnica, que comprove a licitante ter aptidão de fornecimento para as mercadorias pertinentes ao objeto desta licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- A empresa contratada deverá garantir a entrega pontual dos materiais no local designado pela Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar, atendendo rigorosamente ao disposto no edital, conforme o cronograma de execução a ser encaminhado pela SME/DHAE, respeitando o prazo de entrega estabelecido no pedido / cronograma. Portanto cabe a empresa em seu plano gerencial logístico e operacional, buscar estratégias, táticas e operacionais que garantam em qualquer eventualidade e falhas técnicas no transporte, realizar a obrigação a ela estipulada no edital, sem atrasos de cronograma e ou outros

prejuízos à administração pública, por outros meios hábeis, sem atraso nas entregas, sob pena de aplicação de sanções e recusa de itens.

- Cumprir fielmente o que estipula este Termo de Referência.

5.3 SUSTENTABILIDADE

Espera que durante todo o processo de execução, sejam cumpridas as boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

O(s) fornecimento(s) deverá(ão) respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando materiais ecologicamente corretos, atendendo aos critérios de sustentabilidade, e descrição do objeto do edital, bem como os princípios e as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, atendendo aos critérios do Ciclo de Vida, no que tange a sustentabilidade na aquisição de bens e produtos, desde a produção, carregamento, distribuição, uso e descarte.

A geração de resíduos sólidos, provenientes da entrega de alimentos e seu consumo são: Resíduos Orgânicos e os Recicláveis, conforme supracitada a gestão e o manejo adequado são essenciais para evitar problemas ambientais, como a contaminação do solo e da água, e para proteger a saúde pública.

Cada setor envolvido no processo licitatório deverá considerar sua função na cadeia de valor dos resíduos sólidos, e atender a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010).

As estratégias contemplam um diagnóstico da situação e levantamento de ações preventivas e corretivas, metas e procedimentos para minimizar a quantidade de resíduos, além de propostas de reuso e reciclagem dos materiais, caso seja possível.

Portanto, ao licitador compete instruir seus servidores no descarte correto de resíduos sólidos no ato da entrega, respeitando e fazendo cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

A entidade licitante através da Secretaria da Educação / Gestão de Ensino / Diretoria de Higiene Alimentação Escolar, a orientação aos servidores, e inclusão de atividades teóricas e práticas, que visem o trabalho de conscientização aos alunos, e projetos que visem diminuir, minimizar e conscientizar sobre os impactos ambientais, atendendo a Base Nacional Comum Curricular.

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a Alimentação Escolar deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pelo nutricionista, Responsável Técnico (RT), e devem ser adquiridos mediante licitação, nos termos da Lei nº 14.133/21.

5.4 DA SUBCONTRATAÇÃO:

5.4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.5 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

5.5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5.6 DA VISTORIA:

Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5.7 DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

Não haverá exigência de apresentação de amostras, uma vez que a empresa está ciente das especificações dos itens deste procedimento licitatório.

Portanto, reserva-se à CONTRATANTE o direito de durante a vigência contratual, controlar periodicamente a qualidade dos produtos, sempre que for necessário, solicitando amostras para serem analisadas pela equipe técnica da DHAE e por órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

No caso de suspeita quanto as especificações técnicas e à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, a DHAE poderá solicitar análise sensorial e/ou laboratorial do produto suspeito, sendo o ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido no Termo de Referência e Edital. Assim como também, o produto passará por averiguação da equipe técnica da DHAE e profissionais de órgãos oficiais.

Caso durante a vigência contratual, seja solicitada amostras dos itens, estas não serão contabilizadas como entrega referente ao contrato.

6 DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

6.2. FORMA DE FORNECIMENTO:

Os gêneros alimentícios, serão fornecidos de forma parcelada durante a vigência contratual, conforme demanda da Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar.

Deverão ser transportados de acordo com as normas da ANVISA e serem entregues de forma parcelada, nas Instituições de Ensino e na Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar, conforme apresenta na descrição dos itens, e a seguir:

6.2.1. Em etapas para os ITENS NÃO PERECÍVEIS, de acordo com a vigência do contrato e determinação da Secretaria Municipal de Educação (SME), através da Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar (DHAE), via pedido, podendo as entregas ser QUINZENALMENTE ou MENSALMENTE, nas Instituições de Ensino ou na DHAE.

6.2.2. Para os ITENS PERECÍVEIS, de acordo com a vigência do contrato e determinação da Secretaria Municipal de Educação (SME), através da Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar (DHAE), SEMANALMENTE e/ ou DIARIAMENTE, nas Instituições de Ensino ou na DHAE, a entrega conforme solicitação da DHAE/SME;

6.2.3. Os panificados DEVERÃO SER ENTREGUES DIARIAMENTE nas Instituições de Ensino, conforme solicitação da DHAE, das 6h às 7h, em veículo fechado, conforme determina a legislação vigente, sendo que os panificados das Escolas Rurais, serão retirados no local de fornecimento a partir das 4h30min / AM.

6.2.4. As entregas dos produtos deverão ser feitas mediante apresentação da Guia de Remessa de Alimentos – GRA, para os itens perecíveis e itens não perecíveis, em TRÊS VIAS - sendo a 1ª da Instituição de Ensino, a 2ª do Fornecedor e a 3ª da DHAE/Secretaria Municipal de Educação (apresentada junto a Nota Fiscal para atesto da mesma), a falta de apresentação desta acarretará problemas no momento do acerto, uma vez que o ateste da Nota Fiscal, só ocorrerá após conferência das Guias de Entregas de Alimentos.

6.4. DO LOCAL DE ENTREGA/FORNECIMENTO

6.4.1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

Local de entrega: Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar (DHAE).

Endereço: Rua Mineiros, nº 606, Setor Santa Maria. Tel.: (64) 3632-4051.

Horário: 8h às 10h30min – 13h às 16h30min.

OBS.: As entregas deverão ser, **NO MÁXIMO**, de até 07 (sete) dias corridos para a entrega dos produtos a partir da DATA DO PEDIDO E ENVIO DA ORDEM DE FORNECIMENTO, enviado por e-mail, pela DHAE.

É IMPORTANTE salientar que:

- a. O Responsável pela entrega deverá aguardar o Responsável pelo Recebimento conferir os itens, antes de receber e assinar as Guias de Remessas observando a: qualidade, quantidade, marca e data de validade, preconizado em contrato.
- b. Os alimentos estocáveis ficarão armazenados no depósito da Diretoria de Higiene e Alimentação (DHAE), no endereço acima especificado, sendo posteriormente distribuído pela equipe da DHAE para as Unidades de Escolares, local onde as empresas vencedoras deverão entregar os produtos.
- c. Será de responsabilidade da(s) contratada observar os feriados e pontos facultativos Municipais, quando do dia programado para entrega dos produtos.

6.4.2 GÊNERO ALIMENTÍCIO PERECÍVEL: HORTIFRUTI, LATICÍNEOS E DERIVADOS

Entregas na DHAE e nas Unidades Escolares serão da seguinte forma:

- ✓ **ZONA RURAL:** serão realizadas na Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar, situada na Rua Mineiros, nº 606, Setor Santa Maria. Tel.: (64) 3632-4051. Entregas fixas, impreterivelmente, **às SEGUNDAS-FEIRAS e TERÇAS-FEIRAS conforme cronograma enviado pela DHAE**, das 07h30min às 10h30min e das 13h às 16h30min.
- ✓ **ZONA URBANA, Entidades Filantrópicas e CEI / CMEI:** serão realizadas diretamente nos endereços já discriminados (ANEXO II) no pedido encaminhado via e-mail. Entregas fixas, impreterivelmente, **às SEGUNDAS-FEIRAS, das 07h30 min às 11h e das 13h às 16h30min.**

É IMPORTANTE salientar que:

- a) As quantidades dos itens semanais serão definidas pela equipe da DHAE e enviadas por e-mail a cada fornecedor.
- b) As Unidades Escolares **NÃO RECEBERÃO ENTREGAS EM DIAS E HORÁRIOS DIFERENTES DO ESPECIFICADO ACIMA OU SEM A GUIA DE REMESSA.**

- c) O Responsável pela entrega **deverá aguardar o Responsável pelo Recebimento e conferir os itens, antes de receber e assinar as Guias de Remessas observando a: qualidade, quantidade, marca e data de validade.**

6.4.3 GÊNERO ALIMENTÍCIO PERECÍVEL: CARNES E DERIVADOS

As entregas na DHAE e nas Unidades Escolares ocorrerão das **8h min às 10h30min e das 13h às 16h30min, nas datas descritas na solicitação,** sendo da seguinte forma:

- ✓ **ZONA RURAL:** serão realizadas na Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar, situada na Rua Mineiros, nº 606, Setor Santa Maria. Tel.: (64) 3632-4051.
- ✓ **ZONA URBANA:** serão realizadas nas Instituições de Ensino Municipais e Entidades Filantrópicas, direto nos endereços () no pedido encaminhado via e-mail.

É IMPORTANTE salientar que:

- a) As quantidades dos itens semanais serão definidas pela equipe da DHAE e enviadas por e-mail a cada fornecedor.
- b) As Unidades Escolares **NÃO RECEBERÃO ENTREGAS EM DIAS E HORÁRIOS DIFERENTE DO ESPECIFICADO ACIMA.**
- c) O Responsável pela entrega deverá aguardar o Responsável pelo Recebimento e conferir os itens, antes de receber e assinar as Guias de Remessas observando a: qualidade, quantidade, marca e data de validade.

6.4.4 GÊNERO ALIMENTÍCIO PERECÍVEL: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

As entregas são diárias (dias letivos) em todas Unidades Escolares e serão da seguinte forma:

- ✓ **ZONA RURAL:** É de responsabilidade de cada Unidade Escolar retirar o item na própria empresa vencedora a partir das 4h30min /AM, de acordo com o cardápio e planilha de pedidos enviados por e-mail pela DHAE.
- ✓ **ZONA URBANA:** serão realizadas, **DIARIAMENTE, nas Instituições de Ensino das 6h às 7h, conforme solicitação da DHAE.**

É IMPORTANTE salientar que:

- a) Toda entrega deverá conter na embalagem, dados do produto entregue conforme determina a Legislação, bem como, descrito o quantitativo entregue;

- b) Os produtos de panificação serão definidos pela equipe da DHAE e enviadas por e-mail, **MENSALMENTE**, com as quantidades e locais a serem entregues, **DIARIAMENTE**.
- c) Semanalmente, a empresa deverá emitir a Guia de Entrega **COM DADOS DA EMPRESA E DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO** e **ENTREGAR ESTA NA SEGUNDA-FEIRA**, sem preencher os dados de quantitativo da entrega, porém deverá informar na embalagem entregue diariamente o quantitativo. Após a conferência, o responsável pelo recebimento irá preencher o valor entregue, e na sexta –feira entregará ao contratado a guia assinada, ao receber a próxima guia na segunda – feira da semana seguinte. Somente mediante esta será realizado o pagamento.
- d) O Responsável pela entrega deverá aguardar o Responsável pelo Recebimento e conferir os itens, antes de receber e assinar as Guias de Remessas observando a: qualidade, quantidade e data de validade.

Todas as entregas serão realizadas **a partir da solicitação da DHAE**. O controle de fornecimento dos alimentos será efetuado pelo Setor (SME/DHAE), de acordo com o Cardápio de cada modalidade de ensino definindo a quantidade necessária para cada Unidade de Ensino. Desta forma, a DHAE define o cronograma e envia a solicitação de entrega, ao fornecedor, com as quantidades previamente estabelecidas com antecedência de sete (07) dias corridos, e este efetua o fornecimento dentro do prazo estabelecido.

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de acordo com as normas da ANVISA e serem entregues de forma parcelada, de acordo com a peculiaridade e perecibilidade de cada um.

Deverão acompanhar os gêneros alimentícios, as **Guia de Remessa**, cujo modelo será enviado posteriormente a assinatura do Contrato, via e-mail, pela DHAE, à Empresa vencedora, com as seguintes características:

- a. Os itens inscritos devem estar discriminados, de acordo com o Pregão Presencial em vigor;
- b. Ser entregue em **TRÊS VIAS** datadas e assinadas pelo responsável pela entrega e o responsável pelo recebimento dos itens descritos, sendo:
 - **1ª via para a Unidade Escolar no ato da entrega;**

- 2ª via será entregue para a Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar (DHAE) – no ato do atestamento da Nota Fiscal;
- 3ª via do Fornecedor/Empresa.

- c. Deverão ser digitada em papel A4, contendo todos os dados da empresa vencedora (Nome da Empresa; CNPJ; Número do Pregão e número do Contrato assinado; Endereço completo e endereço eletrônico; Telefone comercial; Nome e Endereço do Local de entrega dos itens, o que será fornecido pela DHAE; Itens entregues com suas respectivas quantidades).
- d. Assinada pelo Responsável pelo Recebimento da Unidade Escolar e pelo Responsável pela entrega dos itens descritos na Guia de Fornecimento. **Não serão aceitas guias sem datas ou sem as assinaturas**, para controle e elaboração de Autorização de Ordem de Empenho;
- e. No momento do acerto, não serão aceitas Guias de Remessa com rasuras, sem assinaturas, ou entregues em desacordo com os pedidos;

À Instituição de Ensino caberá o direito de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s), não podendo alterar e/ou rasurar a informação contida na Guia de Remessa de Alimentos – GRA (EM ANEXO) e, também o direito de recusar a mercadoria caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, marcas, quantidades e embalagens.

A partir do momento que houver recusa de itens, a empresa tem um período máximo de **24 (vinte quatro horas)**, para entrega do gênero alimentício em desacordo.

Caso haja, recidiva de desconformidade, na entrega dos gêneros alimentícios, a DHAE dará início a aplicação de sanções administrativas.

O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;

- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- O produto apresentar temperatura contrária ao estabelecido na legislação vigente;
- Substituir o produto, caso em um período de 30 dias após a entrega, o mesmo apresente alterações oriundas da qualidade do produto, infestação de caruncho e, ou outros fatores que comprometam a qualidade do alimento.

Os produtos perecíveis e não-perecíveis deverão ser entregues nos locais descritos, na tabela 4 (Tópico 7), seguindo rigorosamente o cronograma de acordo com as especificidades de cada produto solicitado:

7. DO MODELO E DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Os materiais serão utilizados sob demanda de acordo com as necessidades de uso da Secretaria, devendo ser **fornecidos de forma parcelada durante a vigência contratual**, sendo que as entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço:

ENDEREÇO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO		
Unidade Escolar	Endereço	Telefone
CAEE Érica de Melo	Rua Inácio José de Melo nº 1405, Divino Esp. Santo	(64)36313625
Escola Mun. Antonio Tosta de Carvalho	Rua 4 Qd 12 s/nº - Setor da Mansões	(64)36324128
Escola Mun. Auta de Souza	Praça Paris s/n. Santa Terezinha	(64)36324144
Escola Mun. Caminho da Luz	Rua Miranda de Carvalho nº 1377, Centro	(64)36367022
Escola Mun. Clarindo de Melo	Rua Rio Verde nº 240, Vila Progresso	(64)36324142
Escola Mun. Deputado Manoel da Costa Lima	Rua Rio de Janeiro nº 245, Setor Fabrini	(64)36310468
Escola Mun. Diogo Lemes de Lima	Avenida F nº 379, Vila Sofia	(64)36321451
Escola Mun. Flávio Vilela	Avenida Brasília s/n Vila São Pedro	(64)36324129
Escola Mun. Irmã Sheilla	Rua 22, esq. c/ A2 Qd. 22, Setor Colméia Park	(64)36316878
Escola Mun. Leopoldo Nonato de Oliveira	Rua Dep. Manuel C. Lima nº 2975, Jardim Rio Claro	(64)36324131
Escola Mun. Pedacinho do Céu 1	Avenida Rio Claro nº 225, Centro	(64)36367403
Escola Mun. Pedacinho do Céu 2	Avenida Central nº 134, Vila Fátima	(64)36321066
Escola Mun. Profª Isabel Franco de M. e Silva	Alameda Rio Verde nº 130, Setor Conj. Rio Claro	(64)36311283
Escola Mun. Profº Geraldo Venéreo de Carvalho	Rua São João Esquina C/ presidente kennydy , Qd 8 - Lt 15 - Santo Antonio	(64)36315475
Escola Mun. Profº Luziano Dias de Freitas	Rua Professor Paulo Vieira, Estrela D'alva	(64)36321155
Escola Mun. Maria Theodora de Souza	Rua 17 esq. Rua 06, Qd 37, Área Institucional 04 - Cidade - Jardim II	(64) 999341232
Escola Mun. Zilah Amorim de Carvalho	Rua João Ottoni de Carvalho nº 673, Cidade Jardim	(64)36324122
CEMOL	Av. Manuel Inácio nº 285, Vila Olavo	(64)36363484
APAE	Rua Miranda de Carvalho nº 1094, Centro	(64)36324007
Escola Mun. Isaías Soares	Rua Minas Gerais nº 1800, Setor Oeste	(64)36317858
Escola Mun. Profº João Justino de Oliveira - CAIC	Avenida 31 de Maio, Epaminondas II	(64)36324041

CEI BEZERRA DE MENEZES	Rua Zeca Vilela nº 1678, Vila Fátima	(64)996427023
CEI JOAO XXIII	Rua José de Carvalho nº 242, Centro	(64)36369526
CMEI ABELHINHA	Avenida 31 de Maio, Epaminondas II	(64)36324040
CMEI ANTONIO SOARES NETO	Rua 14 qd 04 área institucional III – Cidade Jardim 2	(64) 999917333
CMEI ÁRVORE DA VIDA	Av. Ribas Marques Qd. 23, Colméia Park	(64)36312991
CMEI ANDRÉIA DANÚBIA SILVA LIMA	Av. Santa Catarina – Cidade Jardim 1	
CMEI CIDALIA VILELA	Rua Joaquim Geraldino nº 39, Setor Serra Azul	(64)36324014
CMEI CRIANÇA FELIZ	Rua Almeida nº 214, Maximiliano Peres	(64)36324107
CMEI FAVO DE MEL	Av. Jacutinga. Nº 122, Qd Área, Lote Área – Setor Jacutinga	(64)36368159
CMEI JOSE CARLOS	Rua C-4 nº 305, Vila Luiza	(64)36321575
CMEI PROF. ARISTAL HONÓRIO LIMA	CONJUNTO RIO CLARO I	(64) 36324051
CMEI RECANTO FELIZ	Avenida Francisco Antonio nº 320, Estrela D'alva	(64)36322665
CMEI REINO ENCANTADO	Avenida 41 nº 550, Mauro Bento	(64)36321792
CMEI SANTA ROSA	Rua Rio Verde nº 355, Vila Olavo	(64)36313365
CMEI SILVIA FERREIRA DE CARVALHO	Rua Leomar Ferreira de Melo nº 1133, C. Jardim	(64)36324811
CMEI UBALDINA RIBEIRO	Av. Araguaia nº 182, Vila Palmeira	(64)36318749
Escola Municipal Boa Vista	Fazenda Sobrado	(64)36324051
Escola Municipal Campos Elísios	Fazenda Cambauvinha	(64)36324051
Escola Municipal Clobertino Naves da Cunha	R. Jataí (Naveslândia)	(64)36324051
Escola Municipal Maria Zaiden	Fazenda Bom Jardim	(64)36324051
Escola Municipal Nilo Lottici	Fazenda Ariranha	(64)36324051
Escola Municipal Professor Chiquinho	Fazenda São José	(64)36324051
Escola Municipal Rio Paraíso III	Projeto Rio Paraíso	(64)36324051
Escola Municipal Romualda de Barros	R. Dona Juracy (Estância)	(64)36324051

7.2. Os pedidos serão encaminhados a empresa contratada via e-mail, com sete dias de antecedência, sendo encaminhada uma prévia mensal, com cinco dias para finalizar o mês antecedente as entregas.

7.3. Os produtos deverão ser entregues pela(s) contratada(s) no prazo máximo de **07 (sete) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria demandante.

7.4. O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se o Município, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser aquele especificado na proposta/especificação do objeto.

7.5. Os objetos deverão ser entregues em horário **7h30min às 11h e das 13h às 16h30min**.

7.6. O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da(s) empresa(s) vencedora(s), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

7.7. O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- 7.7.1. PROVISORIAMENTE, realizada de imediato, para efeito de posterior verificação do produto ofertado com as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 7.7.2. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pela Secretaria, o qual será efetivado **em até 02 (dois) dias úteis**, mediante recibo.
- 7.8. Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela área requisitante, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo(s) ou complementá-lo(s) em no máximo **24 (vinte quatro horas)**.
- 7.9. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da Prefeitura Municipal.

7.10. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- 7.10.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)
- 7.10.2. Os produtos deverão, desde que mantidos armazenados de acordo com as recomendações do fabricante, manter suas características originais dentro do prazo de validade do mesmo;
- 7.10.3. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos itens que apresentarem defeito no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de notificação à empresa;
- 7.10.4. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante, contudo passará por análise do gestor e fiscais de contrato;
- 7.10.5. O custo referente ao transporte dos itens em desacordo ou não aptos ao consumo humano será de responsabilidade do Contratado;
- 7.10.6. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

8. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 8.1.**O prazo de vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, na forma do art. 106 e art.107 da Lei nº 14.133/2021, visto que se tratam.
- 8.2.**A alimentação escolar é um serviço contínuo e essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, contudo os serviços de alimentação escolar exigem uma complexidade e especificidade que demandam uma transição cuidadosa e planejada para evitar interrupções no serviço, portanto a prorrogação do contrato poderá ocorrer na forma do art. 106 e art.107 da Lei nº 14.133/2021 conforme o interesse da administração, avaliando o cumprimento do contrato pela contratada, desde que esta durante o processo não tenha sofrido sanções ou penalidades e causado prejuízo a alimentação escolar, uma vez que a continuidade dos serviços evita prejuízos na execução dos cardápios, aos alunos e à comunidade escolar.
- 8.3.**O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 8.4.**A autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;
- 8.5.**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;
- 8.6.**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.
- 8.7.**A extinção mencionada no item anterior ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E METODOLOGIA DE APURAÇÃO

O valor estimado para a presente contratação é de R\$ 13.957.734,15 – (treze milhões, novecentos e cinquenta e sete mil, setecentos e trinta e quatro reais e quinze centavos), conforme mapa de preços anexo a este Termo.

A metodologia de custos adotada para os aferir os preços estimados foi sendo calculado através da média e mediana dos orçamentos (EM ANEXO) de empresas do ramo atuante, anexados aos autos do processo.

O valor estimado é calculado a partir dos preços unitários, obtidos através dos orçamentos, calculados a partir do quantitativo de itens estimados X preço unitário, resultando no preço total estimado por item, estes que estão dispostos no mapa de preço (Anexo V) do Termo de Referência.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos para a presente contratação serão arcados exclusivamente pelos cofres do Município de Jataí em dotação (ões) específica(s) a ser(em) indicada(s) nos autos do processo pela Contadoria Municipal, do Orçamento de 2025, podendo ser realizada a contrapartida com recursos da União, quando houver saldos remanescentes do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR e/ou Salário Educação.

11. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

- 11.1. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará os documentos de cobrança para o Gestor/Fiscal do contrato (que fará a análise do processo) o qual incluirá, além da **nota fiscal apta**, as certidões de regularidade fiscal da empresa e demais documentos pertinentes;
- 11.2. Os pagamentos serão efetuados pela Tesouraria Municipal, com base nos produtos efetivamente fornecidos, conf. preço previsto em contrato ou ARP, conforme Ordem de Fornecimento emitida;
- 11.3. Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária informada, em nome da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias após o adimplemento de cada parcela do produto entregue, conforme o caso;
- 11.4. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.
- 11.5. Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.

- 11.6. Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.
- 11.7. A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente do CONTRATANTE.
- 11.8. Quando da emissão da nota fiscal/fatura, a CONTRATADA deverá destacar o valor das retenções dos tributos cabíveis.
- 11.9. Os **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** serão recebidos conforme a descrição de tipo, qualidade, prazo de validade, e demais especificações constantes na **Proposta apresentada**, no ato da entrega a empresa deverá estar de posse das GUIAS DE REMESSAS DE ALIMENTOS (GRA), as quais serão atestadas pelo/a servidor/r responsável pelo recebimento, e posteriormente apresentar na DHAE as GRA, e a respectiva **Nota Fiscal**, conforme a Ordem de Fornecimento.
- 11.10. Não serão aceitas NOTAS FISCAIS eletrônicas que contenham rasuras ou apresentem desacordo com a descrição de produtos.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE:

12.1. A CONTRATADA OBRIGA-SE A:

- 12.1.1. Cumprir fielmente, além da Lei nº 14.133/21, o estipulado no Edital, neste Termo de Referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:
- 12.1.2. Efetuar a entrega do objeto na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e de sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão indicações referentes ao produto fornecido e suas especificações.
- 12.1.3. Cumprir fielmente esta norma, de forma que o fornecimento relacionado seja executado com esmero e perfeição.
- 12.1.4. Realizar a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em **até, 7 (sete) dias corridos** contados da entrega / envio da ordem de fornecimento – OF.
- 12.1.4.1. Caso a contratada não realize a entrega dos alimentos solicitados dentro do prazo estipulado no item anterior, será NOTIFICADA pela CONTRATANTE para regularizar a avença no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 12.1.5. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

- 12.1.6. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.
- 12.1.7. Providenciar, no prazo máximo de **24 (vinte quatro horas)**, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.
- 12.1.8. Comunicar a Administração, no prazo máximo de **setenta e duas horas** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, via ofício, anexado todos os documentos comprobatórios;
- 12.1.9. Manter, durante toda a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.1.10. Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.
- 12.1.10.1. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.
- 12.1.10.2. Cumprir e fazer cumprir seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste termo de referência, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- 12.1.10.3. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para o fornecimento dos materiais em si.
- 12.1.10.4. Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.
- 12.1.10.5. Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.
- 12.1.10.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa

anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

- 12.1.10.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 12.1.10.8. Zelar pela boa e fiel execução das obrigações contratadas.
- 12.1.11. Atender aos chamados da Secretaria imediatamente, devendo disponibilizar telefone fixo, e-mail da empresa bem como pessoal qualificado para atender a esses chamados e realizar as entregas, nos prazos estipulados.
- 12.1.12. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor/quantitativo inicial do contrato.

12.2. A CONTRATANTE OBRIGA-SE A:

- 12.2.1. Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas na licitação.
 - 12.2.2. Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADAS quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.
 - 12.2.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
 - 12.2.4. Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.
 - 12.2.5. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar suas obrigações dentro das normas do contrato.
 - 12.2.6. Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.
- 12.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO

- 13.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, conforme art. 25, §7º e art. 92, §3º, ambos da Lei 14.133/2021, bem como o parágrafo único do art. 24 da IN nº 9/2023 do TCM/GO.
- 13.1.2. Após o interregno de 1 (um) ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 13.1.3. Poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.
- 13.1.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 13.1.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 13.1.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 13.1.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 13.1.8. A CONTRATADA deverá encaminhar junto a solicitação de reajuste a documentação comprobatória, conforme art. 25 da IN nº 9/23 do TCM/GO, devendo conter no mínimo:
 - 13.1.8.1. indicação de qual(is) índice(s) será(ão) adotado(s) no reajustamento, devendo estar de acordo com o previsto no edital e neste contrato;
 - 13.1.8.2. apresentação do(s) percentual(is) a ser(em) aplicado(s), devendo ser embasado na fonte de informação responsável pela sua divulgação;

- 13.1.8.3. planilha orçamentária com a indicação do saldo quantitativo e financeiro, anterior à aplicação de reajustamento, para todos os itens/serviços contratados;
- 13.1.8.4. planilha orçamentária que apresente a memória de cálculo do reajustamento efetuado e demonstre os novos preços unitários e o novo valor total do contrato;
- 13.1.9. A CONTRATANTE deverá apresentar resposta para o pedido de reajuste da CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da documentação elencada nos itens anteriores, conforme art. 92, inciso XI da Lei 14.133/21.

DA REVISÃO

- 13.1.10. A CONTRATADA poderá solicitar REVISÃO quando ocorrer a desequilíbrio econômico-financeiro em virtude de 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 tal como pactuado, conforme previsto na alínea “d”, inciso II, art. 124 da Lei 14.133/21.
- 13.1.11. A CONTRATADA deverá encaminhar junto a solicitação de realinhamento a documentação comprobatória, conforme art. 29 da IN nº 9/23 do TCM/GO, devendo conter no mínimo:
 - 13.1.11.1. indicação do(s) item(ns), serviço(s) ou insumo(s) do contrato passível(eis) de realinhamento;
 - 13.1.11.2. demonstração do fato gerador do desequilíbrio de forma que fique comprovado o caráter extraordinário do pleito, devendo ser apresentado de forma individualizada para cada item, serviço ou insumo;
 - 13.1.11.3. indicação da data a partir da qual pretende-se aplicar o realinhamento, podendo ser indicadas datas diferentes em caso de o pedido abarcar mais de um item, serviço ou insumo;
 - 13.1.11.4. comprovação do novo valor para cada item, serviço ou insumo a ser realinhado, que demonstre a elevada evolução dos preços no mercado;
 - 13.1.11.5. planilha orçamentária com a indicação do saldo quantitativo e financeiro, anterior à aplicação de realinhamento, para cada item, serviço ou insumo a ser alterado;

- 13.1.11.6. planilha orçamentária, acompanhada da memória de cálculo de cada item, do serviço ou do insumo a ser realinhado, que demonstre os novos preços unitários e o novo valor total do contrato;
- 13.1.12. O realinhamento deve ser apresentado de forma individualizada para cada item, serviço ou insumo que tenha sido efetivamente impactado pelo fato gerador do desequilíbrio, sendo vedada a aplicação de índice sobre o valor global do contrato.
- 13.1.13. A simples variação dos preços divulgados nos sistemas de custos referenciais não autoriza a formalização de realinhamento.
- 13.1.14. Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela Contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.
- 13.1.15. Os preços dos itens, dos serviços ou dos insumos do contrato que tiverem sido objeto de realinhamento terão suas datas-bases atualizadas à data do fato gerador do desequilíbrio.

14. DA FORMA DE GESTÃO CONTRATUAL:

- 14.1. A Secretaria Municipal da Educação, através da Diretoria de Higiene e Alimentação Escolar, ficará responsável pela gestão/fiscalização do(s) futuro(s) contrato(s), devendo agir conforme previsão normativa municipal, de acordo com as cláusulas avençadas, e em observância às disposições previstas na Lei Nº 14.133/2021.
- 14.2. A fiscalização/gestão tem como objetivo verificar se os **gêneros alimentícios entregues** são adequados e dentro das especificações, se o quantitativo e marca estão corretos, bem como o transporte e descarrego dos materiais. Tais encargos serão realizados pelos servidores abaixo:
- 14.2.1. Gestor do futuro contrato:
Nome: Lázara Iara Campos - Matrícula: 5714 - CPF: 689.664.071-53 - Cargo: Coordenadora de Higiene e Alimentação Escolar
- 14.2.2. Fiscal do futuro contrato:
Fiscal: Jean Carlos Araújo Diniz, inscrito no CPF sob nº 017.784.311-00, ocupante do cargo de Assessor Operacional DHAE, com matrícula de nº 9500.
Fiscal: Thamires Prado Martins, inscrito no CPF sob nº 019.257.531-74, ocupante do cargo de Auxiliar Administrativo, com matrícula de nº 12986.

- 14.3. 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).
- 14.3.1. 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).
- 14.3.2. 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).
- 14.3.3. 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).
- 14.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 14.4.1. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 14.4.2. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Jataí/GO, aos 25 de junho de 2025.



Jeane Idalina Bonifácio
Secretária da Educação
Portaria SGP nº. 019, de 01 de janeiro de 2025

ANEXO 1 – ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE ENSINO

Unidade Escolar	Endereço	Telefone
CAEB Érica de Melo	Rua Inácio José de Melo nº 1405, Divino Esp. Santo	(64)36313625
Escola Mun. Antonio Tosta de Carvalho	Rua 4 Qd 12 s/nº - Setor da Mansões	(64)36324128
Escola Mun. Auta de Souza	Praça Paris s/n. Santa Terezinha	(64)36324144
Escola Mun. Caminho da Luz	Rua Miranda de Carvalho nº 1377, Centro	(64)36367022
Escola Mun. Clarindo de Melo	Rua Rio Verde nº 240, Vila Progresso	(64)36324142
Escola Mun. Deputado Manoel da Costa Lima	Rua Rio de Janeiro nº 245, Setor Fabrini	(64)36310468
Escola Mun. Diogo Lemes de Lima	Avenida F nº 379, Vila Sofia	(64)36321451
Escola Mun. Flávio Vilela	Avenida Brasília s/n Vila São Pedro	(64)36324129
Escola Mun. Irmã Sheilla	Rua 22, esq. c/ A2 Qd. 22, Setor Colméia Park	(64)36316878
Escola Mun. Leopoldo Nonato de Oliveira	Rua Dep. Manuel C. Lima nº 2975, Jardim Rio Claro	(64)36324131
Escola Mun. Pedacinho do Céu 1	Avenida Rio Claro nº 225, Centro	(64)36367403
Escola Mun. Pedacinho do Céu 2	Avenida Central nº 134, Vila Fátima	(64)36321066
Escola Mun. Profª Isabel Franco de M. e Silva	Alameda Rio Verde nº 130, Setor Conj. Rio Claro	(64)36311283
Escola Mun. Profº Geraldo Venéreo de Carvalho	Rua São João Esquina C/ presidente kennedy , Qd 8 - Lt 15 - Santo Antonio	(64)36315475
Escola Mun. Profº Luziano Dias de Freitas	Rua Professor Paulo Vieira, Estrela D'alva	(64)36321155
Escola Mun. Maria Theodora de Souza	Rua 17 esq. Rua 06, Qd 37, Área Institucional 04 - Cidade - Jardim II	(64) 999341232
Escola Mun. Zilah Amorim de Carvalho	Rua João Ottoni de Carvalho nº 673, Cidade Jardim	(64)36324122
CEMOL	Av. Manuel Inácio nº 285, Vila Olavo	(64)36363484
APAE	Rua Miranda de Carvalho nº 1094, Centro	(64)36324007
Escola Mun. Isaías Soares	Rua Minas Gerais nº 1800, Setor Oeste	(64)36317858
Escola Mun. Profº João Justino de Oliveira - CAIC	Avenida 31 de Maio, Epaminondas II	(64)36324041
CEI BEZERRA DE MENEZES	Rua Zeca Vilela nº 1678, Vila Fátima	(64)996427023
CEI JOAO XXIII	Rua José de Carvalho nº 242, Centro	(64)36369526
CMEI ABELHINHA	Avenida 31 de Maio, Epaminondas II	(64)36324040
CMEI ANTONIO SOARES NETO	Rua 14 qd 04 área institucional III – Cidade Jardim 2	(64) 999917333
CMEI ÁRVORE DA VIDA	Av. Ribas Marques Qd. 23, Colméia Park	(64)36312991
CMEI ANDRÉIA DANÚBIA SILVA LIMA	Av. Santa Catarina – Cidade Jardim 1	
CMEI CICALIA VILELA	Rua Joaquim Geraldino nº 39, Setor Serra Azul	(64)36324014
CMEI CRIANÇA FELIZ	Rua Almeida nº 214, Maximiliano Peres	(64)36324107
CMEI FAVO DE MEL	Av. Jacutinga. Nº 122, Qd Área, Lote Área – Setor Jacutinga	(64)36368159
CMEI JOSE CARLOS	Rua C-4 nº 305, Vila Luiza	(64)36321575
CMEI PROF. ARISTAL HONÓRIO LIMA	CONJUNTO RIO CLARO I	(64) 36324051
CMEI RECANTO FELIZ	Avenida Francisco Antonio nº 320, Estrela D'alva	(64)36322665
CMEI REINO ENCANTADO	Avenida 41 nº 550, Mauro Bento	(64)36321792
CMEI SANTA ROSA	Rua Rio Verde nº 355, Vila Olavo	(64)36313365
CMEI SILVIA FERREIRA DE CARVALHO	Rua Leomar Ferreira de Melo nº 1133, C. Jardim	(64)36324811
CMEI UBALDINA RIBEIRO	Av. Araguaia nº 182, Vila Palmeira	(64)36318749
Escola Municipal Boa Vista	Fazenda Sobrado	(64)36324051
Escola Municipal Campos Elísios	Fazenda Cambauvinha	(64)36324051
Escola Municipal Clobertino Naves da Cunha	R. Jataí (Naveslândia)	(64)36324051
Escola Municipal Maria Zaiden	Fazenda Bom Jardim	(64)36324051
Escola Municipal Nilo Lottici	Fazenda Ariranha	(64)36324051
Escola Municipal Professor Chiquinho	Fazenda São José	(64)36324051
Escola Municipal Rio Paraíso III	Projeto Rio Paraíso	(64)36324051
Escola Municipal Romualda de Barros	R. Dona Juracy (Estância)	(64)36324051

ANEXO II – GUIA DE REMESSA - PANIFICADOS

(DADOS DA EMPRESA, LOGOMARCA – AO INSERIR OS DADOS ESTE INFORME DEVERÁ SER APAGADO)

(MODELO GRA - PANIFICADOS)

EMPRESA:	
ENDEREÇO:	
CNPJ:	
MODALIDADE: LICITAÇÃO	TELEFONE:

CLIENTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JATAÍ	
ENDEREÇO: Rua Itarumã, nº 355, Setor Santa Maria, Jataí - GO	
CNPJ: 01.165.729/0001-80	TELEFONE: (62) 3632 - 8800
SOLICITANTE: DHAÉ – Divisão de Higiene e Alimentação Escolar	
ENDEREÇO: Rua Mineiros nº 606, Setor Santa Maria, Jataí – GO TELEFONE: (64) 3632-4051	

GUIA DE REMESSA DE ALIMENTOS

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR

UNIDADE ESCOLAR:	
ENDEREÇO:	BAIRRO:
(<input type="checkbox"/>) URBANA (<input type="checkbox"/>) RURAL	PERÍODO: DE ___/___/___ A ___/___/___

ITEM:	DESCRIÇÃO	DIA - QUANTITATIVO				
		XX/XX	XX/XX	XX/XX	XX/XX	XX/XX
1	PÃO FRANCÊS - 0,025 GRAMAS					
2	PÃO FRANCÊS - 0,050 GRAMAS					
3	PÃO CARECA - 0,025 GRAMAS					
4	PÃO CARECA - 0,050 GRAMAS					
5	BOLO - KG					
6	PÃO DE QUEIJO - KG					

Recebi do PMAE – Jataí os gêneros alimentícios acima, cuja guarda, conservação e aplicação me responsabilizo.

LOCAL: Jataí - GO	DIA:	MÊS:	ANO:
_____ Assinatura do responsável pela entrega			
_____ Assinatura do responsável pelo recebimento			

ANEXO III – GUIA DE REMESSA – ALIMENTOS

(DADOS DA EMPRESA, LOGOMARCA – AO INSERIR OS DADOS ESTE INFORME DEVERÁ SER APAGADO)

(MODELO GRA – ITENS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS)

EMPRESA:	
ENDEREÇO:	
CNPJ:	
MODALIDADE: LICITAÇÃO	TELEFONE:

CLIENTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JATAÍ	
ENDEREÇO: Rua Itarumã, nº 355, Setor Santa Maria, Jataí - GO	
CNPJ: 01.165.729/0001-80	TELEFONE: (62) 3632 - 8800
SOLICITANTE: DHAE – Divisão de Higiene e Alimentação Escolar	
ENDEREÇO: Rua Mineiros nº 606, Setor Santa Maria, Jataí – GO	TELEFONE: (64) 3632-4051

GUIA DE REMESSA DE ALIMENTOS

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR

UNIDADE ESCOLAR:	
ENDEREÇO:	BAIRRO:
() URBANA () RURAL	DATA: (DATA DE EMISSÃO DA GRA)

Item	Gêneros Alimentícios	Marca	Quantidade	Unidade
01				
02				
03				
04				
05				
06				

Recebi do PMAE – Jataí os gêneros alimentícios acima, cuja guarda, conservação e aplicação me responsabilizo.			
LOCAL: Jataí - GO	DIA:	MÊS:	ANO:
<hr/> Assinatura do responsável pela entrega			
<hr/> Assinatura do responsável pelo recebimento			

ANEXO IV - DESIGNAÇÃO DE GESTOR E FISCAL CONTRATUAL

Processo Administrativo nº: **003/SME/DHAE**

Considerando que o processo tem por objeto a contratação de empresa(s) do setor alimentício, visando garantir a alimentação escolar, durante o período letivo (200 dias), aos alunos matriculados nas Instituições de Ensino da Rede Municipal de Educação de Jataí – Go, e aos alunos das Instituições Filantrópicas, atendidas pelo Município através da Secretária da Educação no período de 09/2025 a 09/2026. O certame tem por objetivo, garantir o cumprimento da legislação, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, e concretizar os estudos técnicos preliminares, para assim subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios, com intuito de atender as demandas necessárias para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e o Programa Municipal de Alimentação Escolar, tendo como demandante a Secretaria Municipal de Educação.

Considerando os termos do art. 7º e 17 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021;

Considerando os termos do art. 13, inciso I e II da Instrução Normativa nº 09/2023 do Tribunal de Contas dos Municípios – TCM/GO;

Considerando os termos da Seção IV do Decreto Municipal nº 106 de 26 de dezembro de 2023;

Considerando que o GESTOR CONTRATUAL é o servidor designado pela Administração Pública responsável pela coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa, com as seguintes funções e obrigações:

- 1) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- 2) Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
- 3) Coordenar e orientar os fiscais do contrato (ou do instrumento equivalente) para a adequada observância das cláusulas contratuais.

- 4) Controlar os prazos contratuais, incluindo de entrega e recebimento dos serviços e, quando da proximidade do encerramento da vigência contratual, consultar em tempo hábil sobre o interesse da renovação e, em havendo, promover a respectiva prorrogação;
- 5) Emitir avaliação da qualidade do objeto fornecido;
- 6) Receber, definitivamente, o objeto do contrato (ou do instrumento equivalente) sob sua responsabilidade, mediante termo circunstanciado ou recibo;
- 7) Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato (ou do instrumento equivalente);
- 8) Elaborar o relatório final com as informações obtidas durante a execução do contrato (ou do instrumento equivalente);
- 9) Solicitar abertura de processo administrativo visando aplicação de penalidade cabível à contratada quando do descumprimento de cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- 10) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
- 11) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato (ou do instrumento equivalente) não seja ultrapassado;
- 12) Controlar administrativamente os aspectos orçamentários e financeiros inerentes à execução contratual no intuito de que haja seu desdobramento de forma regular;
- 13) Manifestar-se sobre quaisquer solicitações da contratada, em especial aquelas pertinentes a valores do contrato (ou do instrumento equivalente) e prazos, submetendo-os à autoridade competente;
- 14) Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente;
- 15) Aplicação das penalidades previstas no contrato (ou do instrumento equivalente), bem como das sanções previstas na Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021.

Considerando que o FISCAL CONTRATUAL é o servidor designado pela Administração Pública responsável pelo acompanhamento do contrato (ou do instrumento equivalente) com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados, com as seguintes funções e obrigações:

1. Realizar o acompanhamento técnico e a verificação de qualidade da execução do respectivo contrato (ou do instrumento equivalente);
2. Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, e, principalmente, de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações tanto da contratante quanto da contratada e garantir seu fiel cumprimento;
3. Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;
4. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias
5. Receber, provisoriamente, o objeto do contrato (ou do instrumento equivalente) sob sua responsabilidade, mediante termo circunstanciado ou recibo, assinado pelas partes, de segundo o art. 140 da Lei n.º 14.133/2021, recusando, de logo, objetos que não correspondam ao contratado;
6. Realizar a coleta e a verificação da validade das certidões negativas (fiscal e trabalhista) quando do recebimento da nota fiscal;
7. Analisar, conferir e atestar as notas fiscais;
8. Comunicar ao Gestor a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
9. Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários (servidores e/ou cidadãos);
10. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato (ou do instrumento equivalente), determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados; (117, §1º)
11. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;
12. Comunicar por escrito ao gestor sobre o descumprimento, pela contratada, de quaisquer das obrigações passíveis de extinção contratual e/ou aplicação de penalidades;
13. Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

14. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato (ou do instrumento equivalente) quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato (ou do instrumento equivalente) nas datas estabelecidas;

15. Comunicar ao gestor do contrato (ou do instrumento equivalente), em tempo hábil, o término do contrato (ou do instrumento equivalente) sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

16. Auxiliar o gestor do contrato (ou do instrumento equivalente) com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado

Considerando que a indicação dos servidores para exercer a função de gestor e fiscal de contrato (ou do instrumento equivalente) devem atentar-se pela compatibilidade com as atribuições do cargo, a complexidade da gestão e fiscalização, ao quantitativo de contratos (ou do instrumento equivalente) por servidor e a sua capacidade para o desempenho das atividades;

Considerando que o ato de nomeação do gestor e fiscal de contrato (ou do instrumento equivalente) ocorrerá por meio de futura portaria, a ser publicada no Diário Oficial do Município, **DESIGNO** os servidores indicados abaixo:

Lázara Iara Campos, que exerce o cargo de Coordenadora de Higiene e Alimentação Escolar, matrícula nº 5714, inscrito no CPF nº 689.664.071-53, para exercer a função de **GESTOR(A) CONTRATUAL**;

Jean Carlos Araújo Diniz, que exerce o cargo de Assessor operacional da DHAE, matrícula nº 9500, inscrito no CPF nº 017.784.311-00, para exercer a função de **FISCAL CONTRATUAL**;

Thamires Prado Martins, que exerce o cargo de Auxiliar Administrativo da DHAE, matrícula nº 12986, inscrito no CPF nº 019.257.531-74, para exercer a função de **FISCAL CONTRATUAL**;

Ainda, **DECLARO** que as indicações dos servidores listados acima considerou todos os requisitos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº

106/2023, bem como a IN nº 09/2023 do TCM/GO.

Jataí/GO, 26 de junho de 2025.

Jeane Idalina Bonifácio

Secretária da Educação

Portaria SGP nº. 019, de 01 de janeiro de 2025

Declaro que fui cientificado(a) expressamente da minha indicação para gestor de contrato (ou do instrumento equivalente) do Processo Administrativo nº 002/2025 - SME/DHAE e das respectivas atribuições da função ora descrita no presente termo, tendo plena qualificação para exercer tal função:

Lázara Iara Campos

Matrícula: 5714

CPF: 689.664.071-53

Cargo: Coordenadora de Higiene e Alimentação Escolar

Declaro que fui cientificado(a) expressamente da minha indicação para fiscal de contrato (ou do instrumento equivalente) do Processo Administrativo nº 002/2025 – SME/DHAE e das respectivas atribuições da função ora descrita no presente termo, tendo plena qualificação para exercer tal função:

Jean Carlos Araújo Diniz

CPF sob nº 017.784.311-00

Assessor Operacional DHAE

Matrícula de nº 9500.



Declaro que fui cientificado(a) expressamente da minha indicação para fiscal de contrato (ou do instrumento equivalente) do Processo Administrativo nº 002/2025 – SME/DHAE e das respectivas atribuições da função ora descrita no presente termo, tendo plena qualificação para exercer tal função:

Thamires Prado Martins
CPF sob nº 019.257.531-74
Auxiliar Administrativo,
Matrícula de nº12986.

ANEXO V – MAPA DE PREÇOS

MAPA DE PREÇOS								
IT EM	CATMA T	OBJETO	UNID.	QUANT.	MEDIANA DOS PREÇOS OBTIDOS	MÉDIA DOS PREÇOS OBTIDOS	Valor Médio Estimado Unitário	Valor Total
1	463857	AÇAFRÃO	UNIDADE	4975	R\$ 2,99	R\$ 2,98	R\$ 2,98	R\$ 14.825,50
2	458904	ARROZ AGULHINHA	UNIDADE	23097	R\$ 30,20	R\$ 30,24	R\$ 30,20	R\$ 697.529,40
3	463555	ACHOCOLATADO EM PÓ	UNIDADE	6395	R\$ 9,80	R\$ 9,58	R\$ 9,58	R\$ 61.264,10
4	463989	AÇÚCAR	UNIDADE	309	R\$ 9,30	R\$ 9,94	R\$ 9,30	R\$ 2.873,70
5	459077	AMIDO DE MILHO	UNIDADE	2118	R\$ 9,20	R\$ 9,16	R\$ 9,16	R\$ 19.400,88
6	463696	AZEITE- . Azeite de Oliva	UNIDADE	10	R\$ 41,59	R\$ 41,83	R\$ 41,59	R\$ 415,90
7	463707	BATATA PALHA	UNIDADE	18175	R\$ 25,50	R\$ 25,91	R\$ 25,50	R\$ 463.462,50
8	456468	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER	UNIDADE	6838	R\$ 5,78	R\$ 5,98	R\$ 5,78	R\$ 39.523,64
9	617795	BOLACHA ROSQUINHA DE COCO	UNIDADE	6838	R\$ 6,10	R\$ 6,18	R\$ 6,10	R\$ 41.711,80
10	463937	COLORAU	UNIDADE	3719	R\$ 2,50	R\$ 2,60	R\$ 2,50	R\$ 9.297,50
11	346922	EXTRATO DE TOMATE	UNIDADE	38666	R\$ 5,00	R\$ 4,76	R\$ 4,76	R\$ 184.050,16
12	458921	FARINHA DE MANDIOCA - PACOTE 500 g	UNIDADE	6420	R\$ 6,89	R\$ 6,98	R\$ 6,89	R\$ 44.233,80
13	464553	FEIJÃO CARIOCA	UNIDADE	47697	R\$ 7,50	R\$ 7,30	R\$ 7,30	R\$ 348.188,10
14	453646	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES 6 A 12 MESES	UNIDADE	3219	R\$ 66,57	R\$ 70,19	R\$ 66,57	R\$ 214.288,83
15	473482	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE	UNIDADE	275	R\$ 112,00	R\$ 104,59	R\$ 104,59	R\$ 28.762,25
16	432350	FÓRMULA INFANTIL PARA DIETA SEMI-ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DE LEITE	UNIDADE	443	R\$ 94,54	R\$ 97,29	R\$ 94,54	R\$ 41.881,22
17	473482	DIETA ENTERAL	UNIDADE	100	R\$ 56,00	R\$ 56,75	R\$ 56,00	R\$ 5.600,00
18		FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES 0 A 6 MESES	UNIDADE	426	R\$ 72,00	R\$ 72,92	R\$ 72,00	R\$ 30.672,00
19	445995	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL	UNIDADE	127813	R\$ 6,20	R\$ 6,21	R\$ 6,20	R\$ 792.440,60
20	447375	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL , SEM LACTOSE	UNIDADE	2064	R\$ 7,00	R\$ 6,91	R\$ 6,91	R\$ 14.262,24
21	458993	MACARRÃO PARAFUSO	UNIDADE	14996	R\$ 3,00	R\$ 3,11	R\$ 3,00	R\$ 44.988,00
22	458951	MACARRÃO ESPAGUETE	UNIDADE	14996	R\$ 3,50	R\$ 3,54	R\$ 3,50	R\$ 52.486,00
23	463692	ÓLEO DE SOJA	UNIDADE	22189	R\$ 8,00	R\$ 8,05	R\$ 8,00	R\$ 177.512,00

24	448219	SAL REFINADO	UNIDADE	6831	R\$ 2,49	R\$ 2,54	R\$ 2,49	R\$ 17.009,19
25	451059	CARNE BOVINA MOÍDA - ACÉM	KG	39379	R\$ 30,86	R\$ 31,17	R\$ 30,86	R\$ 1.215.235,94
26	447435	CARNE BOVINA PICADA - COXÃO MOLE	KG	33854	R\$ 45,55	R\$ 46,44	R\$ 45,55	R\$ 1.542.049,70
27	447618	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI).	KG	49348	R\$ 24,73	R\$ 24,27	R\$ 24,27	R\$ 1.197.675,96
28	447518	CARNE LOMBO SUÍNO	KG	19732	R\$ 23,40	R\$ 23,62	R\$ 23,62	R\$ 466.069,84
29	448953	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	UNIDADE	10193	R\$ 48,18	R\$ 48,06	R\$ 48,06	R\$ 489.875,58
30	615352	SALSISHA	KG	5616	R\$ 9,94	R\$ 10,45	R\$ 9,94	R\$ 55.823,04
31	463699	MARGARINA	UNIDADE	2286	R\$ 8,05	R\$ 7,94	R\$ 7,94	R\$ 18.150,84
32	446384	MANTEIGA		1296	R\$ 23,04	R\$ 22,66	R\$ 22,66	R\$ 29.367,36
33	405351	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	UNIDADE	22024	R\$ 8,90	R\$ 9,10	R\$ 8,90	R\$ 196.013,60
34	476449	BISCOITO DE QUEIJO	KG	9710	R\$ 45,14	R\$ 45,50	R\$ 45,14	R\$ 438.309,40
35	476817	BOLO SIMPLES (kg)	KG	5606	R\$ 30,39	R\$ 30,47	R\$ 30,37	R\$ 170.254,22
36	602275	ROSCA 50 g	KG	3944	R\$ 32,50	R\$ 30,32	R\$ 30,32	R\$ 119.582,08
37	469443	PÃO DE MILHO 25g.	KG	2830	R\$ 25,63	R\$ 27,06	R\$ 25,63	R\$ 72.532,90
38	469443	PÃO DE MILHO 50 g.	KG	4143	R\$ 25,63	R\$ 27,06	R\$ 25,63	R\$ 106.185,09
39	460385	PÃO CARECA 25g.	KG	6509	R\$ 26,13	R\$ 26,68	R\$ 26,13	R\$ 170.080,17
40	460385	PÃO CARECA 50 g.	KG	21832	R\$ 26,13	R\$ 26,68	R\$ 26,13	R\$ 570.470,16
41	232597	PÃO FRANCÊS 25G	KG	6721	R\$ 21,10	R\$ 21,38	R\$ 21,10	R\$ 141.813,10
42	232597	PÃO FRANCÊS 50G	KG	18072	R\$ 21,10	R\$ 21,38	R\$ 21,10	R\$ 381.319,20
43	460526	TORRADA	KG	5185	R\$ 22,20	R\$ 22,46	R\$ 22,20	R\$ 115.107,00
44	464374	ABACAXI PÉROLA	KG	45330	R\$ 6,93	R\$ 6,97	R\$ 6,93	R\$ 314.136,90
45	463938	ALHO BRANCO	KG	4705	R\$ 31,23	R\$ 29,64	R\$ 29,64	R\$ 139.456,20
46	463748	ABÓBORA MADURA	KG	2933	R\$ 3,34	R\$ 3,54	R\$ 3,34	R\$ 9.796,22
47	463752	ABOBRINHA	KG	4968	R\$ 5,50	R\$ 5,50	R\$ 5,50	R\$ 27.324,00
48	463832	ALFACE	KG	3610	R\$ 14,00	R\$ 14,49	R\$ 14,00	R\$ 50.540,00
49	463753	BATATA DOCE	KG	2777	R\$ 3,90	R\$ 3,78	R\$ 3,78	R\$ 10.497,06
50	463754	BATATA INGLESA	KG	23428	R\$ 4,99	R\$ 5,28	R\$ 4,99	R\$ 116.905,72
51	463767	BETERRABA	KG	2872	R\$ 4,43	R\$ 4,45	R\$ 4,43	R\$ 12.722,96
52	463782	CEBOLA DE CABEÇA	KG	7249	R\$ 5,90	R\$ 6,01	R\$ 5,90	R\$ 42.769,10
53	463770	CENOURA	KG	23966	R\$ 3,90	R\$ 3,93	R\$ 3,90	R\$ 93.467,40
54	463778	CHUCHU	KG	3794	R\$ 3,87	R\$ 3,87	R\$ 3,87	R\$ 14.682,78
55	463822	COUVE	KG	2006	R\$ 16,00	R\$ 16,17	R\$ 16,00	R\$ 32.096,00
56	463789	INHAME (KG)	KG	5378	R\$ 4,99	R\$ 5,29	R\$ 4,99	R\$ 26.836,22
57	464393	LARANJA PÊRA RIO	UNIDADE	243334	R\$ 1,37	R\$ 1,38	R\$ 1,37	R\$ 333.367,58
58	464398	LIMÃO TAITI	KG	5649	R\$ 5,00	R\$ 5,06	R\$ 5,00	R\$ 28.245,00
59	464401	MAÇÃ NACIONAL GALA	UNIDADE	410650	R\$ 1,96	R\$ 1,82	R\$ 1,82	R\$ 747.383,00
60	464418	MELANCIA	KG	36069	R\$ 3,49	R\$ 3,57	R\$ 3,49	R\$ 125.880,81
61	464405	MAMÃO	KG	8860	R\$ 6,00	R\$ 5,77	R\$ 5,77	R\$ 51.122,20
62	464422	MELÃO AMARELO COMUM	KG	61178	R\$ 6,12	R\$ 6,01	R\$ 6,01	R\$ 367.679,78
63	463797	MILHO VERDE	KG	2457	R\$ 9,99	R\$ 9,92	R\$ 9,92	R\$ 24.373,44
64	446619	OVO BRANCO DE GALINHA	UNIDADE	85968	R\$ 0,99	R\$ 0,97	R\$ 0,97	R\$ 83.388,96
65	463839	REPOLHO VERDE	KG	2460	R\$ 3,99	R\$ 4,01	R\$ 3,99	R\$ 9.815,40
66	463829	REPOLHO ROXO	KG	3075	R\$ 3,99	R\$ 4,13	R\$ 3,99	R\$ 12.269,25

67	464436	TANGERINA VARIEDADE PONKAN	UNIDADE	211929	R\$ 1,35	R\$ 1,23	R\$ 1,23	R\$ 260.672,67
68	481106	TOMATE	KG	7891	R\$ 7,00	R\$ 6,99	R\$ 6,99	R\$ 55.158,09
69	463814	VAGEM IN NATURA	KG	7955	R\$ 13,00	R\$ 13,29	R\$ 13,00	R\$ 103.415,00
70	281970	EMBALAGEM PLÁSTICA 30X40 KG	KG	460	R\$ 27,40	R\$ 27,32	R\$ 27,32	R\$ 12.567,20
71	415292	EMBALAGEM PLÁSTICA (PCT 100 UNIDADES) - 50X80 CM	UNIDADE	184	R\$ 48,90	R\$ 46,58	R\$ 46,58	R\$ 8.570,72
VALOR TOTAL ESTIMADO			R\$ 13.957.734,15					

TREZE MILHÕES, NOVECENTOS E CINQUENTA E SETE MIL, SETECENTOS E TRINTA E QUATRO REAIS E QUINZE CENTAVOS.

Os preços foram obtidos através do Banco de preços, disponível para acesso em: <https://www.bancodeprecos.com.br/Account/Access> .

Visando a vantajosidade para a administração pública, conforme a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 20 DE ABRIL DE 2017, Artigo 2º, foram considerados valores dos itens dentro da média ou mediana, sendo o valor escolhido em destaque, uma vez que sofriam alterações significativas que incidiriam em um aumento de preço no valor final.

§2º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

§3º Poderão ser utilizados outros critérios ou metodologias, desde que devidamente justificados pela autoridade competente.

§4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados."

Jataí, 26 de junho de 2025.

Thamires Prado Martins

019.257.531-74

Matrícula de nº12986.

Nos casos que utilizam tabelas oficiais (Sinapi, Goinfra, SICRO e etc) , incluir os códigos de referência e valores. Caso o valor do item seja menor que a média dos orçamentos , deverá utilizar como referência a tabela.