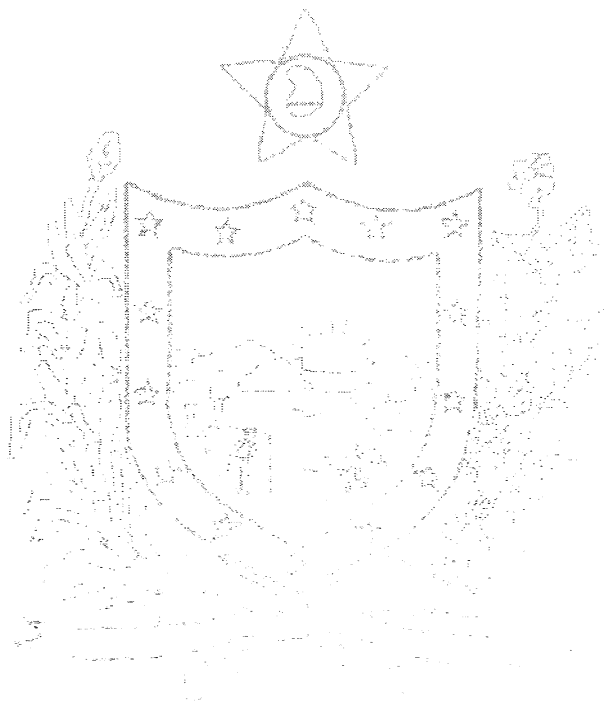

TERMO DE REFERÊNCIA

Conforme a Lei Federal de nº 14.133/2021



PROCESSO:

PROCESSO 02/2026: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DA PARAÍBA

DATA DE ABERTURA: 26/02/2026



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 02/2026

ÓRGÃO REQUISITANTE: Escola Estadual Ensino Fundamental e Médio Miguel Santa Cruz

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. **Aquisição de gêneros alimentícios**, nos termos da tabela constante no **Anexo I** deste Termo de Referência, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, visto que se enquadram no conceito definido no art. 6º, inc. XIII, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 44.383, de 14 de novembro de 2023.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação **será até 30/12/2026**, contados na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada na justificativa da contratação constante nos autos do processo licitatório.
- 2.2. O objeto da contratação está inserido no processo de assistência e garantia e dever do Estado, condições fixadas na Lei de Diretrizes e Base da Educação – LDB, onde estabelece que o atendimento ao educando, no ensino fundamental público, deve ser realizado por meio de programas suplementares de alimentação, onde se encontram inclusos nesse contexto, o PNAE e PAAE. Desta forma, todo processo de aquisição ora estabelecido, encontra-se fundamentado nas premissas de uma educação com maior qualidade e efetividade, com maior permanência do aluno em sala de aula e participação na escola, considerando a existência de uma alimentação (merenda escolar) eficaz e boa qualidade durante todo o exercício. Assim, a aquisição dos itens ora selecionados nesta demanda, viabilizam a realização concreta da aquisição dos gêneros alimentícios que compõem as condições necessárias para a oferta da qualidade de execução dos programas de execução da alimentação escolar nesta Unidade Escolar.
- 2.3. Encontra-se em andamento o processo de Credenciamento para a aquisição dos alimentos da alimentação escolar da Secretaria de Estado da Educação para 2026, conforme a Lei de Licitações nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 45.710/2024. O objetivo é agilizar a compra, ampliar a participação de fornecedores e fomentar a economia local, garantindo a entrega dos alimentos nas unidades escolares conforme o cronograma de cada Unidade Escolar.
- 2.4. Ressalta-se que o valor total da aquisição está abaixo do limite estabelecido para dispensa de licitação, conforme previsto no artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o que nos permite



adotar essa modalidade. A aquisição é realizada de forma descentralizada, atendendo às nossas necessidades específicas de alimentação escolar, sem ultrapassar o limite legalmente estipulado para a dispensa de licitação, sendo esta a razão pela qual estamos realizando a solicitação.

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

2.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada a seguir:

- 3.1.1 O processo de aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Miguel Santa Cruz, se dá em função do processo de fornecimento de alimentação escolar para os alunos matriculados no ano de 2026, garantindo o fornecimento e qualidade na execução dos programas PNAE e PAAE. Após observadas as condições técnicas estabelecidas na estrutura atual da Educação no Estado da Paraíba, verifica-se que o fornecimento do processo de alimentação escolar estabelecido, contempla a existência de equipe de profissionais (merendeiras e auxiliares) disponíveis no quadro de servidores pertencentes a esta Unidade Escolar, qualificando a possibilidade da execução do processo de manipulação de alimentos (cozção) e fornecimento, atendendo minimamente as necessidades de fornecimento de uma alimentação pontual, nos quantitativos estabelecidos dia, em horários correspondentes ao funcionamento na escola, considerando a disponibilidade financeira dos programas que fomentam todo processo de alimentação escolar, seguindo orientações técnicas nutricionais necessárias.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 3.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) Menor presença de materiais perigosos ou tóxicos;
- b) Preferência por fornecedores locais;
- c) Maior eficiência ecológica;
- d) Maior geração de empregos.

Da vedação de contratação de marca ou produto

- 4.2. Diante das conclusões extraídas do processo de aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Miguel Santa Cruz, não aceitará o fornecimento de produtos com as seguintes características:

- a) Produtos sem identificação do fabricante nas embalagens;
- b) Embalagens avariadas;
- c) Fora do prazo de validade ou validade inferior a 30 (trinta) dias da data de entrega do item;
- d) Produtos em desacordo com a descrição (detalhamento) da demanda;



Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, dos autos do processo licitatório.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 O prazo de entrega dos bens é de **05 (cinco) dias**, contados da assinatura do contrato OU ordem de compra.

5.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **02 (dois) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de entrega, para que seja analisado pela direção da Escola e Conselho Escolar, sempre observando situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Abelardo Pereira dos Santos, Nº 156, Centro – Monteiro/PB de **2ª a 6ª feira, no período da manhã ou tarde, acompanhados da cópia da Ordem de Compra e Nota Fiscal correspondente** aos itens entregues.

5.4. Os produtos deverão ter mínimo de **90 (noventa) dias de prazo de validade no ato da entrega.**

5.5. A empresa terá prazo de **até 02 (dois) dias úteis** para realizar a substituição de produtos que estejam fora das especificações.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar



de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 6.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, VI);
- 6.8. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, II);
- 6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, III);
- 6.10. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, IV).
- 6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, V).
- 6.12. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, VII).
- 6.13. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 25, I e II).
- 6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal 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 Estadual nº 43.975, de 2023, art. 25, IV)).
- 6.15. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 6.15.1. Fará avaliação trimestral dos quantitativos e qualidade dos produtos entregues, bem como da aceitabilidade por parte dos alunos, devendo informar em instrumento próprio, notificações devidas.

Gestor do Contrato

- 6.16. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das



prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, IV).

- 6.17 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo (s) fiscal(is) do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, II).
- 6.18 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, III).
- 6.19 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo (s) fiscal (is) do contrato 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 Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, VIII).
- 6.20 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, X).
- 6.21 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, VI).
- 6.22 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 7.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **02 (dois)** a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02(dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



- 7.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.8 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 6º, §3º da Instrução Normativa Conjunta nº 001/2024/SEFAZ/SEAD/CGE, de 25 de janeiro de 2024.

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

- 7.9 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

f.1) Se o destaque de retenção de imposto de renda se enquadra nas hipóteses da IN RFB nº 1.234/2012.

- 7.9.1 Se o fornecedor/contratado for empresa do Estado da Paraíba, não Optante pelo Simples, os responsáveis pelo recebimento e pagamento verificarão se o documento fiscal foi emitido nos termos do Art. 6º do Decreto nº 37.237, de 2017 (Isenção do ICMS), com a demonstração expressa do valor correspondente à isenção do ICMS deduzido do preço ofertado constante da proposta vencedora da licitação, rejeitando-o quando não atender ao referido normativo.



- 7.9.1.1** O valor da nota fiscal deverá ser idêntico ao valor do preço líquido demonstrado na planilha anexada à proposta final apresentada na licitação.
- 7.9.2** Observar as disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SEAD/CGE Nº 01/2016 (SIGBP PB).
- 7.9.3** No caso de bens adquiridos com entregas parceladas, a liquidação e pagamento deverão observar as disposições da PORTARIA CONJUNTA Nº 001/2022-CGE-SEAD-SEFAZ, de 04 de agosto de 2022.
- 7.10** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.11** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou SIREF/PB ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.12** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou SIREF/PB e ao Cadastro de Fornecedores Impedido de licitar e Contratar – CAFIL/PB para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.13** Constatando-se, junto ao SICAF ou SIREF e ao CAFIL/PB, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.14** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.15** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.16** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF ou SIREF e ao CAFIL/PB.

Prazo de pagamento

- 7.17** O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa Conjunta nº 001/2024/SEFAZ/SEAD/CGE, de 25 de janeiro de 2024.



- 7.18** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.19** O pagamento será efetuado por meio de Autorização de Pagamento, mediante depósito em conta corrente, conforme dados bancários indicados pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente, consideradas as disposições do Decreto Estadual nº 43.250, de 2022.
- 7.20** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a Autorização de Pagamento.
- 7.21** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.21.1** Observar se a retenção do IR se enquadra nas hipóteses previstas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.
- 7.21.2** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.21.3** Será retido para o Fundo Empreender 1,6% das empresas de médio porte ou superior e 1% das empresas de pequeno porte, nos termos do inciso II, do art. 7º, da Lei nº 10.128/2013.
- 7.22** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

- 7.23** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 7.24** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.25** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.26** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.27** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).



- 7.28** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.29** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.30** O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **DISPENSA DE LICITAÇÃO EM RAZÃO DO VALOR**.

Forma de fornecimento

- 8.2** O fornecimento do objeto será **PARCELADO, conforme detalhes no documento DFD**.
- 8.3** Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.3.1** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.3.2** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.3.3** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.3.4** O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.3.5** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 8.3.6** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
- a) ata de fundação;
 - b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
 - c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
 - f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.3.7** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.



Exigências de habilitação

8.4 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF e CAFIL/PB;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação está definido no **Anexo I deste Termo de Referência**.

- 9.1.1** decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 9.1.2** serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 9.1.3** poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

9.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade:** Escola Estadual de E.F.M. Miguel Santa Cruz
- II) Fonte de Recursos:** Recurso Federal PNAE E Recurso Estadual PEAE
- III) Programa de Trabalho:** PNAE E PEAE
- IV) Elemento de Despesa:** 3339030

9.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e razão dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10. ANEXO (S)

- 11.1.** Anexo I – tabela com itens a serem licitados e valor estimado da contratação.

Monteiro, 26 de Fevereiro de 2026.



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Maria da Aparecida Gomes de Lima

Maria da Aparecida Gomes de Lima

Diretor(a) Escolar

Matrícula 132.749-6

Maria Tania Silva

Maria Tania Silva

Presidente(a) do Conselho Escolar

Matrícula 85.590-1

Eliverson Oliveira Santos

Eliverson Oliveira Santos

Agente de Contratação

Matrícula: 144.332-1



ANEXO I

UNIDADE ESCOLAR

RELAÇÃO DE ITENS A SEREM ADQUIRIDOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Banana: tipo pacovan, fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade. Obtendo a cor, o cheiro, o sabor, o tamanho e a coloração uniformes. Com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de enfermidades, material terroso, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à casca. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	13
02	Batata doce roxa: de primeira qualidade, recentemente colhidas, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, o aroma, o sabor e a cor próprios da espécie. Não possuir quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar isentas de enfermidades, terra aderente à casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Sem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	28
03	Batata inglesa: de primeira, in natura, o produto deve ter tamanho regular, frescos e com grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, deverão apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	16
04	CEBOLA BRANCA: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem ramo, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagens de 01 Kg	Kg	40
05	TOMATE: De início o de maturação, fruto de porte médio/grande/grauído, aroma, cor e sabor próprio da espécie, de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA	Kg	30
06	LARANJA PÊRA, de primeira, in natura, o produto deve ter tamanho regular, frescos e com grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, deverão apresentar odor agradável, consistência	Kg	70



	firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.		
07	POLPA DE CAJÁ, acondicionada em embalagem de 1 kg em plástico transparente, resistente. Deve conter na embalagem informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura.	Kg	18
08	Polpa de fruta sabor acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Kg	20
09	Polpa de fruta sabor caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	18
10	Alface crespa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta, firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações, cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	03
11	Cebolinha: de primeira, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica de variedade. Molho apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Embalagem de 500 gramas.	Molho	05
12	Cenoura: in natura, porte médio/grande, de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes, acondicionadas em embalagens transparentes atóxicas de 1kg.	Kg	20
13	Chuchu: porte médio/grande, de boa qualidade, fresco e firme, com a casca e polpa intactas, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem estar acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	03
14	Coentro: deverão estar frescos e sãos, intactos e firmes, viçosos, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelamento. Não poderão estar danificados e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitas ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagem de 500g.	Molho	20
15	Couve folha: tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	05
16	Frango de granja: em cortes, coxa/sobrecoxa, congelado, de boa qualidade, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF, SIE ou SIM). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deverá ser acondicionado em sacos plásticos transparentes, constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg	40
17	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	20
18	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco e firme. Com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionados em sacos resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	30
19	Mamão, tipo formosa: de primeira qualidade, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes. Devem estar livres de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de	Kg	14



	transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.		
20	Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	30
21	Peito de frango: peito, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Devendo possuir cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, sendo tolerado a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.	Kg	60
22	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, devem estar com a casca intacta e firme. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	02
23	Queijo de coalho: em peça, pré-cozido, embalado com plástico filme, com barreira termoenclável, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo, garantindo assim a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA/SIE/SIM e carimbo de inspeção.	KG	13
24	Carne Bovina Moida, dianteira, congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% de apo nevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar impresso de forma indelével, dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEI POA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	Kg	40
25	CARNE BOVINA Acém congelada SEM OSSO em peças, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% de apo nevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em embalagens de 1 ou 5 Kg. Na embalagem devem constar dados de identificação, informações nutricionais do produto, validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega, selo do serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEI POA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	Kg	50
26	OVO DE GRANJA: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta gramas por unidade), isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas (30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não pode estar com a casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEI POA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	Bandeja com 30 unidades	25
27	Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	Kg	04
28	PÃO Francês, com sal, 50g depois de assado, fresco do dia da entrega, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos	Kg	45
29	Açúcar cristal, branco, com 1 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	40
30	ARROZ parboilizado, longo fino, tipo 2, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	90



31	ARROZ BRANCO,, tipo 1, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	20
32	Flocão de milho, pré-cozido, grão de milho moído. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso Líquido de 500g e prazo de validade.	Pact 500g	80
33	Colorau em pó. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sabor próprio, em pacotes de 100g, contendo identificação do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, número do lote e informação nutricional. Validade mínima de 45 dias da data da entrega.	Pact 100g	30
34	LEITE em Pó Integral-embalagem de 200g, fonte de cálcio, sem gorduras trans, sem adição de açúcar, como máximo de 62,0 mg de sódio (em 100 gramas do produto, livre de aditivos, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente, aluminizada e não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produtos, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega	Pact 200g	50
35	Macarrão tipo espagete de sêmola, com 500g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Pact 500g	60
36	ÓLEO de soja refinado, com aproximadamente 900 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Und	05
37	Sal iodado, refinado, com 1kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	05
38	TEMPERO COMPLETO MISTO, em pó fino, destinado a temperar alimentos, contendo os seguintes ingredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta-do-reino. Acondicionado em embalagem original do fabricante de 100 gramas, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Pact 100g	20
39	Extrato de Tomate, com 1Kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Cx 1Kg	12
40	VINAGRE de álcool, com 500ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Und	12
41	Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg. Com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEI/POA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	14
42	PÃO HOT DOG – (cachorro quente), tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, com miolo consistente e sedoso. Produto fresco do dia, 50g, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Kg	90
43	Farinha de Trigo com fermento, Acondicionado em embalagem original do fabricante de 1Kg, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	14
44	Frango de Granja Inteiro sem pés e sem vísceras, resfriado. Acondicionados em embalagens próprias. Na embalagem devem constar impressa de forma indelével, dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEI/POA) nº do registro no SIF SIE ou SIM.	Kg	20
45	CREME DE LEITE UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 2,6g de gordura totais a cada 15g do produto. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido, a embalagem deverá conter externamente os dados CREME DE LEITE de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informações nutricionais, número de registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	Cx 200g	12
46	MILHO VERDE, Acondicionado em latas de 200gr em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Lata 200g	12



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Maria da Aparecida Gomes de Lima

Maria da Aparecida Gomes de Lima

Diretor da Escola

Maria Tania

Maria Tania Silva

Presidente do Conselho Escolar

Eliverson Oliveira Santos

Eliverson Oliveira Santos

Agente de Contratação