
TERMO DE REFERÊNCIA

Conforme a Lei Federal de nº 14.133/2021



PROCESSO:

**PROCESSO 2025: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR
DOS ALUNOS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DA
PARAÍBA**

DATA DE ABERTURA: 10/04/2025



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 01/2025

ÓRGÃO REQUISITANTE: Escola Cidadã Integral Técnica Estadual de Ensino Médio dona Arlinda Pessoa da Silva.

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 30/12/2025**, 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, justifica-se a aquisição dos itens ora selecionados nesta demanda, viabilizando 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, 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 UEx.



- 2.4. A presente aquisição está fundamentada no artigo 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, que prevê a dispensa de licitação nos casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada a urgência de atendimento a situações que possam ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos, a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares. Diante do exposto, considera-se a urgência e a necessidade de garantir a continuidade dos serviços públicos essenciais, como a alimentação escolar.

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

- 3.1. 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 Cidadã Integral Técnica Estadual de Ensino Médio dona Arlinda Pessoa da Silva, se dá em função do processo de fornecimento de alimentação escolar para os alunos matriculados no ano de 2025, 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 Cidadã Integral Técnica Estadual de Ensino Médio dona Arlinda Pessoa da Silva, 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: **(Avenida Capitão Dalmo Teixeira setor Serra Branca) 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 conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- 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 apazadas, 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)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 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 CARÁTER EMERGENCIAL**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

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 União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

9. 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.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:



- I) **Gestão/Unidade:** Escola Cidadã Integral Técnica Estadual de Ensino Médio dona Arlinda Pessoa da Silva
- I) **Fonte de Recursos:** Recurso Federal PNAE E/OU Recurso Estadual PAAE
- II) **Programa de Trabalho:** PNAE E/OU PAAE
- III) **Elemento de Despesa:** 339030

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

11. ANEXO (S)

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

Juru/PB, 10 de abril de 2025.

Miguel Alves da Silva

Diretor(a) da Escola

Vital Ramos da Silva

Presidente(a) do Conselho Escolar

Alina Torres Corvalho

Agente de Contratação



ANEXO I

UNIDADE ESCOLAR

RELAÇÃO DE ITENS A SEREM ADQUIRIDOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ITEM	CODIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1		Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta. Apresentando cor e sabor próprio, e grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	UND	204
2		Polpa de fruta sabor abacaxi: 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 45 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: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	PCT	68
3		AÇAFRÃO EM PÓ - tempero açafrão (cúrcuma) em pó, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais fino, de boa qualidade. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem de 50 g	UND	120



4	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 45 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: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	77
5	Açúcar cristal: derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Com aspecto, cor e cheiro próprios. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	KG	600
6	Alho, bulbo in natura: nacional, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, bem desenvolvido, compacto e firme. Isento de lesões de origem, resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	200
7	Arroz parboilizado: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução 711/2022 da CNNPA. Embalagem de 1 kg.	UND	900
8	AVEIA em Flocos, de primeira qualidade, com aproximadamente 250 gramas. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UND	85
9	Batata Inglesa: de primeira, in natura, frescos e com grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deve ser de tamanho regular, apresentando cheiro agradável, consistência firme, isento de lesões, rachaduras e danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	994



10		Polpa de fruta sabor cajá: 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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	80
11		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, com validade mínima de 45 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: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	90
12		Carne Bovina Moída: dianteira, congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses. Possuindo cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas, larvas, manchas esverdeadas, 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, acondicionados em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	100
13		Carne Bovina Acém: congelada em peças, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% aponevroses, possuindo cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas, larvas, manchas esverdeadas, isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM	KG	200



14		Carne de Charque: carne bovina sem osso, ponta de agulha, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem à vácuo de 1kg, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), com identificação do produto, lote, data de fabricação e validade.	UND	85
15		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.	UND	1.400
16		Xerém de milho: fubá de milho, pré-cozido, com 500 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UND	85
17		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	72
18		Colorau: em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	PCT	1.800
19		Cominho em pó, homogêneo, fino, cor e odor característico, sabor próprio, em embalagens 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 consumo, número do lote e informação nutricional. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O prazo máximo para entrega deste produto será de até 30 dias após a data de sua fabricação	UND	1.500
20		Creme de Leite tradicional, com aproximadamente 200 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	CX	300
21		FARINHA de trigo, sem fermento, com 1 kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	42



22		Feijão, tipo carioca: tipo 1, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%. Isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	KG	900
23		Feijão Preto, tipo 1, 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	253
24		Frango de granja inteiro: congelado, sem pés, cabeça, pescoço, vísceras e sem miúdos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo possuir cheiro e sabor próprios, em porções individuais em embalagens atóxicas, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio, por unidade, de 2kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, nº do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.	KG	497
25		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, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.	KG	600
26		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 validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.	KG	1.200



27		Polpa de fruta sabor goiaba: 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 45 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.	PCT	96
28		Líquidos lácteos (iogurte): origem bovina, iogurte de frutas sabor morango. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta, sem pedaços de frutas, com adição de polpa (sabor escolhido), obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme. Produto próprio para o consumo humano. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e embalagem de 1L, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou do Selo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega	UND	1.176
29		Leite em pó integral: embalagem de 200g, fonte de cálcio, sem gorduras trans, sem adição de açúcar, com o 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	UND	900
30		Folha de louro: em folha, seco, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Embalagem de 50g aproximadamente	UND	130



31	Macarrão, tipo espaguete: fino, com semolina ou sêmola, sem ovos, embalado em pacotes de 400g, acondicionados em fardo de 10kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Fabricado a partir de matérias-primas, sãs e limpas. Isentas de matéria terrosa, larvas e parasitas.	UND	1.800
32	Polpa de fruta sabor manga: 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 45 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.	PCT	95
33	Manteiga: de primeira qualidade, com 500g. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	UND	217
34	Amido de Milho, primeira qualidade, com 200 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UND	95
35	Óleo comestível vegetal de soja: refinado, sem colesterol. A garrafa deve conter peso líquido de 900ml e prazo de validade.	UND	350
36	Orégano desidratado: constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 100g.	UND	50
37	Ovo de granja: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas e possuindo cheiro e sabor normais. Acondicionado em embalagens apropriadas (30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não podendo conter casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou os dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar	UND	200



38	Pão Hot Dog (cachorro quente): tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, com miolo consistente e sedoso. Produto fresco do dia, possuindo em média 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.	PCT	350
39	Pão tipo francês: composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, com tamanho médio pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	KG	400
40	Pimenta do reino: em pó, com cheiro, cor e sabor próprios. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, ingrediente: Pimenta Preta e informação nutricional. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	UND	500
41	Proteína texturizada de soja: obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve ser granulada, apresentar umidade máxima de 8%, proteína em base seca mínima de 50%, e possuir cor clara. Isenta de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deve possuir a identificação do produto, o peso líquido de 500g e o prazo de validade.	PCT	435
42	Queijo caprino: produto derivado de leite de cabra, em peça embalada com plástico filme com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo, garantindo 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 fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, SIF/SIPOA/SIE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	25
43	Sal refinado: iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. A embalagem deve possuir a identificação do produto, conter 1kg e apresentar o prazo de validade.	UND	249
44	Extrato de Tomate: concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate. Deve estar acondicionado em caixa fechada de 350g cada.	UND	500



45		Vinagre: de álcool, produto natural. Deve estar acondicionado em frasco plástico de 500ml cada e possuir tampa inviolável hermeticamente. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UND	155
46		Mel de abelha in natura: sem conservantes ou adicional químico. Acondicionado em embalagem primária selada (sachês de 5g) contendo número do selo de inspeção e identificação do fornecedor. Embalagem secundária com 100g, original do fabricante, contendo identificação do fornecedor, CNPJ, email, marca do produto, tabela nutricional, selo de inspeção, peso líquido da embalagem, data de fabricação, data de validade, número do lote, quantidade de sachês por embalagem, ingredientes, modo de conservação.	UND	50
47		Farinha de mandioca: grupo seca, fina, beneficiada, subgrupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1kg, transparentes e resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, nome e endereço do fabricante, e data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.	KG	200
48		Maracujá: de primeira, fruto fresco, limpo, de boa qualidade. Obtendo a cor, o aroma e o sabor característicos da espécie/variedade, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo imediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	355
49		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 mediato 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	600
50		ARROZ VERMELHO: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem em saco plástico, contendo externamente os dados de identificação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1 kg.	KG	147



51	Caju: de primeira, obtendo boa qualidade, tamanho grande, cor, sabor e formação uniformes. Com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá constar a castanha. 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 embalagens transparentes atóxicas. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	91
52	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 500g.	MOLHO	104
53	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	100
54	Frango caipira inteiro: congelado, sem pés, cabeça, pescoço, vísceras e sem miúdos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo possuir cheiro e sabor próprios, em porções individuais em embalagens atóxicas, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio, por unidade, de 2kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, no do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM.	KG	200
55	Queijo de coalho: em peça, pré-cozido, embalado com plástico filme, com barreira termoencolhível, 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. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	35



56	Repolho: deve ser bem desenvolvida, fresca, firme e intacta, de primeira qualidade, possuindo tamanho e coloração uniformes. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	72
----	---	----	----

Miguel Alves da Silva

Mat: 183822-9

Aut: 11.124

Miguel Alves da Silva

Diretor(a) da Escola

Vital Ramos da Silva

Presidente(a) do Conselho Escolar

Alina Corrêa Carvalho

Agente de Contratação



JUSTIFICATIVA DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL TÉCNICA ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO DONA ARLINDA PESSOA DA SILVA

11ª Gerência Regional de Ensino - Juru (Paraíba)

Data: 14 de abril de 2025.

Setor Requirante (Unidade/Setor/Depto): Direção escolar

Responsável pela Demanda: MIGUEL ALVES DA SILVA

Matrícula: 1838229

E-mail: 25034839@see.pb.gov.br

Telefone: (83) 99605-1562

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Descrição: Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender 200 dias letivos no ano de 2025.

I. DA NECESSIDADE DO OBJETO

Trata o presente auto de procedimento que tem por objeto "Aquisição de empresa especializada para o fornecimento da alimentação escolar, visando atender a demanda dos alunos regularmente matriculados na rede estadual de ensino, que frequentam esta unidades de ensino, conforme quantitativos apresentados adiante.

II. DA DISPENSA DE LICITAÇÃO

As aquisições e contratações realizadas pelas entidades públicas devem, de forma obrigatória, observar um regime regulamentado por legislação específica. O fundamento principal que sustenta essa diretriz encontra-se no Artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988, o qual preconiza que a execução de obras, a prestação de serviços, as compras e as alienações pela administração pública devem ocorrer mediante processo licitatório. Para um entendimento mais claro, transcreve-se o disposto no inciso XXI do Artigo 37 da referida Constituição:

"XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento,



mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações."

O objetivo da licitação é contratar a proposta mais vantajosa, primando pelos princípios da legalidade, impessoalidade, igualdade, moralidade e publicidade. Portanto, licitar é regra. Entretanto, há aquisições e contratações que possuem caracterizações específicas tornando impossíveis e/ou inviáveis as licitações nos métodos usuais, frustrando a realização adequada das funções estatais.

Na ocorrência de licitações impossíveis e/ou inviáveis, a lei previu exceções à regra, as Dispensas de Licitações e a Inexigibilidade de Licitação. Trata-se de certame realizado sob a obediência ao estabelecido no inciso VIII do art. 75 da Lei n. 14.133/21, na qual se verifica ocasião em que é cabível a dispensa de licitação:

"Art. 75 É dispensável a licitação:

(...)

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso; "

Vale salientar que a dispensa emergencial deve ser comprovada pela urgência, que decorre da necessidade de resposta rápida da Administração Pública para garantir o funcionamento essencial de serviços públicos, sendo a Alimentação Escolar essencial para a preservação do direito à educação e a saúde alimentar dos estudantes.

III. DA JUSTIFICATIVA DA DISPENSA E NÃO OCORRÊNCIA DE FRACIONAMENTO DE DESPESA



Esclarecemos que os valores recebidos do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, para o ano de 2025 desta unidade de ensino, não ultrapassa os limites estabelecidos no Decreto Federal nº 12.343 de 30 de dezembro de 2024, permitindo a contratação direta, nos termos do que preceitua o art. 72 da lei Nº 14.133/2021.

Diz o art. 72 da Lei 14.133/21, o processo de contratação direta, que compreende os casos de inexigibilidade e de dispensa de licitação, deverá ser instruído com os seguintes documentos:

“Art. 72. O processo de contratação direta, que compreende os casos de inexigibilidade e de dispensa de licitação, deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I - documento de formalização de demanda e, se for o caso, estudo técnico preliminar, análise de riscos, termo de referência, projeto básico ou projeto executivo;

II - estimativa de despesa, que deverá ser calculada na forma estabelecida no art. 23 desta Lei;

III - parecer jurídico e pareceres técnicos, se for o caso, que demonstrem o atendimento dos requisitos exigidos;

IV - demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido;

V - comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária;

VI - razão da escolha do contratado;

VII - justificativa de preço;

VIII - autorização da autoridade competente.”

Os atos em que se verifique a dispensa de licitações são atos que fogem ao princípio constitucional da obrigatoriedade de licitação, consagrando-se como exceções a este princípio. Assim, este tipo de ato trata-se de ato discricionário, mas que devido a sua importância e necessidade extrema de idoneidade, se submete ao crivo de devida justificativa que ateste o referido ato.

No caso em questão se verifica a análise do art. 72 da Lei 14.133/21. Inobstante o fato da presente contratação estar dentro do estabelecido no art. 75, VIII da Lei 14.133/21, o que justifica a contratação direta, vale tecer alguns comentários a despeito de eventual fragmentação de despesa, o que ensejaria afronta à Lei de Licitações.



Diante das razões fáticas e jurídicas acima expostas, o Conselho Escolar da ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL TÉCNICA ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO DONA ARLINDA PESSOA DA SILVA, optou pela dispensa de licitação buscando celeridade processual a fim de evitar prejuízo ou comprometer a segurança das pessoas, respeitando o princípio da eficiência.

Miguel Alves da Silva

Mat: 183822-9

Ano: 11.124

DIRETOR DA UNIDADE DE ENSINO

PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR

AGENTE DE CONTRATAÇÃO

