

TERMO DE REFERÊNCIA

(Aquisição de gêneros alimentícios para atender o PNAE)

1 – DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no(a) CE DE EDUCAÇÃO ESPECIAL E INCLUSIVA - CEESPI, no Município de CAMPO GRANDE / MS, conforme condições e exigências estabelecidas no **Anexo Único** deste Instrumento.

1.2. A modalidade de contratação deste Termo de Referência é a Dispensa de Licitação, uma vez que se trata de aquisição com valor inferior ao disposto no inciso II, art. 75, da Lei Federal n. 14.133/2021.

1.3. Trata-se de contratação prevista no inciso I, § 6º, do art. 7º do Decreto Estadual n. 15.941/2022, sendo dispensada a elaboração de Estudo Técnico Preliminar.

1.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, para os fins do disposto no inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n. 14.133/2021.

1.5. O contrato terá vigência até 20/11/2026, a partir de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei Federal n. 14.133/2021.

1.6. O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos da educação básica pública, assegurado pela Constituição Federal de 1988, e deve ser garantida por meio de programas suplementares de alimentação escolar a serem oferecidos pelo poder público, visando a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

2.2. Assim, o PNAE, gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), consiste na transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.3. Considerado um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, o Programa pauta-se no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; e o direito à alimentação escolar, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

2.4. No âmbito estadual, a Secretaria de Estado de Educação (SED) - Entidade Executora (EX) - é a responsável pela execução do Programa em sua rede de ensino, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, de forma a garantir a oferta de alimentação nas unidades escolares em, no mínimo 200 dias de efetivo trabalho escolar, para todos os alunos matriculados.

2.5. Por conseguinte, a SED definiu a modalidade de gestão descentralizada para o

atendimento do PNAE em sua rede de ensino, nos termos do inciso II, do art. 8º, da Resolução CD/FNDE N. 06, de 08 de maio de 2020, dadas as vantagens que proporciona para a sua operacionalização e os benefícios que possibilitam a efetivação de suas propostas, tais como: economia de recursos públicos em logística de distribuição; gestão democrática e participativa com o recurso executado pela própria comunidade escolar; cardápios compatíveis com os hábitos alimentares e culturais dos alunos; uso de alimentos seguros, variados e frescos; além de permitir ao poder público estadual gerar renda e emprego em todos os municípios, tornando as aquisições públicas um fator importante no desenvolvimento local.

2.6. Como é cediço, nesta modalidade os recursos financeiros são repassados para as Unidades Executoras (UEX) das unidades de ensino (Associação de Pais e Mestres, Caixa Escolar, etc.), que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e a distribuição da alimentação escolar em sua unidade.

2.7. Portanto, neste cenário, coube a SED a coordenação das atividades de instrução, capacitação e gerenciamento do Programa para o controle e a correta utilização dos recursos financeiros, além da responsabilidade de fiscalizar todo o processo, desde o planejamento do cardápio, até a prestação de contas realizada pelas UEXs.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A descrição completa dos itens, a projeção das quantidades, a periodicidade de entregas, bem como o padrão de qualidade sanitária e de embalagem encontram-se pormenorizados no Anexo único deste Instrumento.

3.1.1 As quantidades para a contratação *foram calculadas* a partir dos valores per capita dos respectivos gêneros alimentícios necessários para o preparo das refeições estipuladas pelos nutricionistas da SED, que compõe o cardápio, por modalidade de ensino (*Censo Escolar e Sistema de Gestão de Dados Escolares 2024*), para atendimento do número de alunos matriculados na unidade, durante os 200 dias letivos, conforme o calendário escolar.

3.2. SUSTENTABILIDADE

3.2.1. O contratado deverá adotar as seguintes práticas na execução do contrato:

3.2.1.1. Produção:

a) os processos de plantio, colheita e processamento devem atender às exigências sociais, ambientais e econômicas em conformidade aos normativos que tratam do tema.

b) as embalagens primária e secundária dos produtos devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância aos normativos que tratam do tema.

3.2.1.2. Distribuição:

a) devem ser observados os normativos que dispõem sobre as boas práticas para distribuição e comercialização dos bens, objeto desta contratação.

3.2.1.3. Uso:

a) a forma de consumo dos bens, objeto desta contratação, deve evitar desperdício.

3.2.1.4. Destinação final:

a) deve ser realizado o descarte seletivo das embalagens a fim de favorecer a correta destinação no pós-consumo. A ABNT-NBR 16182:2013 contém a simbologia de identificação dos materiais para o adequado descarte.

3.3. CONSÓRCIO

3.3.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio pelas seguintes razões:

I - a natureza do objeto da contratação justifica a vedação à participação de empresas reunidas em consórcio, em razão de não se revestir de alta complexidade e grande vulto;

II - o fornecimento de alimentos não requer a conjugação de esforços de empresas para viabilizar a participação no certame. Ademais, sendo a dispensa de licitação subdividida em itens, as propostas poderão ser apresentadas para apenas um dos gêneros, buscando, dessa forma, ampliar ao máximo a disputa e a competitividade.

3.4. SUBCONTRATAÇÃO

3.4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.5. REQUISITOS LEGAIS

3.5.1. Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, de Licitações e Contratos Administrativos.

3.5.2. Lei Federal n. 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis n. 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n. 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

3.5.3. Lei Complementar Federal n. 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n. 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n. 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n. 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n. 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.

3.5.4. Lei Complementar Estadual n. 303, de 7 de dezembro de 2022, que institui o Estatuto da Microempresa (ME), da Empresa de Pequeno Porte (EEP) e do Microempreendedor Individual (MEI), disciplina o tratamento diferenciado e favorecido que lhes serão dispensados no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul, e dá outras providências.

3.5.5. Decreto Estadual n. 16.119, de 3 de março de 2023, que estabelece normas procedimentais para contratação direta, nas hipóteses de dispensa e inexigibilidade, e dispõe sobre o Sistema de Dispensa Eletrônica, no âmbito dos órgãos da Administração Direta e das entidades autárquicas e fundacionais do Poder Executivo Estadual, e dá outras providências.

3.5.6. Decreto Estadual n. 15.706, de 28 de junho de 2021, que dispõe sobre a transferência de recursos financeiros às Unidades Executoras das escolas da Rede Estadual de Ensino de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e dá outras providências.

3.5.7. Resolução CD/FNDE n. 06, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da

alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.5.8. Resolução/SED n. 4.045, de 24 de maio de 2022, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica da Rede Estadual de Ensino de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Decreto Estadual n. 15.706, de 28 de junho de 2021.

3.6. REQUISITOS TEMPORAIS

3.6.1. Após a homologação da dispensa de licitação, o adjudicatário terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato.

3.6.2. O prazo de entrega da aquisição será a contar da data de assinatura do contrato, de acordo com o estabelecido no subitem **4.1** deste Termo de Referência.

4 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1.1. Cada entrega deverá ser efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada pelo contratante, dela devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pelo órgão/entidade requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior, e ainda acompanhada pela nota de empenho ou instrumento equivalente.

4.1.2. A entrega dos bens deverá respeitar a periodicidade estabelecida no **Anexo Único** deste Termo, cujas quantidades e datas por período serão solicitadas pelo contratante de acordo com a demanda, mediante a solicitação de que trata o subitem **4.1.1**.

4.1.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.1.4. Os bens deverão ser entregues no(s) seguinte(s) endereço(s): RUA JOAQUIM MURTINHO nº 2612, Bairro Itanhangá Park, CEP 79.003-020

4.1.4.1. Este(s) estabelecimento(s) funciona(m) de segunda à sexta-feira, das 07h30min às 11h30min e das 13h às 17h.

4.1.5. A contratada obriga-se a entregar os objetos em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

4.1.6. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do Contrato correrão por conta exclusiva da contratada.

4.1.7. Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

4.1.8. Em se tratando de produtos alimentícios perecíveis que necessitam de refrigeração como carnes, laticínios e pescado, deverá ser observada a legislação municipal sobre transporte de gêneros alimentícios, exigindo da licitante vencedora, Declaração no ato da entrega de que os produtos foram transportados e acondicionados em condições higiênicas e térmicas adequadas.

4.1.9. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO PRODUTO

4.2.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 2 (dois) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta de Preços.

4.2.1.1. Para os fins do disposto no subitem **4.2.1**, a forma sumária corresponde ao atesto no verso do documento fiscal ou equivalente, conforme art. 19 do Decreto Estadual n. 15.938, de 26 de maio de 2022.

4.2.2. 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 de Preços, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.2.3. Os bens serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, mediante preenchimento de termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.2.3.1. 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.

4.2.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal n. 14.133/2021, 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.

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

4.3. DA GARANTIA DO PRODUTO

4.3.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei Federal n. 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial.

5 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADO

5.1. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

5.1.1. São obrigações do Contratante:

5.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o instrumento convocatório e seus anexos;

5.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

5.1.4. Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

5.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela contratada;

5.1.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal n. 14.133, de 2021;

5.1.7. Efetuar o pagamento à contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

5.1.8. Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e no instrumento convocatório;

5.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela contratada;

5.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

5.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias;

5.1.12. Notificar os emitentes das garantias, se houverem, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (4º, do art. 137, da Lei Federal n. 14.133, de 2021).

5.1.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.2. Com relação à obrigação delineada no subitem **5.1.9** deste Termo de Referência, a Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos regidos pela Lei Federal n. 14.133, de 2021, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

5.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.3.1. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do instrumento convocatório e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.3.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal n. 8.078, de 1990);

5.3.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.3.4. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.3.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei Federal n. 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

5.3.6. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

5.3.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação;

5.3.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

5.3.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei Federal n. 14.133, de 2021);

5.3.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

5.3.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.3.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei Federal n. 14.133, de 2021;

5.3.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

5.4. Com relação à obrigação delineada no subitem **5.3.9** deste Termo de Referência, a comprovação deverá se dar no prazo fixado pelo fiscal do contrato, hipótese em que deverá indicar os empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei Federal n. 14.133, de 2021).

6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor e fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, observado o disposto no art. 117 da Lei Federal n. 14.133, de 2021 e o respectivo regulamento do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

6.2. Compete ao gestor do contrato o exercício das atribuições descritas no art. 15 do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

6.3. Compete ao fiscal do contrato o exercício das atribuições descritas no art. 16 do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

6.4. Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados nos termos do art. 6º, 7º e 8º, todos do Decreto Estadual n. 15.938, de 2022.

7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, PAGAMENTO E REAJUSTE

7.1. PAGAMENTO:

7.1.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, por meio de cartão magnético do Governo Federal e/ou Estadual, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação, nas seguintes funções:

7.1.1.1. Cartão PNAE Federal: débito;

7.1.1.2. Cartão PNAE Estadual: crédito.

7.1.2. O documento de cobrança da contratada será a nota fiscal/fatura.

7.1.3. Caso se constate erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.1.3.1. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

7.1.4. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

7.1.5. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pelo Contratado, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

7.1.6. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos ao Contratado, na forma da legislação aplicável.

7.1.7. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa licitação.

7.1.7.1. Constatada a situação de irregularidade em quaisquer das certidões, a Contratada será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, em processo administrativo instaurado para esse fim específico.

7.1.7.2. O prazo para regularização ou encaminhamento de defesa de que trata o subitem **7.1.7.1** poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, a critério da Contratante.

7.1.7.3. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência do prestador, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.1.7.4. Persistindo a irregularidade, a contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

7.2. REAJUSTE

7.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da elaboração do valor estimado da contratação.

7.2.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará à contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.2.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.2.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O procedimento para a pesquisa de preços observará o disposto no Decreto Estadual n. 15.706/2021 e na Resolução CD/FNDE n. 06/2020.

8.2. Depois de realizada a pesquisa de preços, fica a unidade administrativa competente AUTORIZADA a constar, como anexo deste Termo de Referência, o valor previamente estimado da contratação.

9 – PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

9.1. As regras de tratamento diferenciado para as microempresas e empresas de pequeno porte previstas no art. 48 da Lei Complementar n. 123/2006 não serão adotadas nesta dispensa de licitação.

10 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

10.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de dispensa de licitação, nos moldes previstos no art. 75, inciso II, da Lei Federal n. 14.133/2021, sob a forma presencial, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

10.2. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

10.2.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá observar os requisitos constantes no Edital.

11 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta dos seguintes recursos financeiros:

11.1.1. Programa de Trabalho n. 10.29101.12.362.2202.6020.0008; Localizador: PROGRAMA DE QUALIDADE NA EDUCAÇÃO - Fortalecimento do Ensino Médio - Coven; Natureza da Despesa n. 33504300; Item da Despesa n. 34330; Fonte de Recurso n. 01552 (Federal) e 01500 (Estadual).

11.2. O Contratante reserva-se o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da reserva orçamentária prevista.

11.3. As despesas efetuadas no próximo exercício correrão à conta do respectivo orçamento, dentro da mesma programação financeira.

12 – DOCUMENTAÇÃO EXIGÍVEL

12.1. DOCUMENTOS DA PROPOSTA

12.1.1. A Contratada deverá apresentar proposta de preços com descrição dos itens, quantidades, marca, identificação e qualificação do fornecedor, com nome, endereço, telefone, CPF ou CNPJ, valores unitários e totais, indicando expressamente que estes contemplam todos os custos necessários à entrega dos produtos, data de emissão da proposta, identificação e assinatura do representante legal da empresa.

12.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA, QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.2.1. A contratada deverá apresentar junto da sua proposta:

12.2.2.1. Cartão do CNPJ da empresa;

12.2.2.2. Contrato Social e última alteração, de forma que os documentos apresentados demonstrem compatibilidade com o objeto pretendido e atual sócio majoritário;

12.2.2.3. Documentação relativa à Regularidade Trabalhista;

12.2.2.4. Certidão de Regularidade Fiscal (Federal, Estadual e Municipal) do domicílio ou sede do contratado, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.2.2.5. Certidão de Regularidade Fiscal relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

12.2.2.6. Como requisito de qualificação técnica, será exigido que o contratado apresente atestado de capacidade técnica, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, que comprove experiência anterior no fornecimento do objeto.

12.3. NA ASSINATURA DO CONTRATO

12.3.1. A Contratada deverá apresentar:

12.3.1.1. Comprovante de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede da licitante, e, independentemente de sua sede, para com a Fazenda do Estado de Mato Grosso do Sul;

12.3.1.2. Comprovante de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo e Garantia de Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

12.3.1.3. Comprovante de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

13 – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Depois de celebrado o Contrato, o Contratado será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas neste Termo de Referência.

13.1.1. A disciplina das infrações cometidas neste procedimento deve observar o disposto na Lei Federal n. 14.133/2021.

13.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal n. 14.133, de 2021, o contratado que:

13.2.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

13.2.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.2.3. der causa à inexecução total do contrato;

13.2.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

13.2.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

13.2.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.2.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.2.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n. 12.846/2013;

13.2.9. entregar objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

13.3. Com fulcro na Lei Federal n. 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao Contratado as sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do art. 156.

13.3.1. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa compensatória.

SANÇÃO DE MULTA

13.4. Será aplicada MULTA MORATÓRIA nas hipóteses de atraso injustificado na execução do contrato, na seguinte forma:

13.4.1. de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;

13.4.2. de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

13.4.2.1. O atraso superior a 5 (cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal n. 14.133/2021.

13.5. A MULTA COMPENSATÓRIA será aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados no procedimento licitatório, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal n. 14.133/2021, sendo estabelecida em razão do grau de importância da obrigação desatendida, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido, nos percentuais estabelecidos no Decreto n. 16.189, de 17 de maio de 2023:

Infração (Subitens)	Percentual da multa
13.2.1.	20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada.
13.2.2. 13.2.3. 13.2.4. 13.2.5. 13.2.6. 13.2.7. 13.2.8. 13.2.9.	de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado.

13.5.1. Na hipótese do subitem **13.2.1**, a sanção de multa compensatória poderá atingir o percentual de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada, nas hipóteses de que trata o § 1º do art. 35 do Decreto Estadual n. 16.189, de 2023.

13.6. As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas.

13.7. A multa moratória poderá ser convertida em multa compensatória, observado o disposto no art. 162 da Lei Federal n. 14.133/2021.

13.8. Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao órgão competente, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados de sua publicação no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso do Sul, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da licitante.

13.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

SANÇÃO DE IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR

13.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **13.2.2**, **13.2.3** e **13.2.4**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta com o Estado de Mato Grosso do Sul, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, obedecida a seguinte gradação, definida no Decreto Estadual n. 16.189, de 2023:

Infração (Subitens)	Pena
13.2.2.	impedimento pelo período de até dois anos.
13.2.3.	impedimento pelo período de até três anos.
13.2.4.	impedimento pelo período de até um ano.

SANÇÃO DE DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR

13.11. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **13.2.5**, **13.2.6**, **13.2.7** e **13.2.8**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, obedecida a seguinte gradação, definida no Decreto Estadual n. 16.189, de 2023:

Infração (Subitens)	Pena
13.2.5.	declaração de inidoneidade de até cinco anos.
13.2.6. 13.2.7. 13.2.8.	declaração de inidoneidade de até seis anos.

13.12. Será aplicada a sanção de que trata o subitem **13.11** deste Edital nas infrações administrativas previstas nos itens **13.2.2**, **13.2.3** e **13.2.4** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

DA APLICAÇÃO E DO CÔMPUTO DA SANÇÃO

13.13. Os aspectos relacionados à aplicação da sanção, tais como a dosimetria, a cumulação, o cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual e a soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de licitações e contratos distintos, deverão observar o disposto nos arts. 34 a 38 do Decreto Estadual n. 16.189, de 2023.

13.14. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

PROCESSO ADMINISTRATIVO SANCIONADOR

13.15. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo III do Decreto Estadual n. 16.189, de 2023.

Adriana Rossato Souza
Equipe de Planejamento da Contratação
Coordenadora e Nutricionista Responsável Técnica/COALE/SUAD/SED
Matrícula nº 121 154026

Carlos Antônio da Rocha
CPF N. xxx342991xx
Presidente da UEx. do(a) CE DE EDUCAÇÃO ESPECIAL E INCLUSIVA - CEESPI

ANEXO ÚNICO

Demanda Estimada de Gêneros Alimentícios para Atendimento do PNAE (Especificações, Quantidade, Periodicidade de Entrega, Preço Referência Unitário e Total)

Item	Gênero Alimentício	Unidade	Quantidade	Período da Entrega	Preço Unitário de Referência	Preço Total de Referência
1	AÇÚCAR, cristalizado. Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente, com peso líquido de 2 kg.	Un	6,00	semanalmente	R\$ 7,56	R\$ 45,36
2	BANANA, nanica, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	120,00	semanalmente	R\$ 6,74	R\$ 808,80

3	BEBIDA LÁCTEA, sabores variados. Produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 850 a 1.000 g.	Un	250,00	semanalmente	R\$ 5,13	R\$ 1.282,50
---	--	----	--------	--------------	----------	--------------

4	BISCOITO DE POLVILHO, salgado e assado. Produto a base de polvilho, sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose, submetido a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 100 g.	Un	50,00	semanalmente	R\$ 7,99	R\$ 399,50
---	---	----	-------	--------------	----------	------------

5	BISCOITO, rosquinha de coco. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 300 a 400 g.	Un	60,00	quinzenalmen te	R\$ 4,16	R\$ 249,60
---	---	----	-------	--------------------	----------	------------

6	BISCOITO, tipo Cream Cracker. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 350 a 360 g.	Un	40,00	quinzenalmen te	R\$ 5,65	R\$ 226,00
---	---	----	-------	--------------------	----------	------------

7	BISCOITO, tipo Maisena. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar, outros. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 350 a 360 g.	Un	40,00	quinzenalmen te	R\$ 6,06	R\$ 242,40
---	--	----	-------	--------------------	----------	------------

8	CACAU, em pó, 100%. Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor marrom escuro, cheiro característico e sabor amargo próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 200 g.	Un	20,00	quinzenalmente	R\$ 34,52	R\$ 690,40
9	CAFÉ torrado e moído, selo da ABIC - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem tipo almofada com peso líquido de 500 g.	Un	12,00	de uma só vez	R\$ 31,93	R\$ 383,16

10	CHIPA DE QUEIJO, congelada. Massa congelada de chipa de queijo, obtida em condições técnicas adequadas. Deve conter, no mínimo, os ingredientes: polvilho ou fécula de mandioca, queijo, óleo, ovo de galinha e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas. A chipa deverá ser fabricada com matérias-primas de primeira qualidade, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. As massas de chipa congeladas deverão ser modeladas uniformemente, em formato de meia lua, com peso aproximado de 50 g cada. O produto deve apresentar a rotulagem conforme a legislação vigente, contendo as informações (CPF/CNPJ e endereço) do fornecedor, data de fabricação e validade do produto. A chipa deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do	Un	48,00	semanalmente	R\$ 26,23	R\$ 1.259,04
----	--	----	-------	--------------	-----------	--------------

	produto até o momento do consumo, com peso líquido de 1kg (contendo 20 unidades de aproximadamente 50g). O produto deve ser entregue congelado.					
11	LEITE, de vaca, líquido, integral, pasteurizado, longa vida, UHT. Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado (processo de ultrapasteurização consiste basicamente no tratamento do leite a uma temperatura de 130° a 150o C, por 2 a 4 segundos e depois resfriado a uma temperatura inferior a 32o C). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Embalagem Tetra Pack original de fábrica com peso líquido de 1 Lt.	Un	100,00	semanalmente	R\$ 5,97	R\$ 597,00

12	MAÇÃ, Fuji, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	40,00	semanalmente	R\$ 12,43	R\$ 497,20
----	--	----	-------	--------------	-----------	------------

13	MANTEIGA, com sal. Produto produzido a partir da ação mecânica da batadura do creme de leite obtido da separação parcial da gordura do leite durante a etapa de pasteurização. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade, e registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação). Embalagem polipropileno com peso líquido de 200 g.	Un	30,00	quinzenalmen te	R\$ 14,38	R\$ 431,40
----	--	----	-------	--------------------	-----------	------------

14	PÃO CASEIRINHO, tipo bisnaguinha/hot-dog. Produto fresco, pesando aproximadamente 50g cada, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, a massa deve conter, no mínimo, os ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas. O Pão precisa ser bem crescido e assado, deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros e bolores. Deve apresentar a rotulagem conforme a legislação vigente, contendo as informações (CPF/CNPJ e endereço) do produtor/cooperativa/as sociação, data de fabricação e validade do produto. O pão deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxico, limpo, íntegro, de primeiro uso e com peso líquido de 500g (contendo 10 unidades de aproximadamente 50g).	Un	50,00	semanalmente	R\$ 17,87	R\$ 893,50
----	--	----	-------	--------------	-----------	------------

15	PÃO DE QUEIJO, congelado. Massa congelada de pão de queijo, obtida em condições técnicas adequadas. Deve conter, no mínimo, os ingredientes: polvilho ou fécula de mandioca, queijo, óleo, ovo de galinha e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas. O pão de queijo deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. A massa de pão de queijo deverá ser modelada uniformemente, em formato redondo, com peso aproximado de 40 g cada. O produto deve apresentar a rotulagem conforme a legislação vigente, contendo as informações (CPF/CNPJ e endereço) do fornecedor, data de fabricação e validade do produto. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento	Un	46,00	semanalmente	R\$ 25,76	R\$ 1.184,96
----	---	----	-------	--------------	-----------	--------------

	do consumo, com peso líquido de 1kg (contendo 25 unidades de aproximadamente 40g). O produto deve ser entregue congelado.					
16	PÃO, de forma. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, com casca, fatiado, cortado verticalmente. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente e atóxica com peso líquido de 500 g.	Un	40,00	semanalmente	R\$ 10,14	R\$ 405,60

17	PÃO, de sal, francês. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso.	Kg	20,00	semanalmente	R\$ 16,19	R\$ 323,80
18	QUEIJO, muçarela, fatiado. Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico.	Kg	14,00	semanalmente	R\$ 59,86	R\$ 838,04

19	SUCO DE UVA INTEGRAL. Composto líquido extraído da fruta madura e saudável, na concentração natural, sem diluição, sem adição de açúcar e de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto líquido, cor roxa, cheiro e sabor próprios da fruta até o momento do consumo. Deverá estar isento de parasitas, leveduras e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Não poderá conter corantes de qualquer natureza. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de 1,5 litro.	Un	110,00	semanalmente	R\$ 24,92	R\$ 2.741,20
----	---	----	--------	--------------	-----------	--------------

20	TANGERINA, poncã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	40,00	semanalmente	R\$ 7,31	R\$ 292,40
----	--	----	-------	--------------	----------	------------

TOTAL: R\$ 13.791,86 (treze mil e setecentos e noventa e um reais e oitenta e seis centavos)