TERMO DE REFERÊNCIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO JOÃO/MS

Processo Administrativo nº 94/2026

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

NATUREZA DO OBJETO:

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** da Rede Municipal de Ensino de Antônio João/MS, destinados ao preparo das refeições servidas aos estudantes das seis unidades educacionais da Secretaria Municipal de Educação e Cultura durante o ano letivo de 2027, conforme as especificações e os quantitativos do Tópico 10, com fornecimento parcelado conforme a demanda das unidades;

1.2 O certame será realizado por pregão, na forma eletrônica, com julgamento pelo menor preço por item, e o instrumento a ser celebrado é a Ata de Registro de Preços, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, conforme a modelagem recomendada no Estudo Técnico Preliminar que integra estes autos;

1.3 Os itens classificam-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, o que permite a disputa por menor preço em pregão eletrônico;

1.4 Os gêneros não se enquadram como bens de luxo, nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de alimentos de consumo diário, indispensáveis à execução dos cardápios da alimentação escolar, sem atributo de ostentação, sofisticação ou requinte, e as especificações adotadas correspondem ao padrão de qualidade e segurança exigido para alimentos destinados a crianças e adolescentes.

ÓRGÃO GERENCIADOR E UNIDADES ATENDIDAS:

1.5 O Município de Antônio João/MS, por meio da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, atuará como órgão gerenciador da ata e único órgão a contratar, razão

pela qual não há órgãos participantes e o procedimento de intenção de registro de preços é dispensável (art. 86, § 1º, da Lei nº 14.133/2021);

1.6 Serão atendidos os Centros de Educação Infantil Professora Delacy Aparecida Leite, Dona Lili, Mundo Encantado e Professora Lucila de Almeida e as Escolas Municipais Maika Sanabria Pinheiro e Mbo Eroy Tupã'i Arandu Reñoi, cada um dentro do quantitativo que lhe foi atribuído no Tópico 10, mediante ordem de fornecimento e prévio empenho.

VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:

1.7 A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da publicação do seu extrato no diário oficial utilizado pelo Município, prorrogável por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovado que o preço registrado permanece vantajoso para a Administração;

1.8 A existência de preços registrados implica compromisso de fornecimento nas condições registradas, mas não obriga a Administração a adquirir a totalidade dos quantitativos, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021, facultada a realização de licitação específica, assegurada à detentora a preferência em igualdade de condições.

NORMAS E REGULAMENTOS APLICÁVEIS:

1.9 A presente contratação e os atos dela decorrentes submetem-se às seguintes normas:

a) Lei nº 14.133/2021, que rege a licitação, a ata de registro de preços e as contratações dela decorrentes;

b) Lei Complementar nº 123/2006, quanto ao tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte;

c) Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020, com as alterações posteriores, que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

d) Lei nº 1.283/1950, Lei nº 7.889/1989 e Decreto nº 9.013/2017, quanto à inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

e) Resolução RDC ANVISA nº 727/2022, quanto à rotulagem dos alimentos embalados, e demais normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária aplicáveis a cada gênero;

f) Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), quanto à informação, à qualidade e aos vícios dos produtos;

g) Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), quanto à destinação das embalagens e dos resíduos;

h) Lei nº 12.846/2013 e Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto à integridade e ao tratamento de dados pessoais dos representantes e servidores envolvidos;

i) Decreto Municipal nº 462/2025 (Plano de Contratações Anual), Decreto Municipal nº 066/2024 (pesquisa de preços), Decreto Municipal nº 067/2024 e Decreto Municipal nº 099/2025 (designação de fiscais); e

j) Instrução Normativa SEGES/ME nº 81/2022, adotada como referencial técnico de boa prática na elaboração deste Termo de Referência, na ausência de norma municipal específica sobre a matéria.

1.10 As referências normativas constantes das descrições dos itens do Tópico 10 entendem-se feitas à legislação sanitária vigente que as substituiu ou complementou, prevalecendo esta em caso de divergência. Desconsidera-se, por inexistente, a menção ao "Decreto-Lei nº 3.748, de 12/07/93" no item 66, cuja conformidade será aferida pelas normas de inspeção de produtos de origem animal indicadas na alínea "d" do item 1.9;

1.11 A licitante declara, ao participar do certame, conhecer integralmente as normas acima e obrigar-se a observá-las durante toda a execução, não podendo invocar o seu desconhecimento para justificar descumprimento de obrigação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1 A justificativa da contratação encontra-se detalhada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) que integra este processo administrativo como peça técnica indissociável, elaborado nos termos do art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. Este tópico apresenta a síntese da necessidade;

2.2 A Secretaria Municipal de Educação e Cultura oferece diariamente alimentação escolar a aproximadamente 1.600 (mil e seiscentos) estudantes, com refeições

preparadas nas próprias unidades segundo os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica (art. 12 da Lei nº 11.947/2009). A demanda foi formalizada no Ofício/SEMEC nº 378/2026 e no respectivo Documento de Formalização de Demanda, que relaciona 74 (setenta e quatro) gêneros, entre frutas, hortaliças, carnes, ovos, laticínios, cereais, farinhas, massas, condimentos e, para as crianças com necessidades alimentares específicas, fórmulas infantis e produtos sem glúten ou sem lactose;

2.3 O problema a ser resolvido é a garantia do abastecimento contínuo das unidades. A falta dos gêneros interromperia a execução dos cardápios, deixaria sem atendimento adequado as crianças que dependem de produtos de composição específica e comprometeria um direito assegurado aos estudantes pelo art. 208, inciso VII, da Constituição Federal e pelo art. 3º da Lei nº 11.947/2009. A parcela destinada à agricultura familiar, exigida pelo art. 14 da mesma Lei, é adquirida por chamada pública em processo próprio, e a presente aquisição reúne os demais gêneros;

2.4 A aquisição centralizada, por registro de preços e com entregas parceladas, foi a solução considerada mais vantajosa no ETP, por consolidar escala de compra, padronizar as especificações, evitar estoques de produtos perecíveis e permitir que cada unidade solicite apenas o necessário, no momento da necessidade, durante a vigência da ata;

2.5 Não há informação sigilosa neste processo, razão pela qual o orçamento estimado e os documentos que o fundamentam são públicos desde a divulgação do instrumento convocatório.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E CICLO DE VIDA DO OBJETO:

3.1 Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, a solução consiste no fornecimento parcelado dos 74 (setenta e quatro) gêneros alimentícios relacionados no Tópico 10, mediante registro de preços, com entregas conforme as solicitações de cada unidade educacional. Trata-se de solução simples, que se esgota na entrega do produto conforme especificado, sem instalação nem serviço continuado do fornecedor;

3.2 O ciclo de vida do objeto compreende as fases descritas a seguir:

a) **seleção do fornecedor:** pregão eletrônico, com julgamento por item, habilitação e assinatura da ata, conforme o Tópico 9;

b) **emissão da ordem de fornecimento:** a Secretaria emite a ordem indicando itens, quantidades, local de entrega e prazo, observado o cronograma das unidades e o saldo registrado;

c) **entrega e recebimento:** entrega na sede da Secretaria ou na unidade indicada, conforme a categoria do gênero, com conferência da quantidade, da temperatura, da validade, da integridade das embalagens, do registro e da inspeção sanitária e da conformidade com a descrição do item, na forma do Tópico 5;

d) **armazenamento e preparo:** guarda dos gêneros nas despensas, refrigeradores e congeladores das unidades, observadas as boas práticas de manipulação, e preparo das refeições pelos servidores das cozinhas, segundo os cardápios da nutricionista; e

e) **destinação dos resíduos:** encaminhamento das embalagens à coleta seletiva, quando disponível, e destinação adequada dos restos orgânicos e do óleo de cozinha usado, conforme o Tópico 4.

3.3 A solução privilegia arranjo sustentável ao dispensar a formação de estoques, o que evita a perda de alimentos por vencimento ou deterioração, e ao conviver com a compra de gêneros da agricultura familiar local.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

REQUISITOS TÉCNICOS:

4.1 Os gêneros deverão corresponder exatamente às descrições, unidades e embalagens especificadas no Tópico 10, ser de primeira qualidade e entregues em embalagem original, íntegra e limpa, com rotulagem que identifique o produto, o fabricante ou produtor, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade, conforme o art. 31 da Lei nº 8.078/1990 e a Resolução RDC ANVISA nº 727/2022;

4.2 Os produtos de origem animal, como carnes bovinas, frango, linguiça, salsicha, ovos, leite e derivados, deverão apresentar o registro e o carimbo do serviço de inspeção oficial indicados na descrição de cada item (SIF, SISP ou SIM, conforme o caso), nos termos da Lei nº 1.283/1950 e da Lei nº 7.889/1989. Produto sem inspeção oficial será recusado;

4.3 Os gêneros perecíveis deverão ser transportados em veículos e recipientes adequados, sob a temperatura de conservação própria de cada produto (resfriado, congelado ou em temperatura ambiente), e entregues sem sinais de descongelamento, violação ou deterioração, uma vez que o produto deteriorado é impróprio ao consumo (art. 18, § 6º, inciso II, da Lei nº 8.078/1990);

4.4 Os produtos deverão ser entregues com o prazo de validade mínimo indicado na descrição de cada item e, nos demais, com validade compatível com o consumo até a entrega seguinte. Não serão recebidos produtos vencidos, que são impróprios ao consumo (art. 18, § 6º, inciso I, da Lei nº 8.078/1990);

4.5 As frutas, as hortaliças e os tubérculos deverão ser frescos, com grau de maturação adequado ao consumo, sem danos, podridão ou sujidades, nas características de tamanho e peso indicadas na descrição;

4.6 As fórmulas infantis (itens 39 a 43) e os produtos sem glúten ou sem lactose, como o leite em pó zero lactose (item 49), o biscoito de arroz integral (item 12) e o macarrão de arroz (item 54), deverão apresentar exatamente a composição descrita, pois atendem crianças com necessidades alimentares específicas, para as quais o cardápio especial decorre do art. 12, § 2º, da Lei nº 11.947/2009.

REFERÊNCIAS A MARCA E CERTIFICAÇÃO:

4.7 A menção à embalagem "Tetra Pak" nos itens 28 (creme de leite) e 50 (leite integral longa vida) indica apenas o tipo de embalagem cartonada asséptica pretendida, admitindo-se embalagem equivalente ou de qualidade superior, nos termos do art. 41, inciso I, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021;

4.8 O selo de pureza ABIC indicado no item 16 (café) poderá ser substituído por certificação equivalente ou por laudo de análise, emitido por laboratório idôneo, que comprove a pureza do produto, a fim de não restringir a competição (art. 9º, inciso I, alínea "a", da Lei nº 14.133/2021);

4.9 Não se exige marca, modelo ou fabricante determinado. Será aceito qualquer produto que atenda aos requisitos deste Termo de Referência, em observância ao art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

PROPOSTA, FICHA TÉCNICA E AMOSTRA:

4.10 A licitante deverá indicar, na proposta, a marca e a embalagem de cada item cotado. Havendo dúvida fundada sobre a conformidade do produto ofertado, o agente de contratação poderá exigir amostra ou ficha técnica do item, nos termos do art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, fixando prazo para apresentação, e a análise poderá contar com o apoio da nutricionista responsável técnica.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

4.11 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas ao transporte e à conservação e, sempre que possível, recicláveis. As embalagens secundárias de papelão e as caixas de transporte deverão ser recolhidas pela detentora no ato da entrega ou encaminhadas à coleta seletiva, em consonância com a Lei nº 12.305/2010 e com o art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021;

4.12 As unidades educacionais não descartarão o óleo de cozinha usado na rede de esgoto ou no solo, devendo armazená-lo e encaminhá-lo à coleta ou à reciclagem, quando disponível no Município.

SUBCONTRATAÇÃO:

4.13 É vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto, por se tratar de simples fornecimento de bens, sem parcela que justifique a atuação de terceiros, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

OBRIGAÇÕES DA DETENTORA:

4.14 Constituem obrigações da detentora da ata, sem prejuízo das demais previstas neste Termo de Referência, no edital e na legislação:

a) entregar os produtos de acordo com as especificações, quantidades, embalagens e prazos deste Termo de Referência e da sua proposta, dentro da validade e em perfeitas condições de consumo;

b) manter, durante toda a vigência da ata, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive a licença sanitária, comunicando à Administração qualquer fato que as altere;

c) indicar preposto para representá-la perante a fiscalização, com poderes para receber notificações e resolver pendências;

d) transportar os produtos em veículo adequado, sob a temperatura de conservação exigida para cada gênero, observadas as regras de transporte e higienização do veículo do Tópico 5, responsabilizando-se pela carga, descarga e entrega nos locais indicados, sem custo adicional para a Administração;

e) substituir, no prazo fixado no Tópico 5, os produtos recusados por estarem vencidos, deteriorados, avariados, fora da temperatura, sem inspeção sanitária ou em desacordo com a especificação, às suas expensas;

f) arcar com todos os encargos fiscais, tributários, trabalhistas, previdenciários e comerciais decorrentes da execução, sem transferência de responsabilidade à Administração;

g) responder pelos danos causados à Administração, aos estudantes ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução, inclusive por fornecimento de produto impróprio ao consumo;

h) comunicar formalmente à Administração, com a maior antecedência possível, qualquer fato que impeça o cumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo das sanções cabíveis;

i) emitir a documentação fiscal de forma correta, com referência ao número da ata e da ordem de fornecimento;

j) manter atualizados os seus meios de comunicação junto ao sistema utilizado pelo Município;

k) permitir e oferecer condições para a mais ampla e completa fiscalização durante a execução, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização; e

l) permitir que a auditoria interna do órgão gerenciador, ou a auditoria externa por ele indicada, tenha acesso a todos os documentos relativos à execução.

OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO:

4.15 Constituem obrigações da Administração, por meio da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, na condição de órgão gerenciador:

a) designar formalmente o gestor e o fiscal da ata antes do início da execução;

b) definir o cronograma de entregas de cada unidade e emitir as ordens de fornecimento com a indicação precisa dos itens, quantidades, local de entrega e prazo, observados o saldo registrado e o prévio empenho;

c) disponibilizar, na sede da Secretaria e em cada unidade, servidor para acompanhar o recebimento;

d) conferir os produtos no ato da entrega, recusando os que estiverem em desacordo com as especificações;

e) notificar a detentora, por escrito, sobre irregularidades constatadas, fixando prazo para correção;

f) efetuar o pagamento nas condições e prazos previstos no Tópico 7;

g) empenhar cada aquisição na fonte de recursos adequada, reservando os recursos do PNAE à alimentação dos estudantes, nos limites da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e alterações;

h) aplicar as sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa; e

i) manter atualizados, no sistema utilizado pelo Município, os meios de comunicação com a empresa.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

ORDENS DE FORNECIMENTO:

5.1 A execução da ata se dará mediante ordens de fornecimento (autorização de fornecimento) emitidas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, que indicarão os itens, as quantidades, o local de entrega e o prazo, observados o cronograma das unidades, o saldo do quantitativo registrado para cada uma delas e a prévia emissão do empenho;

5.2 A ordem de fornecimento será emitida por escrito e conterá, obrigatoriamente, a data, os itens e as quantidades, o valor unitário, o local de entrega, o prazo de pagamento, o carimbo e a assinatura do responsável, devidamente autorizado pela autoridade superior, acompanhada da nota de empenho ou de instrumento equivalente. Será encaminhada à detentora por meio formal, preferencialmente eletrônico, e o seu recebimento marca o início da contagem do prazo de entrega;

5.3 Não haverá quantidade mínima para os pedidos das ordens de fornecimento. Cada ordem trará apenas a quantidade necessária ao consumo do período, uma vez que os gêneros, sobretudo os perecíveis, são consumidos de forma contínua e não comportam formação de estoque nas unidades;

5.4 O fornecimento deverá ser realizado na totalidade constante da ordem de fornecimento e conforme as especificações da proposta. O fornecimento em desconformidade com a ordem ou com a proposta não será aceito, cabendo à detentora a sua substituição, às suas expensas.

LOCAIS, HORÁRIOS E PRAZOS DE ENTREGA:

5.5 As entregas ocorrerão na sede da Secretaria Municipal de Educação e Cultura e nas unidades educacionais relacionadas abaixo, conforme a categoria do gênero e o local indicado na ordem de fornecimento, observada a conformidade dos produtos com as especificações deste Termo de Referência:

Local de entrega	Endereço
Secretaria Municipal de Educação e Cultura (sede)	Rua Campo Grande, nº 880, Centro, Antônio João/MS
CEI Professora Delacy Aparecida Leite	Rua Deputado Fernando Saldanha, nº 1015, Vila Nova, Antônio João/MS
CEI Professora Lucila de Almeida	Rua Deputado Fernando Saldanha, nº 1005, Vila Nova, Antônio João/MS
CEI Dona Lili	Rua Juraci Pereira, nº 150, Centro, Antônio João/MS
CEI Mundo Encantado	Rua Arthur de Oliveira, s/nº, Vila Penzo, Antônio João/MS
Escola Municipal Maika Sanabria Pinheiro	Rua Urias de Almeida, nº 965, Antônio João/MS
Escola Municipal Mbo Eroy Tupã'i Arandu Reñoi	Rua Marçal de Souza, nº 007, Aldeia do Distrito do Campestre, Antônio João/MS (distância de ida e volta de 22 km)

5.6 Os gêneros perecíveis de hortifrúti e de panificação (frutas, legumes, verduras, tubérculos e o pão francês do item 67) serão entregues **diariamente**, conforme a ordem de fornecimento, nas unidades educacionais e nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, **das 07h30 às 10h00 e das 13h30 às 16h00** (horário local) para frutas e verduras e **às 06h30** para o pão, de modo que cheguem frescos ao preparo das refeições do dia;

5.7 Os legumes e as frutas deverão ser entregues em embalagens individuais do tipo rede, que facilitam a ventilação e reduzem a perda de qualidade, salvo quando a descrição do item fixar outra embalagem, como a bandeja plástica do morango (item 62);

5.8 O frango e as carnes (itens 20, 21, 44 e 45) e os demais gêneros que exijam conservação sob refrigeração ou congelamento, segundo a descrição do item ou o rótulo do fabricante, serão entregues na sede da Secretaria e nas unidades educacionais, **das 07h30 às 10h00 e das 13h30 às 16h00** (horário local), no prazo máximo de **5 (cinco) dias**, contados do recebimento da ordem de fornecimento;

5.9 Os gêneros que necessitem de manutenção de temperatura serão entregues em veículo com câmara de refrigeração apropriada. As carnes bovinas deverão ser embaladas em pacotes de 1 (um) ou 2 (dois) kg, e o frango na embalagem de até 1 (um) kg prevista na descrição dos itens 44 e 45, todos com data de validade e selo ou carimbo do serviço de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF), observado o serviço exigido na descrição de cada item;

5.10 Os gêneros não perecíveis serão entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, **das 08h30 às 10h30 e das 13h30 às 16h30** (horário local), no prazo máximo de **10 (dez) dias**, contados do recebimento da ordem de fornecimento;

5.11 Os locais, horários e prazos de entrega ficam assim resumidos:

Categoria	Local	Horário (local)	Prazo
Frutas, legumes e verduras	Unidades educacionais e locais indicados pela Secretaria	07h30 às 10h00 e 13h30 às 16h00	Diariamente, conforme a ordem

Categoria	Local	Horário (local)	Prazo
Pão francês (item 67)	Unidades educacionais e locais indicados pela Secretaria	06h30	Diariamente, conforme a ordem
Frango, carnes e demais refrigerados ou congelados	Sede da Secretaria e unidades educacionais	07h30 às 10h00 e 13h30 às 16h00	Até 5 (cinco) dias da ordem
Não perecíveis	Sede da Secretaria	08h30 às 10h30 e 13h30 às 16h30	Até 10 (dez) dias da ordem
Substituição de produto recusado	Local da entrega original	Mesmos horários da categoria	2 (dois) dias úteis (perecíveis) e 5 (cinco) dias (não perecíveis)

TRANSPORTE DAS MERCADORIAS E UTILIZAÇÃO DO VEÍCULO:

5.12 A entrega dos produtos é de responsabilidade da detentora, assim como as despesas com seguros, embalagens, transporte desde o seu estabelecimento até o local determinado, descarregamento, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento. A detentora, ou a transportadora por ela designada, responde pelo descarregamento da mercadoria no ato da entrega, sem custo adicional para a Administração;

5.13 Os veículos deverão possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga, que deverá ser fechado, estar em bom estado de conservação e livre de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizado na frequência correta e mantido na temperatura adequada às cargas transportadas;

5.14 Os produtos de limpeza utilizados na higienização do veículo não poderão deixar resíduos ou odores que possam contaminar os gêneros alimentícios;

5.15 A Administração poderá solicitar, a qualquer tempo durante a execução, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) que descrevam o método de higienização dos veículos e a sua frequência;

5.16 Os ingredientes e as matérias-primas alimentícias não poderão ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando a sua natureza ou a sua embalagem assim exigir. Para evitar danos ou contaminação, deverão

estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes, que, assim como os demais materiais usados para separar e proteger a carga, não poderão constituir fonte de contaminação e serão higienizados da mesma forma que o compartimento de carga;

5.17 Não é permitido o transporte concomitante, no mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, quando estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles;

5.18 O transporte deverá ser realizado em condições de tempo e de temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos, adotando-se como referência técnica as orientações da Portaria CVS nº 5/2013, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, conforme a tabela abaixo:

Categoria	Produto	Temperatura de transporte
Congelados	Todos	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	De 2 °C a 3 °C (dois a três graus Celsius), ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
Refrigerados	Carnes	De 4 °C a 7 °C (quatro a sete graus Celsius), ou conforme recomendação do frigorífico produtor
Refrigerados	Demais produtos	De 4 °C a 10 °C (quatro a dez graus Celsius), ou conforme recomendação do fabricante

RECEBIMENTO:

5.19 O recebimento ocorrerá em ato único, no momento da entrega, pelo fiscal ou por servidor da unidade por ele indicado, com a conferência imediata da quantidade, da correspondência com a ordem de fornecimento, da temperatura de conservação, do prazo de validade, da integridade das embalagens, do registro e da inspeção sanitária e da conformidade com a descrição do item, com o apoio da nutricionista responsável técnica quando necessário. A conferência imediata é a adequada a gêneros alimentícios, que não admitem permanência nas unidades à espera de verificação posterior;

5.20 O produto com desconformidade aparente, como vencido, deteriorado, avariado, fora da temperatura ou sem inspeção sanitária, será recusado no próprio ato da

entrega, uma vez que gêneros alimentícios nessas condições não admitem permanência nas unidades;

5.21 Os gêneros recusados, inclusive os que não corresponderem às exigências da ordem de fornecimento ou que tenham sofrido dano no armazenamento ou no transporte, serão devolvidos à detentora, que deverá substituí-los no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis, para os perecíveis, e de 5 (cinco) dias, para os não perecíveis**, contados da notificação, sem qualquer ônus para a Administração e independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.22 A detentora garantirá a qualidade e a segurança da entrega do objeto e é igualmente responsável pelos gêneros alimentícios ofertados, nos termos do art. 13 da Lei nº 8.078/1990. O recebimento não exclui a sua responsabilidade civil pela qualidade e segurança dos produtos, nem a responsabilidade por vícios constatados posteriormente.

6. MODELO DE GESTÃO DA ATA E DAS CONTRATAÇÕES:

ESTRUTURA DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

6.1 A execução será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 099/2025, com a finalidade de assegurar o cumprimento das especificações, a qualidade e a segurança dos alimentos entregues e a regularidade no atendimento às unidades educacionais;

6.2 A estrutura de gestão compreende o gestor da ata, responsável pela coordenação geral, pelo controle do saldo dos quantitativos de cada unidade e pela interlocução com a detentora, e o fiscal, responsável pelo acompanhamento das entregas, pela conferência dos produtos e pelo registro das ocorrências, com o apoio da nutricionista responsável técnica no recebimento.

GESTOR E FISCAL DESIGNADOS:

Unidade	Função	Nome do Servidor	Cargo	Matrícula
Educação	Gestora	Ana Lila Mendonça Xavier	Secretária Municipal de Educação e Cultura	1176
Educação	Fiscal	Giovani Leandro Vareiro	Técnico em Tecnologia da Informação	6862

ATRIBUIÇÕES:

6.3 Compete ao fiscal:

a) conferir, no ato do recebimento, a quantidade, a temperatura, a validade, a integridade das embalagens, a inspeção sanitária e a conformidade de cada produto entregue;

b) recusar os produtos em desacordo com as especificações e determinar a substituição no prazo previsto no Tópico 5;

c) atestar a nota fiscal após o recebimento, para fins de liquidação e pagamento;

d) controlar as quantidades recebidas por unidade educacional, inclusive frente aos volumes recebidos da agricultura familiar, para que nenhuma unidade consuma o saldo destinado às demais; e

e) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento, determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e comunicá-las ao gestor, em tempo hábil, especialmente as que possam ensejar aplicação de sanção.

6.4 Compete ao gestor:

a) coordenar a atuação do fiscal e atuar como interlocutor da Administração junto à detentora;

b) controlar o saldo dos quantitativos registrados e autorizar a emissão das ordens de fornecimento;

c) emitir notificações formais e instaurar, quando cabível, o processo de responsabilização previsto nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021;

d) acompanhar a vigência da ata e manifestar-se, tempestivamente, sobre eventual prorrogação, revisão de preços ou cancelamento de registro; e

e) emitir, ao final da execução, o documento de avaliação de desempenho da detentora, nos termos do art. 88, § 3º, da mesma Lei.

COMUNICAÇÃO E REGISTRO:

6.5 A comunicação entre a Administração e a detentora ocorrerá preferencialmente por escrito, admitido o meio eletrônico, de modo a garantir o registro e a rastreabilidade dos atos. A Administração manterá atualizados, no sistema utilizado pelo Município, os meios de comunicação com a empresa;

6.6 As ocorrências da execução, como notificações, recusas e substituições, serão registradas pelo fiscal em controle próprio, que subsidiará as decisões do gestor e a instrução de eventual processo sancionatório.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

MEDIÇÃO:

7.1 A medição será feita por quantidade efetivamente entregue e recebida, vinculada a cada ordem de fornecimento, mediante conferência quantitativa e qualitativa pelo fiscal, realizada no ato da entrega, que serve de base ao pagamento.

PAGAMENTO:

7.2 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados do atesto da nota fiscal pelo fiscal, vedada a antecipação, parcial ou total, nos termos do art. 145 da Lei nº 14.133/2021;

7.3 O pagamento observará a ordem cronológica de exigibilidade por fonte de recursos, na forma do art. 141 da Lei nº 14.133/2021, e será realizado por crédito em conta corrente de titularidade da detentora, vinculada ao seu CNPJ e indicada na nota fiscal, correndo por sua conta eventuais tarifas bancárias;

7.4 Após o fornecimento, a cobrança será feita por nota fiscal, que deverá indicar o número do processo administrativo, o número da ata e o da ordem de fornecimento correspondente e especificar o preço unitário, inclusive os centavos, com todas as custas incluídas, como taxas, impostos, frete, seguro e demais despesas incidentes, em conformidade com o preço da proposta. A nota será conferida quanto à regularidade fiscal, social e trabalhista da detentora antes do pagamento. Pendência na documentação suspende o pagamento até a regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;

7.5 Havendo controvérsia sobre parte da entrega, a parcela incontroversa será paga no prazo normal, mantendo-se em análise apenas a parte controvertida, nos termos do art. 143 da mesma Lei;

7.6 Produtos recusados por desconformidade não geram pagamento até a sua substituição e o respectivo recebimento.

8. REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

8.1 Os preços registrados poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado que serviu de base para a licitação, mediante aplicação da variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), apurado pelo IBGE, ou de outro índice que venha a substituí-lo, nos termos do art. 25, § 7º, e do art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021;

8.2 A escolha do IPCA-E justifica-se por ser índice oficial de inflação apurado pelo IBGE, amplamente utilizado na atualização de valores e nos contratos da Administração Pública e aderente à variação de preços de bens comercializados no varejo, como os gêneros alimentícios;

8.3 O reajuste não é automático: depende de solicitação formal da detentora, acompanhada de memória de cálculo, e será formalizado por apostilamento, dispensado termo aditivo;

8.4 Independentemente do reajuste, os preços registrados poderão ser revistos para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, na hipótese de fato superveniente que altere de forma relevante os custos do fornecimento, mediante comprovação documental. Frustrada a negociação, a Administração poderá liberar a detentora do compromisso, sem aplicação de sanção, e convocar as demais empresas registradas, observada a ordem de classificação.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

MODALIDADE E CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

9.1 A seleção será realizada por **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA** (art. 6º, inciso XLI, e art. 17, § 2º, da Lei nº 14.133/2021), com modo de disputa aberto e critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM** (art. 33, inciso I), adequado a bens comuns cuja qualidade é assegurada pelas especificações deste Termo de Referência;

9.2 A adjudicação por item, e não por lote, decorre da divisibilidade do objeto e da diversidade dos segmentos de mercado envolvidos (hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, mercearia e fórmulas infantis), conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar, e amplia a competitividade ao permitir a participação de fornecedores especializados em cada segmento (art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021).

PARTICIPANTES:

9.3 Poderão participar pessoas jurídicas regularmente constituídas cujo objeto social seja compatível com o comércio de gêneros alimentícios, que atendam às exigências deste Termo de Referência e do edital, observado o tratamento diferenciado do Tópico 10;

9.4 Não poderão participar as pessoas físicas ou jurídicas que incidam nas hipóteses de impedimento do art. 14 da Lei nº 14.133/2021, as que estejam sob sanção de impedimento ou declaração de inidoneidade e as que se encontrem em processo de falência;

9.5 É vedada a participação de empresas reunidas em consórcio e de cooperativas, com fundamento no art. 15 da Lei nº 14.133/2021. O objeto consiste no fornecimento de bens comuns, divisível por item e de baixa complexidade técnica, que pode ser integralmente atendido por uma única empresa, sem necessidade de soma de capacidades técnicas ou econômico-financeiras que justifique a reunião de empresas. A adjudicação por item já amplia a competitividade, e a vedação concentra em um único responsável as obrigações de entrega e de substituição de produtos perecíveis, o que simplifica a fiscalização e a eventual responsabilização;

9.6 Como condição prévia ao exame da habilitação, o agente de contratação verificará a existência de sanção impeditiva mediante consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa do CNJ e à Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União, em nome da licitante e de seu sócio majoritário.

HABILITAÇÃO JURÍDICA (ART. 66):

9.7 A licitante deverá apresentar o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com as alterações posteriores ou consolidação, devidamente registrado no órgão competente, acompanhado do documento de identificação do representante legal e, quando for o caso, do instrumento de procuração. O empresário individual apresentará a

inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis e o microempreendedor individual o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (ART. 68):

9.8 A licitante deverá comprovar:

a) inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), com atividade compatível com o objeto;

b) inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sua sede;

c) regularidade perante a Fazenda federal, conjuntamente com a Dívida Ativa da União, e perante as Fazendas estadual e municipal da sua sede;

d) regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); e

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

9.9 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação fiscal e trabalhista, ainda que com restrição, sendo-lhes assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização, nos termos do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006, sob pena de decadência do direito à contratação.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (ART. 69):

9.10 A licitante deverá apresentar certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sua sede, nos termos do art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. Não serão exigidos balanço patrimonial, demonstrações contábeis nem índices econômicos, porque o pagamento ocorre somente após cada entrega recebida, o que limita o risco financeiro da Administração e amplia a participação das microempresas e empresas de pequeno porte do ramo.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (ART. 67):

9.11 A licitante deverá apresentar:

a) ao menos 1 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento anterior de gêneros alimentícios compatíveis em características com os itens cotados, sem exigência de quantidades mínimas (art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021); e

b) licença ou alvará sanitário expedido pela vigilância sanitária competente, quando exigível para a atividade da empresa (art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).

9.12 Os atestados deverão identificar a pessoa jurídica emitente, com nome, CNPJ e representante legal signatário, vedadas limitações de tempo, de época ou de locais específicos, e a Administração poderá realizar diligência para confirmar a veracidade das informações;

9.13 A exigência justifica-se pelo valor da contratação, pela natureza perecível dos gêneros e pelo fornecimento parcelado durante todo o ano letivo, cuja inexecução atinge diretamente a alimentação dos estudantes, e foi calibrada sem quantidades mínimas, de modo a não afastar as microempresas e empresas de pequeno porte do ramo.

DISPENSA DE VISTORIA:

9.14 Não será exigida vistoria prévia, por se tratar de fornecimento de bens padronizados, com especificações objetivamente definidas neste Termo de Referência. Em substituição, a licitante apresentará declaração de pleno conhecimento do objeto e das condições de execução, assumindo a responsabilidade pela formulação da sua proposta.

PROPOSTA DE PREÇO:

9.15 A proposta deverá ser cadastrada no sistema eletrônico e anexada em documento próprio, com identificação da licitante, do certame e do processo, prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias contados da sua apresentação e planilha com o preço unitário e total, a marca e a embalagem de cada item cotado;

9.16 A proposta deverá conter declaração expressa de que nos preços ofertados estão incluídos todos os custos diretos e indiretos do fornecimento, inclusive tributos, frete, carga, descarga, seguros e demais encargos, não cabendo acréscimo posterior a qualquer título.

ASSINATURA DA ATA:

9.17 A licitante vencedora será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 10 (dez) dias, contados da convocação formal, prazo compatível com o número de fornecedores que o julgamento por item tende a gerar. A recusa injustificada em assinar caracteriza descumprimento total da obrigação assumida e sujeita a empresa às sanções previstas neste Tópico, além da perda do direito ao registro.

INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

9.18 A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, bem como as demais condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sujeitam a detentora às sanções do art. 156, aplicáveis isolada ou cumulativamente, assegurados o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo específico, com prazo de 15 (quinze) dias úteis para defesa;

9.19 A dosimetria observará a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes e atenuantes, os danos causados à Administração e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade pelo infrator, nos termos do art. 156, § 1º, da mesma Lei, conforme o quadro a seguir:

Conduta	Sanção aplicável	Dosimetria	Fundamento
Dar causa à inexecução parcial da ata ou da contratação	Advertência, isoladamente, quando não se justificar sanção mais grave	Aplicável ao primeiro descumprimento de pequena monta, sem prejuízo relevante ao atendimento das unidades	Art. 155, I, e art. 156, I e § 2º
Atraso injustificado na entrega dos itens solicitados	Multa moratória	0,5% (meio por cento) por dia de atraso, sobre o valor da parcela em atraso, limitada a 10% (dez por cento) desse valor	Art. 155, VII, e art. 162
Atraso superior ao limite do item 9.21 ou produto recusado e não substituído no prazo	Multa compensatória por inexecução parcial, cumulável com a moratória	De 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, conforme a gravidade e o prejuízo causado	Art. 155, I, e art. 156, II e § 3º

Conduta	Sanção aplicável	Dosimetria	Fundamento
Entrega de produto vencido, deteriorado, fora da temperatura de conservação ou sem inspeção sanitária	Multa compensatória e impedimento de licitar e contratar	Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela e impedimento por até 3 (três) anos, dado o risco à saúde dos estudantes	Art. 155, II, e art. 156, II, III e § 4º
Inexecução total da obrigação assumida ou recusa injustificada em assinar a ata	Multa compensatória e impedimento de licitar e contratar	Multa de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do item registrado e impedimento por prazo não superior a 3 (três) anos	Art. 155, III e VI, e art. 156, II, III e § 4º
Não manutenção das condições de habilitação durante a vigência da ata	Advertência e, persistindo a irregularidade, multa e cancelamento do registro	Multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo registrado do item, após notificação e prazo para regularização	Art. 155, I, e art. 156, I e II
Apresentação de declaração ou documentação falsa, fraude na execução ou comportamento inidôneo	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar	Prazo não inferior a 3 (três) anos e não superior a 6 (seis) anos, com comunicação aos órgãos de controle	Art. 155, VIII a XI, e art. 156, IV e § 5º
Prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013	Declaração de inidoneidade, sem prejuízo da responsabilização na forma da Lei Anticorrupção	Prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, com apuração em processo próprio	Art. 155, XII, e art. 156, IV e § 5º

9.20 A multa moratória e a compensatória podem ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções, e o seu valor, após decisão definitiva, será descontado dos pagamentos devidos ou cobrado judicialmente, inscrevendo-se o débito em dívida ativa quando não quitado;

9.21 O atraso superior a 5 (cinco) dias na entrega de qualquer ordem de fornecimento, sem justificativa aceita pela Administração, caracteriza inexecução parcial grave, pela natureza perecível dos gêneros e pelo prejuízo direto aos cardápios, e poderá ensejar o cancelamento do registro do item, sem prejuízo das demais sanções;

9.22 A aplicação de qualquer sanção não exime a detentora da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

METODOLOGIA E FONTES:

10.1 A estimativa seguiu a metodologia detalhada no Estudo Técnico Preliminar, conforme o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 066/2024, com base em contratações similares, nas plataformas Licitanet, Portal de Compras Públicas, BLL, BNC, Compras BR e Compras.gov, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na base nacional de notas fiscais eletrônicas e na cotação direta da empresa M.A Kuhn Ltda. (Supermercado Look, CNPJ 52.744.183/0001-53), consolidadas no Mapa de Apuração de Preços (cotação nº 6940);

10.2 O preço de referência de cada item corresponde à média aritmética dos valores coletados e constitui o preço máximo aceitável por item na disputa.

DETALHAMENTO DOS ITENS:

10.3 Os itens, unidades, quantidades e preços máximos são os seguintes:

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
1	ABACAXI PÉROLA, in natura, deverá estar frescos e sãos, limpos, e apresentar cor, odor e sabor característicos, sem partes podres ou com danos profundos e passados, pesando em média entre 1,5 a 1,8 Kg,	KG	835	R$ 13,83	R$ 11.548,05
2	AÇAFRÃO - Composição: açafrão em pó. Embalagem de polietileno, pacote com 20g.	PCT.	2.227	R$ 2,00	R$ 4.454,00
3	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL, na cor branca, sacarose de cana-de-açúcar, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, embalagem deve estar intacta, contendo 2 kg.	PCT.	1.760	R$ 7,52	R$ 13.235,20
4	ALHO BULBO INTEIRO, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos.	KG	1.015	R$ 27,54	R$ 27.953,10

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
5	AMIDO DE MILHO, 100% puro, de excelente qualidade, para o preparo de mingaus, pudins e bolos, não conter glúten, obedecer a Resolução CNNPA 12/78. Embalagem de 500 gramas, de polipropileno.	PCT.	271	R$ 6,16	R$ 1.669,36
6	ARROZ BRANCO, agulhinha, polido, classe longo fino, tipo 1, os grãos não devem ser disformes, não deve apresentar percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), embalagem de polipropileno transparente contendo 5 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, deve obedecer a Resolução CNNPA 12/78.	PCT.	4.358	R$ 27,56	R$ 120.106,48
7	AVEIA LAMINADA EM FLOCOS FINOS, livre de sujidade, larvas e parasitas, pacote contendo 500 Gramas, rotulada conforme legislação vigente, com lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT.	412	R$ 4,30	R$ 1.771,60
8	BATATA INGLESA, deverão estar frescas e sãs, inteiras, firmes. Lavadas, com coloração uniforme, com aroma, cor e sabor típicos, sem partes podres, brotos maiores que 1 mm, danos profundos, pesando em média 200 g/unidade.	KG	4.402	R$ 7,15	R$ 31.474,30
9	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA. (sabores morango, e salada de frutas). Resfriado no máximo 10º c prazo de validade 45 dias deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto.	PCT.	100	R$ 5,19	R$ 519,00
10	BETERRABA, in natura, de 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, pesando em média de até 200 g/unidade.	KG	1.298,27	R$ 6,57	R$ 8.529,63
11	BICARBONATO DE SÓDIO, Embalagem de polietileno, pacote com 30g.	PCT.	415	R$ 1,06	R$ 439,90
12	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL, ingredientes: arroz integral e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de contendo 80 gramas.	PCT.	80	R$ 4,64	R$ 371,20
13	BISCOITO SALGADO, tipo ''água e sal'', acondicionado em embalagem de papel ou polipropileno original de fábrica com aproximadamente 400g, contendo 3 unidades em cada pacote.	PCT.	1.693	R$ 4,87	R$ 8.244,91

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
14	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA, embalagem dupla 400gr, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	PCT.	745	R$ 4,90	R$ 3.650,50
15	CACAU EM PÓ, produto obtido 100% de cacau em pó alcalino, de primeiríssima qualidade, 100% natural, sem qualquer tipo de mistura ou aditivos e açúcar. Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marrom escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo. Acondicionado em embalagem plástica transparente, e caixa de papel, contendo 200 Gramas.	PCT.	531	R$ 26,73	R$ 14.193,63
16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, embalado a vácuo laminada; torração escura; sem glúten e sem gordura saturada; com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas.	PCT.	1.550	R$ 27,86	R$ 43.183,00
17	CANELA EM PAU, embalagem contendo 10 gramas.	PCT.	301	R$ 2,34	R$ 704,34
18	CANELA EM PÓ, embalagem contendo 10 gramas.	PCT.	500	R$ 1,39	R$ 695,00
19	CANJIQUINHA AMARELA, (QUIRERA) subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. Pacote 500 g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.	PCT.	613	R$ 4,86	R$ 2.979,18
20	CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª - TIPO ACÉM. Características: resfriada. Peça de carne bovina, cortada em cubos, sem gordura (percentual admitindo até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, protegido por embalagem secundária de papelão, de acordo com a legislação.	KG	3.885	R$ 41,03	R$ 159.401,55
21	CARNE BOVINA FRESCA DE 2ª - TIPO MÚSCULO, sem osso. Deve apresentar-se com aspecto próprio, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, protegido por embalagem secundária de papelão,de acordo com a legislação.	KG	10.237,90	R$ 39,63	R$ 405.727,98
22	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA, os bulbos deverão estar frescos, limpos e livres de umidade, sem partes podres, mofados ou machucadas, com diâmetro maior que 5 cm.	KG	1.920,50	R$ 7,05	R$ 13.539,52
23	CHÁ MATE TORRADO, caixa com 200 gramas.	CX	776	R$ 6,62	R$ 5.137,12

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
24	CHOCOLATE EM PÓ 50%, ingredientes: cacau em pó, açúcar e aromatizante idêntico ao natural, não contém glúten, Embalagem de 1,01 Kg, contendo todos os dados do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT.	448	R$ 16,57	R$ 7.423,36
25	COCO RALADO, que contenha em sua composição coco ralado úmido, podendo ser adicionado de conservante e umectante. Não deve conter açúcar, glúten, colesterol e gordura trans. Acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 100g, sem danos.	PCT.	749	R$ 7,12	R$ 5.332,88
26	COLORAU, produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 500gramas, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	PCT.	723	R$ 10,87	R$ 7.859,01
27	CRAVO, embalagem contendo 10 gramas.	PCT.	258	R$ 3,80	R$ 980,40
28	CREME DE LEITE, A base de Creme de Leite pasteurizado com 17% de teor de gordura, Leite em Pó Desnatado estabilizante fosfato dissódico, embalagem Tetra Park de 200 gr, não deve estar amassada, enferrujada ou estufada.	CX	749	R$ 3,16	R$ 2.366,84
29	ERVILHA IN NATURA VERDE - CONGELADA, tipo 1, pacote com 500 g , livre de parasitas e detritos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde;	UNID.	646	R$ 4,18	R$ 2.700,28
30	EXTRATO DE TOMATE, simples e concentrado, SEM AÇÚCAR. Ingredientes: tomate, cebola, amido modificado, sal, salsa e alho. NÃO CONTENDO GLÚTEN. Embalagem acondicionada em no mínimo 1,1 Kg, não estufada ou rasgada, de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12 de 1978.	PCT.	2.822	R$ 13,34	R$ 37.645,48
31	FARINHA DE MANDIOCA, beneficiada, TORRADA, tipo I, grupo seca, subgrupo fina, embalagem contendo 01 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978	KG	3.670	R$ 9,28	R$ 34.057,60
32	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS, Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Sem sal.	PCT.	3.325	R$ 5,70	R$ 18.952,50

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
33	FARINHA DE TRIGO, especial tipo I, enriquecida com Ferro e Ácido fólico, com glúten, embalagem contendo 01 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1.075	R$ 4,42	R$ 4.751,50
34	FEIJÃO CARIOCA tipo I, embalagem com 1 Kg, livre de parasitas e detritos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	KG	4.646	R$ 7,41	R$ 34.426,86
35	FEIJÃO PRETO, tipo I, embalagem com 1 Kg, livre de parasitas e detritos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	6.888,50	R$ 4,53	R$ 31.204,91
36	FERMENTO BIOLÓGICO, seco instantâneo. Composto por células de leveduras Saccharomycescerevisae para preparo de produtos fermentados. Pacote dede 125 gramas.	UNID.	340	R$ 2,56	R$ 870,40
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. NÃO CONTÉM GLUTÉN. Embalagem com 250 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNID.	320	R$ 17,58	R$ 5.625,60
38	FOLHA DE LOURO, tempero seco. Embalagem de 7 gramas	PCT.	140	R$ 2,78	R$ 389,20
39	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA - A PARTIR DO 6º MÊS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Com prebióticos. Embalagem em lata de 400 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	LATA	600	R$ 19,68	R$ 11.808,00
40	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, destinada a necessidades dietoterápicas específicas, à base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada. Contém prebióticos (GOS/FOS), ácidos graxos DHA e ARA e nucleotídeos, adicionada de vitaminas e minerais. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Lata de 400 g.	UNID.	300	R$ 56,40	R$ 16.920,00
41	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, com predominância proteica de caseína. Acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. NÃO CONTÉM GLÚTEN, com prebióticos. Embalagem em lata de 400 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	LATA	600	R$ 56,80	R$ 34.080,00

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
42	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGMENTO PARA LACTENTES DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, à base de proteínas do leite de vaca, tendo a maltodextrina como fonte de carboidrato, com DHA, ARA e nucleotídeos, adicionada de vitaminas e minerais. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Lata de 400 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	LATA	300	R$ 58,92	R$ 17.676,00
43	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGMENTO PARA LACTENTES, ANTIRREGURGITAÇÃO, INDICADA PARA REDUÇÃO DOS EPISÓDIOS DE REGURGITAÇÃO, à base de leite de vaca, espessada com amido, com DHA e ARA, adicionada de vitaminas e minerais. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Lata de 400 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	LATA	300	R$ 63,44	R$ 19.032,00
44	FRANGO RESFRIADO - COXA E SOBRECOXA, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 1 kg, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e selo do S.I.F. O produto deverá ser transportado e entregue sob refrigeração, com prazo de validade suficiente para o consumo pela unidade escolar.	KG	6.800	R$ 11,47	R$ 77.996,00
45	FRANGO RESFRIADO - PEITO SEM OSSO, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 1 Kg, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e selo do S.I.F. O produto deverá ser transportado e entregue sob refrigeração, com prazo de validade suficiente para o consumo pela unidade escolar.	KG	6.221,20	R$ 14,62	R$ 90.953,94
46	KIWI, in natura, graúdo, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme.	KG	303	R$ 29,53	R$ 8.947,59
47	LARANJA PÊRA in natura, deverão estar frescas e sãs, limpas, e apresentar cor, odor e sabor característicos, sem partes podres ou com danos profundos e nem muito maduras (passadas), pesando em média 150g.	KG	3.921	R$ 9,68	R$ 37.955,28

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL, instantâneo, tradicional, não adoçado (sem açúcar), rico em cálcio, pacote contendo 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT.	931	R$ 27,07	R$ 25.202,17
49	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, fortificado com Ferro, Zinco e Vitaminas A, C e D. Ingredientes: Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A, C e D), minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Lata de 380g. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	LATA	1.300	R$ 28,67	R$ 37.271,00
50	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA (UHT/UAT), leite líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo 01 (um) litro, cartonada asséptica (tipo Tetra Pak, ou equivalente ou de qualidade superior), aspecto físico: líquido, composição: leite de vaca e estabilizante citrato de sódio. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura de conservação, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a percentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, 3%. Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto. As embalagens não devem apresentar-se estufadas, violadas ou amassadas. Fornecimento em caixa com 12 (doze) unidades de 01 (um) litro.	CX	2.539	R$ 84,15	R$ 213.656,85
51	LENTILHA TIPO I, nova de primeira qualidade, embalagem plásticas de 500 gramas, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 8 meses.	PCT.	415	R$ 11,45	R$ 4.751,75
52	LINGUIÇA TOSCANA, (SEM PIMENTA), embalada em saco de polietileno a vácuo, contendo 01 Kg, com informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MA, inspecionado pelo SIF.	KG	576	R$ 25,42	R$ 14.641,92
53	MAÇÃ NACIONAL, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas, apresentar cor, odor e sabor característicos, sem pedaços podres, manchas tipo cortiça, danos, queimaduras, defeitos provocados por pragas e passadas, pesando entre 100 g e 115g.	KG	11.168	R$ 12,34	R$ 137.813,12
54	MACARRÃO DE ARROZ, espaguete ou fusilli, sem ovos, 500 g, não contém glúten. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	PCT.	350	R$ 3,78	R$ 1.323,00

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
55	MACARRÃO TIPO AVE MARIA, base de sêmola de trigo, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem contendo 500 gramas	PCT.	2.349	R$ 4,62	R$ 10.852,38
56	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, base de sêmola de trigo, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem contendo 500 gramas	PCT.	2.564	R$ 4,55	R$ 11.666,20
57	MAMÃO FORMOSA, in natura, deverão estar frescos e sãos, limpos, e apresentar cor, odor e sabor característicos, sem partes podres ou com danos profundos e passados, pesando em média 1,5 Kg.	KG	614	R$ 16,36	R$ 10.045,04
58	MANTEIGA PURA COM SAL. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	2.100	R$ 6,44	R$ 13.524,00
59	MARGARINA, EXTRA CREMOSA, com sal, com 60% de lipídeos ou mais, livre de gorduras trans, embalagem de 1 Kg, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	265	R$ 7,69	R$ 2.037,85
60	MELÃO AMARELO, deverão estar frescos e sãos, limpos, e apresentar cor, odor e sabor característicos, sem partes podres ou com danos profundos e passados, pesando no mínimo 1,2 Kg a unidade.	KG	564	R$ 7,96	R$ 4.489,44
61	MILHO VERDE EM CONSERVA, Ingredientes: milho e água. SEM AÇÚCAR. Embalagem plástica metalizada contendo até 300 gramas, não amassada, ou estufada.	PCT.	711	R$ 3,73	R$ 2.652,03
62	MORANGO, in natura, com maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão. Medindo aproximadamente cm, embalada em bandeja plástica transparente e papel filme (PVC), pesando aproximadamente até 300g	UNID.	2.600	R$ 20,67	R$ 53.742,00
63	NATA FRESCA HOMEGEINIZADA, embalagem de 300 g, Ingredientes: creme de leite, leite e, pó desnatado e espessante gelatina, não contém glúten, contém lactose e derivados do leite.	PT	276	R$ 13,09	R$ 3.612,84

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
64	ÓLEO VEGETAL DE SOJA, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem plástica ou lata contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNID.	1.643	R$ 8,28	R$ 13.604,04
65	ORÉGANO, desidratado; validade: mínimo de 12 UND 10,000 meses a partir da data de entrega; legislação: conforme resolução RDC nº. 276, de 22/09/2005; Embalagem de fornecimento: pacote 10 gramas.	PCT.	788	R$ 2,48	R$ 1.954,24
66	OVOS BRANCOS. Características: Ovos brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto-Lei nº 3.748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar acondicionado em cartela ou caixa descartável própria para ovos, íntegra e limpa, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal.	DUZIA	7.155	R$ 11,16	R$ 79.849,80
67	PÃO TIPO FRANCÊS, pesando 50 g, Ingredientes: farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.056,40	R$ 16,17	R$ 65.591,99
68	QUEIJO PARMESÃO RALADO GROSSO OU EM FIAPOS. Ingredientes: Queijo parmesão (leite pasteurizado, fermento lático, cloreto de cálcio (INS 509) e coalho) e conservador ácido sórbico (INS 200). Embalagem primária: saco plástico ou metalizado, atóxico e resistente, contendo até 50g do produto.	PCT.	2.955	R$ 9,09	R$ 26.860,95
69	SAL REFINADO, iodado, não deve apresentar umidade, sujidades e misturas inadequadas ao produto, embalagem em polietileno transparente intacta, contendo 01 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido.	KG	1.332	R$ 2,84	R$ 3.782,88
70	SALSICHA, produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionais de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.	KG	1.090	R$ 11,12	R$ 12.120,80
71	UVA ITALIA, in natura 1ª qualidade, casca, sem rupturas, características de cultivo bem definidas, livres de danos físicos causados pelo manuseio e transporte, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, em cachos, onde os bagos não se desprendam ao serem balançados. Sem cheiro fermentado.	KG	750	R$ 20,20	R$ 15.150,00

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Valor unit.	Valor total
72	UVA PASSA PRETA SEM CAROÇO, Ingrediente: uva desidratada sem semente, embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100 Gramas.	PCT.	4.256	R$ 15,34	R$ 65.287,04
73	UVA RUBI, in natura 1ª qualidade, casca, sem rupturas, características de cultivo bem definidas, livres de danos físicos causados pelo manuseio e transporte, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, em cachos, onde os bagos não se desprendam ao serem balançados. Sem cheiro fermentado.	KG	750	R$ 13,78	R$ 10.335,00
74	VINAGRE DE VINHO BRANCO, embalagem contendo 750 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	UNID.	1.068	R$ 5,02	R$ 5.361,36
VALOR TOTAL ESTIMADO					**R$ 2.236.663,88**

DISTRIBUIÇÃO POR UNIDADE EDUCACIONAL:

10.4 A distribuição dos quantitativos entre as unidades educacionais, que orienta a emissão das ordens de fornecimento e o controle do saldo de cada unidade, é a seguinte:

Item	Produto	Und.	CEI Delacy	CEI Dona Lili	CEI M. Encantado	CEI Lucila	EM Maika	EM Tupã'i	Total
1	ABACAXI PÉROLA	KG	230	170	138	297	0	0	835
2	AÇAFRÃO	PCT.	210	170	157	225	1.120	345	2.227
3	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL	PCT.	248	239	233	322	480	238	1.760
4	ALHO BULBO INTEIRO	KG	97	71	58	142	511	136	1.015
5	AMIDO DE MILHO	PCT.	26	19	15	38	137	36	271
6	ARROZ BRANCO	PCT.	387	283	231	566	2.170	721	4.358
7	AVEIA LAMINADA EM FLOCOS FINOS	PCT.	120	88	72	132	0	0	412
8	BATATA INGLESA	KG	400	294	240	786	2.120	562	4.402
9	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA	PCT.	0	0	0	0	100	0	100
10	BETERRABA	KG	77	67	61,80	88	868,47	136	1.298,27

Item	Produto	Und.	CEI Delacy	CEI Dona Lili	CEI M. Encantado	CEI Lucila	EM Maika	EM Tupã'i	Total
11	BICARBONATO DE SÓDIO	PCT.	50	27	75	35	174	54	415
12	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	PCT.	20	20	20	20	0	0	80
13	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL)	PCT.	414	349	327	523	40	40	1.693
14	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA	PCT.	168	133	115	249	40	40	745
15	CACAU EM PÓ	PCT.	126	106	100	199	0	0	531
16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	PCT.	250	500	500	300	0	0	1.550
17	CANELA EM PAU	PCT.	131	50	50	70	0	0	301
18	CANELA EM PÓ	PCT.	131	114	105	150	0	0	500
19	CANJIQUINHA AMARELA (QUIRERA)	PCT.	52	38	31	88	320	84	613
20	CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª - TIPO ACÉM	KG	341	341	273	390	1.942	598	3.885
21	CARNE BOVINA FRESCA DE 2ª - TIPO MÚSCULO	KG	908	791	728	1.040	5.177	1.593,90	10.237,90
22	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA	KG	171	148	136,50	195	971	299	1.920,50
23	CHÁ MATE TORRADO	CX	150	118	120	138	138	112	776
24	CHOCOLATE EM PÓ 50%	PCT.	96	96	64	192	0	0	448
25	COCO RALADO	PCT.	197	171	156	225	0	0	749
26	COLORAU	PCT.	133	95	75	77	233	110	723
27	CRAVO	PCT.	45	50	50	15	75	23	258
28	CREME DE LEITE	CX	66	66	53	75	374	115	749
29	ERVILHA IN NATURA VERDE - CONGELADA	UNID.	64	64	52	74	300	92	646
30	EXTRATO DE TOMATE	PCT.	250	350	350	172	1.200	500	2.822
31	FARINHA DE MANDIOCA	KG	326	283	261	373	1.856	571	3.670
32	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS	PCT.	295	257	236	338	1.681	518	3.325
33	FARINHA DE TRIGO	KG	175	175	175	200	250	100	1.075
34	FEIJÃO CARIOCA TIPO I	KG	407	408	327	467	2.322	715	4.646

Item	Produto	Und.	CEI Delacy	CEI Dona Lili	CEI M. Encantado	CEI Lucila	EM Maika	EM Tupã'i	Total
35	FEIJÃO PRETO TIPO I	KG	611	532	490	700	3.482,50	1.073	6.888,50
36	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	UNID.	50	50	50	100	50	40	340
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	UNID.	80	80	80	80	0	0	320
38	FOLHA DE LOURO	PCT.	20	20	20	20	40	20	140
39	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (A PARTIR DO 6º MÊS)	LATA	200	200	200	0	0	0	600
40	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA	UNID.	100	100	100	0	0	0	300
41	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES	LATA	200	200	200	0	0	0	600
42	FÓRMULA INFANTIL COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE	LATA	100	100	100	0	0	0	300
43	FÓRMULA INFANTIL ANTIRREGURGITAÇÃO	LATA	100	100	100	0	0	0	300
44	FRANGO RESFRIADO - COXA E SOBRECOXA	KG	760	760	760	760	3.000	760	6.800
45	FRANGO RESFRIADO - PEITO SEM OSSO	KG	1.524	233	215	306	3.015	928,20	6.221,20
46	KIWI	KG	120	80	80	23	0	0	303
47	LARANJA PÊRA in natura	KG	1.028	894	823	1.176	0	0	3.921
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL	PCT.	236	236	189	270	0	0	931
49	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	LATA	400	400	400	100	0	0	1.300
50	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA (UHT/UAT)	CX	655	570	525	625	125	39	2.539
51	LENTILHA TIPO I	PCT.	37	32	30	42	209	65	415
52	LINGUIÇA TOSCANA (SEM PIMENTA)	KG	0	0	0	77	381	118	576
53	MAÇÃ NACIONAL	KG	991	862	794	1.134	5.648	1.739	11.168
54	MACARRÃO DE ARROZ	PCT.	100	100	100	50	0	0	350
55	MACARRÃO TIPO AVE MARIA	PCT.	319	277	255	365	866	267	2.349

Item	Produto	Und.	CEI Delacy	CEI Dona Lili	CEI M. Encantado	CEI Lucila	EM Maika	EM Tupã'i	Total
56	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	PCT.	152	133	122	174	1.516	467	2.564
57	MAMÃO FORMOSA	KG	161	140	129	184	0	0	614
58	MANTEIGA PURA COM SAL	PT	550	479	441	630	0	0	2.100
59	MARGARINA	KG	57	17	11	33	112	35	265
60	MELÃO AMARELO	KG	143	143	115	163	0	0	564
61	MILHO VERDE EM CONSERVA	PCT.	30	18	44	150	359	110	711
62	MORANGO	UNID.	600	500	500	1.000	0	0	2.600
63	NATA FRESCA HOMOGENEIZADA	PT	70	70	56	80	0	0	276
64	ÓLEO VEGETAL DE SOJA	UNID.	146	127	117	167	830	256	1.643
65	ORÉGANO DESIDRATADO	PCT.	84	84	84	84	368	84	788
66	OVOS BRANCOS	DUZIA	628	628	503	718	3.577	1.101	7.155
67	PÃO TIPO FRANCÊS	KG	807	702	647	923,40	747	230	4.056,40
68	QUEIJO PARMESÃO RALADO	PCT.	262	228	210	300	1.495	460	2.955
69	SAL REFINADO	KG	153	146	142	160	539	192	1.332
70	SALSICHA	KG	0	0	0	113	747	230	1.090
71	UVA ITALIA	KG	100	250	250	150	0	0	750
72	UVA PASSA PRETA SEM CAROÇO	PCT.	1.114	969	893	1.280	0	0	4.256
73	UVA RUBI	KG	100	250	250	150	0	0	750
74	VINAGRE DE VINHO BRANCO	UNID.	128	98	73	160	459	150	1.068

TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME E EPP:

10.5 Os 68 (sessenta e oito) itens cujo valor estimado não ultrapassa R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, aplicável por força do art. 4º da Lei nº 14.133/2021;

10.6 Para os 6 (seis) itens de valor estimado superior a R$ 80.000,00, que são bens divisíveis, será reservada cota de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo para disputa exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006. O quantitativo reservado foi arredondado para o número inteiro imediatamente inferior, de modo a não ultrapassar o limite legal, e o restante constituirá a cota principal, disputada em ampla concorrência, admitida também a participação de microempresas e empresas de pequeno porte;

10.7 A cota reservada e a cota principal serão cadastradas como itens autônomos no edital, com o mesmo preço máximo unitário do item de origem. A cota reservada compreende os seguintes itens, quantitativos e valores:

Item	Descrição	Und.	Quant. (25%)	Valor unit.	Valor da cota
6	ARROZ BRANCO	PCT.	1.089	R$ 27,56	R$ 30.012,84
20	CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª - TIPO ACÉM	KG	971	R$ 41,03	R$ 39.840,13
21	CARNE BOVINA FRESCA DE 2ª - TIPO MÚSCULO	KG	2.559	R$ 39,63	R$ 101.413,17
45	FRANGO RESFRIADO - PEITO SEM OSSO	KG	1.555	R$ 14,62	R$ 22.734,10
50	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA (UHT/UAT)	CX	634	R$ 84,15	R$ 53.351,10
53	MAÇÃ NACIONAL	KG	2.792	R$ 12,34	R$ 34.453,28
VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA					**R$ 281.804,62**

10.8 A cota principal, disputada em ampla concorrência, compreende os seguintes itens, quantitativos e valores:

Item	Descrição	Und.	Quant. (75%)	Valor unit.	Valor da cota
6	ARROZ BRANCO	PCT.	3.269	R$ 27,56	R$ 90.093,64
20	CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª - TIPO ACÉM	KG	2.914	R$ 41,03	R$ 119.561,42
21	CARNE BOVINA FRESCA DE 2ª - TIPO MÚSCULO	KG	7.678,90	R$ 39,63	R$ 304.314,81
45	FRANGO RESFRIADO - PEITO SEM OSSO	KG	4.666,20	R$ 14,62	R$ 68.219,84
50	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA (UHT/UAT)	CX	1.905	R$ 84,15	R$ 160.305,75

Item	Descrição	Und.	Quant. (75%)	Valor unit.	Valor da cota
53	MAÇÃ NACIONAL	KG	8.376	R$ 12,34	R$ 103.359,84
VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL					**R$ 845.855,30**

10.9 Não havendo vencedor para a cota reservada, ela poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante da sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal. Se a mesma empresa vencer as duas cotas do item, a contratação de ambas se dará pelo menor preço obtido;

10.10 Permanecem assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte, em qualquer hipótese, o direito de preferência em caso de empate ficto, a preferência de contratação para as sediadas local ou regionalmente e o prazo adicional para regularização fiscal e trabalhista, ressalvadas as hipóteses do art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1 Por se tratar de registro de preços, a ata gera expectativa de contratação futura e não compromete, por si, dotação orçamentária. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar (art. 83 da Lei nº 14.133/2021), e a comprovação da disponibilidade orçamentária ocorrerá no momento de cada contratação decorrente, mediante emissão da respectiva nota de empenho, na forma do art. 150 da mesma Lei;

11.2 A Secretaria Municipal de Educação e Cultura indicou, no Estudo Técnico Preliminar e no seu Documento de Formalização de Demanda, as dotações que suportarão as contratações decorrentes da ata, todas na natureza de despesa 3.3.90.30.00.00 (Material de Consumo), observado que, no exercício de 2027, as despesas correrão à conta das dotações consignadas no respectivo orçamento:

Destinação	Órg.	Un.	Ativ.	Funcional	Fonte	Red.	Natureza
Escolas Municipais Maika Sanabria Pinheiro e Mbo Eroy Tupã'i Arandu Reñoi (Gestão da Alimentação Escolar, PNAE)	15	001	2018	12.306.0501	1552.0007000	135	3.3.90.30.00.00

Destinação	Órg.	Un.	Ativ.	Funcional	Fonte	Red.	Natureza
CEIs Dona Lili, Mundo Encantado e Professora Delacy Aparecida Leite (Programa de Alimentação Escolar, PNAC)	15	001	2085	12.306.1101	1552.0007000	431	3.3.90.30.00.00
CEI Professora Lucila de Almeida (Programa de Alimentação Escolar, PNAP)	15	001	2086	12.306.1101	1552.0007000	433	3.3.90.30.00.00
Todas as unidades (Gestão da Quota Salário-Educação)	15	001	2014	12.361.0501	1550.0007000	104	3.3.90.30.00.00

11.3 Os itens que atendem também aos servidores que atuam no preparo e na distribuição das refeições, como o café (item 16), e a parcela de alimentos processados e ultraprocessados que exceder os limites da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e alterações serão empenhados à conta de dotação não vinculada ao PNAE, como as dotações de recursos próprios das mesmas ações (reduzidos 134, 432 e 434, fonte 1500.1001000).

12. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO:

12.1 O registro do fornecedor será cancelado quando a detentora descumprir as condições da ata, não retirar a ordem de fornecimento no prazo estabelecido sem justificativa aceitável, não aceitar reduzir o preço registrado que se tornar superior ao de mercado ou sofrer sanção que a impeça de licitar e contratar com a Administração;

12.2 O cancelamento poderá ocorrer, ainda, por razão de interesse público devidamente justificada, ou a pedido da detentora, mediante comprovação de fato superveniente que impossibilite o cumprimento das obrigações, assegurado o contraditório em qualquer hipótese;

12.3 Cancelado o registro de um item, a Administração poderá convocar as demais licitantes registradas, observada a ordem de classificação, ou promover nova licitação para o item.

13. PADRÕES ÉTICOS E DE INTEGRIDADE:

13.1 Ao apresentar proposta, a licitante declara conduzir seus negócios de forma ética e íntegra e conhecer as normas de prevenção à corrupção da legislação brasileira, em especial a Lei nº 12.846/2013, obrigando-se a observá-las durante toda a execução;

13.2 É vedado à detentora, a seus dirigentes, empregados, prepostos ou representantes: oferecer ou prometer vantagem indevida a agente público; frustrar ou fraudar, mediante ajuste ou combinação, o caráter competitivo do certame; criar embaraço à fiscalização ou à atuação dos órgãos de controle; e manter, durante a execução, relação de negócio ou familiar com agente público que atue na gestão ou fiscalização da ata, que configure conflito de interesses;

13.3 A detentora deverá comunicar imediatamente à Administração ou aos órgãos de controle qualquer indício de ato ilícito de que tenha conhecimento. A violação destes padrões é falta grave e enseja a aplicação das sanções cabíveis, além do cancelamento do registro;

13.4 O tratamento de dados pessoais decorrente da execução observará a Lei nº 13.709/2018, limitando-se às finalidades da contratação, vedado o compartilhamento com terceiros sem base legal.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS:

14.1 Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, à luz da Lei nº 14.133/2021 e dos princípios gerais de direito público, mediante manifestação da assessoria jurídica quando necessário;

14.2 Integram este Termo de Referência, para todos os efeitos: o Documento de Formalização de Demanda da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, o Estudo Técnico Preliminar, o Mapa de Riscos e o Mapa de Apuração de Preços;

14.3 Este Termo de Referência é peça técnica de instrução do processo e produz efeitos após aprovação pela autoridade competente.

Antônio João/MS, 9 de novembro de 2026.

Elaborado por:	Aprovado por:
RICARDO PAVAO PIONTI FILHO:02162549140 Assinado digitalmente por RICARDO PAVAO PIONTI FILHO:02162549140 Data: 2026.11.09 10:27:57 -04'00'	ANA LILA MENDONCA XAVIER:84014822168 Assinado de forma digital por ANA LILA MENDONCA XAVIER:84014822168 Dados: 2026.11.09 10:29:22 -04'00'
RICARDO P. PIONTI FILHO	**ANA LILA MENDONÇA XAVIER**
Elaborador do Termo de Referência	Secretária Municipal de Educação e Cultura