

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição de **Gêneros Alimentícios**, destinados ao atendimento do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), visando suprir as necessidades nutricionais dos alunos da Rede Pública Municipal de ensino de Boa Vista do Ramos – AM, de acordo com as justificativas, especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT	UND
LOTE 01 - GÊNEROS SECOS			
1	AÇÚCAR - APRESENTAÇÃO: CRISTAL, EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DE 1ª QUALIDADE, UNIDADE DE FORNECIMENTO: FARDO COM 30 UNIDADES DE 1KG.	FD	600
2	ARROZ (EXCETO PARBOILIZADO) - APRESENTAÇÃO: AGULHINHA, LONGO FINO, POLIDO, TIPO: 1, EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA, UNIDADE DE FORNECIMENTO: FARDO COM 30 UNIDADES DE 1KG.	FD	680
3	BOLACHA CREAM CRACKER - TIPO: CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, SAL REFINADO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE AMÔNIO E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 400G.	UND	12000
4	BOLACHA MARIA - CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 400 G	UND	12000
5	CAFÉ - "CAFÉ TORRADO E MOÍDO DE PRIMEIRA QUALIDADE (250G) ", FABRICADO POR EMPRESA QUALIFICADA NO PROGRAMA DE QUALIDADE DE CAFÉ DA ABIC, ACONDICIONADO EM FARDO COM 20 UNIDADES CADA , CONSTANDO NAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS, DE FORMA LEGÍVEL, O NOME DO FABRICANTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DO PRODUTO, MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. CARACTERÍSTICAS: 1.1. ESPÉCIE: 100% DE CAFÉ ARÁBICA; 1.2. BEBIDA (SABOR) DO TIPO INTENSO, BEBIDA PURA; COM TORRA DO TIPO CLÁSSICA OU ESCURA; 1.3. EMBALAGEM: FARDO COM 20 PACOTES DE 250G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS) CADA, TIPO ALMOFADA; 1.4. EMBALAGEM 100% RECICLÁVEL, COM SELO DE CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL FSC; 1.5. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA G/100G): UMIDADE EM 5%, NO MÁXIMO, RESÍDUO MINERAL FIXO EM 5%, NO MÁXIMO, CAFEÍNA EM 0,7%, NO MÍNIMO, EXTRATO AQUOSO EM 25% NO MÍNIMO, EXTRATO ETÉREO EM 8,0% NO MÍNIMO.	FD	240
6	FARINHA DE FAROFA (BRANCA) - FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1. SECA, BRANCA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG (FARDO COM 25UNIDADES). VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.	FD	480

7	FARINHA DE TAPIOCA - NATURAL, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM RESISTENTE E ATÓXICA DE EMBALAGEM DE 500G , CONTENDO COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ATÓXICA E TRANSPARENTE.	UND	9000
8	FEIJÃO CARIOCA - CONSTITUÍDO DE GRÃO INTEIROS E SÃOS, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS E UMIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICAS E TRANSPARENTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG (FARDO COM 30UNIDADES) , ATÓXICA E TRANSPARENTE	FD	360
9	FLOCÃO DE MILHO - PRODUTO NATURAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PACOTE DE 500 G. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM PACOTES DE 500G (FARDO COM 20 UNIDADES) .	FD	240
10	FEIJÃO PRETO (TIPO 1) - FEIJÃO , TIPO PRETO, TIPO 01, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 01 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE COM PESO LÍQUIDO DE 30KG, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO NACIONAL. FARDO COM 30 PACOTES	FD	360
11	MACARRÃO ESPAGUETE (500G) - COM OVOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. (FARDO COM 20 UNIDS.)	FD	980
12	MACARRÃO PARAFUSO (500G) - COM OVOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. (FARDO COM 20 UNIDS DE 500G)	FD	480

13	AMIDO DE MILHO - O RÓTULO DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E, PESO. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: 200G.	UND	900
14	MILHO BRANCO PARA MUGUNZÁ (CANJICA) - CLASSE BRANCO, TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE CONTENDO A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 500G. FARDO COM 20 UNIDADES.	FD	360
LOTE 02 - PROTEÍNAS			
15	CARNE MOIDA - (500G (CAIXA DE 10KG C/20 UNIDS DE 500G) - CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, TUDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	CX	2000
16	CHARQUE PONTA DE AGULHA , INGREDIENTES BÁSICOS: CARNE BOVINA SEM GORDURA, SALGADA E DESSECADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, TUDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	KG	4800
17	FRANGO INTEIRO CONGELADO (COM OU SEM MIÚDOS) - CARNE FIRME, COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ODORES DESAGRADÁVEIS E CONTAMINAÇÃO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE (PRIMÁRIA) EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO (SECUNDÁRIA). PESO DE 2,2KG A 2,8KG, CARIMBO SIF, CONGELAMENTO A -18°C (0°F) OU INFERIOR, MÁXIMO DE 6% DE PERDA NO DEGELO. EMBALAGEM: CAIXA COM 20KG.	CX	1500
18	CARNE BOVINA - ALCATRA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 1 A 5 KG CADA PEÇA, EMBALADAS À VÁCUO.	KG	3100
19	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 1 A 5 KG CADA PEÇA, EMBALADAS À VÁCUO.	KG	3100
LOTE 03 - CONDIMENTOS, TEMPEROS E ENLATADOS			
20	CEBOLA BRANCA NACIONAL - SECAS, LIMPAS, GRAÚDAS, SADIAS, BOA QUALIDADE E APRESENTAÇÃO. SEM VESTÍGIOS DE PRAGAS, INSETOS E ROEDORES. CASCA E POLPA ÍNTEGRAS. TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO MÉDIO POR UNIDADE DE 120G. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA. VALIDADE SEMANAL.	KG	1200
21	ALHO - GRUPO: BRANCO, TIPO: CABEÇA DE ALHO - EXTRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO.	KG	480

22	COLORAU EM PÓ - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 100 GR. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DO MOMENTO DA ENTREGA.	PACOTE	4890
23	CONDIMENTO MISTO - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE NO MÍNIMO 100 GR. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE - SAL, COMINHO, PIMENTA DO REINO E CORANTE CARAMELO.	PACOTE	7200
24	VINAGRE DE MAÇÃ - ACIDEZ 4, ASPECTO FÍSICOLÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEMDEPÓSITOS/PARTÍCULAS SEDIMENTADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500ML CX COM 12 UND. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	CX	240
25	EXTRATO DE TOMATE - INGREDIENTES BÁSICOS: TOMATE, AÇÚCAR E SAL, UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA COM 24 UNIDADES, CADA UNIDADE DEVERÁ TER NO MÍNIMO 190G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	CX	240
26	ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL - PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E. FRASCO TIPO PET COM 900 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM: CAIXA COM 20 UNIDADES DE 900ML CADA.	CX	180
27	SAL IODADO REFINADO - LIVRE DE IMPUREZAS E/OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE. EMBALAGEM: FARDO COM 30 PACOTES DE 1 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	FD	72
28	CACAU EM PÓ SOLÚVEL - INGREDIENTES: 100% CACAU EM PÓ. EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM COM 200G	PCT	1875
29	AVEIA EM FLOCOS - APRESENTAÇÃO: AVEIA EM FLOCOS, PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 500G.	UND	8640

30	SARDINHA EM CONSERVA - SARDINHA EM CONSERVA, EVISCERADA, DESCAMADA E ENLATADA. INGREDIENTES: SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO VEGETAL DE SOJA E SAL. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN NEM SAIS MONOSSÓDICOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, DEVENDO SER PRÉ-COZIDO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM LATA METÁLICA DE 125 G (GRAMAS), DE ABERTURA FÁCIL QUE DISPENSE O USO DE ABRIDOR, INVOLÁVEL, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADA, ISENTA DE ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, AMASSAMENTO, FERRUGEM, PERFURAÇÕES OU OUTRAS DANIFICAÇÕES. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. CAIXA COM 50 UNIDADES.	CX	480
LOTE 04 - LATICÍNIOS			
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400 GR. RÓTULO CONTENDO PROCEDÊNCIA DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM: FARDO COM 25 PACOTES DE 400G CADA.	FD	900
32	CREME DE LEITE , APRESENTAÇÃO: HOMOGENEIZADO, 100 CREME DE LEITE, PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA DE 16, PROCESSADO TIPO UHT, EMBALAGEM TIPO TETRA PACK, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; VALIDADE: MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES CONTADO A PARTIR DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA COM 24 UNIDADES DE 200G.	CX	480
33	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO , INDICADA PARA CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS DE IDADE. COMPOSTA POR LEITE DE VACA, COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, NUCLEOTÍDEOS, DHA E ARA. INDICADA PARA COMPLEMENTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO NA PRIMEIRA INFÂNCIA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DESTINADA A CRIANÇAS MAIORES DE 12 MESES, NÃO SENDO INDICADA PARA LACTENTES MENORES DE 1 ANO. EMBALAGEM EM LATA METÁLICA A PARTIR DE 800G. REFERÊNCIA: NANLAC COMFOR - NESTLÉ, OU MARCAS QUE ATENDAM DE FORMA COMPLETA ÀS ESPECIFICAÇÕES.	BEM	2500
34	MANTEIGA , APRESENTAÇÃO: ORIGEM ANIMAL, DERIVADA DA NATA DO LEITE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR; VALIDADE: MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES CONTADO A PARTIR DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE DE 500G.	CX	3600
LOTE 05 - POLPAS E SUCOS			

35	SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA – SABORES DIVERSOS: ABACAXI, LARANJA, GOIABA, UVA E CAJU. DEVE SER PRODUZIDO A PARTIR DE POLPA OU SUCO DA FRUTA, PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADO EM GARRAFA RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: CAIXA COM 12 UNIDADES DE 500ML CADA.	CX	960
36	POLPA DE FRUTAS (GOIABA) 1KG - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PROPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERA ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MINIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 POLPA DE FRUTAS (GOIABA) - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PROPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERA ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MINIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.	KG	3000
37	POLPA DE FRUTAS (MARACUJÁ) 1KG- 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PROPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERA ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MINIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS	KG	3000

38	POLPA DE FRUTAS (ACEROLA) 1KG- 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3000
39	POLPA DE FRUTAS (CUPUAÇU) 1KG- 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES (ACEROLA, GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E ETC), CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.	KG	3000
LOTE 06 - PANIFICAÇÃO E OVOS			
40	PÃO FRANCÊS/MASSA FINA - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO, COM CAPACIDADE MÁXIMA DE 2 KG POR EMBALAGEM. DEVE ESTAR ASSADO DE FORMA UNIFORME, FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL E ÁGUA. CARACTERIZA-SE POR APRESENTAR CASCA CROCANTE, DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA, E MIOLO DE COR BRANCO-CREME, COM TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. DEVE SER PRODUZIDO NO DIA DE SUA DISTRIBUIÇÃO, ATENDENDO À RESOLUÇÃO RDC Nº 90/2000 DA ANVISA. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS, ADMITINDO-SE VARIAÇÃO DE $\pm 10\%$.	UND	138.7 20
41	PÃO DOCE - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO, COM CAPACIDADE MÁXIMA DE 2 KG POR EMBALAGEM. DEVE ESTAR ASSADO DE FORMA UNIFORME, FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL E ÁGUA. CARACTERIZA-SE POR APRESENTAR CASCA CROCANTE, DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA, E MIOLO DE COR BRANCO-CREME, COM TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. DEVE SER PRODUZIDO NO DIA DE SUA DISTRIBUIÇÃO, ATENDENDO À RESOLUÇÃO RDC Nº 90/2000 DA ANVISA. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS, ADMITINDO-SE VARIAÇÃO DE $\pm 10\%$.	UND	26.52 0
42	BOLO COMUM - BOLO , TIPO PRONTO PARA CONSUMO, SABORES VARIADOS. FABRICAÇÃO PRÓPRIA COM MASSA CONFECCIONADA NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	800

43	OVOS DE GALINHA IN NATURA - OVOS BRANCOS OU VERMELHO, EXTRA, TIPO GRANDE, COM PESO MÍNIMO DE 60 G POR UNIDADE, ISENTOS DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. ACONDICIONADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES, INSPECIONADOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF OU SIE). AS BANDEJAS DEVEM SER EMBALADAS E VEDADAS COM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. AS BANDEJAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 BANDEJAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS NO ATO DO RECEBIMENTO.	CARTELA	1200
----	--	---------	------

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.4. A rede de ensino de Boa Vista do Ramos – AM é composta por diversas unidades escolares, muitas delas localizadas em áreas de difícil acesso ou com infraestrutura logística limitada. A entrega de cada item de forma individualizada por múltiplos fornecedores geraria uma complexidade operacional e custos logísticos desproporcionais, comprometendo a eficiência do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O agrupamento em lotes foi concebido para otimizar a cadeia de suprimentos, considerando:
 - 1.4.1. Otimização de Rotas e Redução do Tempo de entrega: A consolidação de itens por lote permite que um único fornecedor seja responsável pela entrega de um conjunto de produtos, racionalizando as rotas de distribuição para as unidades escolares e reduzindo significativamente os custos de frete e o tempo de deslocamento. A contratação por item isolado multiplicaria o número de entregas e, conseqüentemente, a necessidade de atender demandas operacionais.
 - 1.4.2. Natureza dos Produtos e Cadeia de Frio: Os gêneros alimentícios da merenda escolar possuem características diversas, com destaque para os produtos perecíveis (Laticínios, Proteínas, Polpas e Sucos) que exigem rigorosa manutenção da cadeia de frio e condições específicas de transporte e armazenamento. O agrupamento desses itens em lotes específicos (Lote 02 - Proteínas, Lote 04 - Laticínios, Lote 05 - Polpas e Sucos) garante que o fornecedor possua a infraestrutura adequada e certificada para o manuseio e transporte desses produtos, minimizando riscos de quebras na cadeia de frio, perdas e comprometimento da qualidade e segurança alimentar.
 - 1.4.3. Capacidade de Recebimento e Armazenamento nas Escolas: As unidades escolares possuem capacidade limitada para recebimento e armazenamento. Entregas fragmentadas de múltiplos fornecedores sobrecarregariam a equipe escolar e a infraestrutura disponível. O agrupamento em lotes permite entregas consolidadas, otimizando o processo de recebimento, conferência e armazenamento, e reduzindo a demanda sobre os recursos humanos e físicos das escolas.
- 1.5. A busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública não se restringe ao menor preço unitário, mas abrange a economicidade global da contratação. O agrupamento em lotes, neste contexto, justifica-se pela:
 - 1.5.1. Economia de Escala na Aquisição: Para os grupos de produtos definidos nos lotes, o volume total demandado torna-se mais atrativo para fornecedores com maior capacidade de produção e distribuição, que podem oferecer preços mais competitivos ao agrupar os itens, gerando uma economia de escala na aquisição.
 - 1.5.2. Mitigação de Riscos de Desabastecimento: A centralização do fornecimento por lote reduz a complexidade da gestão de múltiplos fornecedores, diminuindo o risco de desabastecimento em caso de falha de um deles. A substituição de um único fornecedor por lote é mais ágil e menos complexa do que a gestão de dezenas de fornecedores de itens isolados, garantindo a continuidade do fornecimento da merenda escolar.
 - 1.5.3. Padronização e Qualidade Consistente: O agrupamento permite que o fornecedor mantenha um padrão de qualidade consistente para todos os itens de um determinado lote, o que é fundamental

para a segurança alimentar e a adequação nutricional da merenda escolar.

- 1.6. Apesar do agrupamento, a competitividade não será indevidamente restringida, pois os lotes foram estruturados de forma lógica, agrupando itens com características similares de produção, armazenamento e transporte (Lote 01 – Gêneros Secos, Lote 02 – Proteínas, Lote 03 – Condimentos, Temperos e Enlatados, Lote 04 – Laticínios, Lote 05 – Polpas e Sucos). Essa divisão visa maximizar a participação de fornecedores especializados em cada categoria, sem criar barreiras artificiais à entrada.
- 1.7. Em suma, o agrupamento de itens em lotes é a solução que melhor atende ao interesse público da Rede Pública Municipal de ensino de Boa Vista do Ramos – AM, otimizando a logística, garantindo a segurança alimentar, promovendo a economicidade global da contratação, em plena conformidade com a legislação vigente e a jurisprudência dos órgãos de controle.

2. Fundamentação e descrição da necessidade da contratação

- 2.1. Compete à Prefeitura Municipal de Boa Vista do Ramos/AM, por meio da Secretaria Municipal de Educação e demais órgãos competentes, o planejamento, o gerenciamento, a solicitação e a fiscalização do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da legislação vigente e das diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.
- 2.2. Os gêneros alimentícios objeto deste Termo de Referência destinam-se ao atendimento das unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM, com a finalidade de garantir a oferta regular e adequada da alimentação escolar aos alunos matriculados, durante o período letivo, assegurando o atendimento às necessidades nutricionais e contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e o rendimento escolar dos estudantes.
- 2.3. A estimativa dos quantitativos necessários para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE foi realizada pela Administração Municipal, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e dos setores responsáveis, considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, o calendário escolar, o histórico de consumo, os cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico e a previsão de atendimento durante o período de vigência da contratação.
- 2.4. Considerando que os quantitativos de cada item podem variar ao longo do período letivo, em razão de fatores como variação no número de alunos, ajustes nos cardápios nutricionais e necessidades específicas das unidades escolares, a utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se o instrumento mais adequado, por possibilitar maior flexibilidade, economicidade e eficiência na aquisição dos gêneros alimentícios, conforme as demandas efetivamente apresentadas pela rede municipal de ensino.

3. Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto:

- 3.1. A solução proposta consiste no Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros

alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a serem utilizados nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM, observadas as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo FNDE e a legislação sanitária vigente. Os produtos deverão apresentar adequada qualidade, condições apropriadas de acondicionamento, prazos de validade compatíveis com o consumo durante o período letivo e conformidade com as especificações técnicas e nutricionais exigidas.

3.2. O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada e programada, conforme a demanda das unidades escolares e o planejamento da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de ordem de fornecimento. Tal sistemática visa assegurar a regularidade da alimentação escolar, preservar as condições adequadas de armazenamento e conservação dos alimentos, reduzir perdas e desperdícios, bem como garantir a eficiência, a economicidade e a continuidade do atendimento aos alunos ao longo de todo o ciclo de vida da contratação.

4. Requisitos da contratação:

4.1. Qualidade e Conformidade

- a) Todos os produtos deverão ser novos, originais, de primeiro uso, e atender às normas técnicas e regulamentares vigentes aplicáveis a cada produto;
- b) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas de segurança, saúde ocupacional e meio ambiente, quando aplicável;
- c) Os materiais de consumo deverão apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses na data da entrega, salvo aqueles que, por sua natureza, possuam prazo inferior, devidamente justificado.

4.2. Características e Descrição

- a) Cada item deverá atender rigorosamente às especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, incluindo composição, dimensões, tipo, embalagem, apresentação e finalidade de uso;
- b) Os produtos deverão apresentar qualidade compatível com uso contínuo em ambientes administrativos.

4.3. Embalagem e Rotulagem

- a) As embalagens internas e externas deverão estar íntegras, lacradas e devidamente identificadas, contendo, no mínimo: nome do fabricante ou fornecedor, data de fabricação, prazo de validade (quando aplicável), lote e demais informações exigidas pela legislação vigente.

4.4. Requisitos de Entrega

a) Prazo máximo de entrega:

15 (quinze) dias corridos a partir do recebimento da ordem de fornecimento.

4.5. Local de entrega:

As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação, ou em local indicado pela Administração no momento da emissão da ordem de fornecimento.

4.6. Forma de entrega:

Os produtos deverão ser entregues embalados, com identificação individual por tipo de insumo.

O transporte até o local de destino será de responsabilidade da contratada, sem custos adicionais ao contratante.

Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas de higiene e conservação. Produtos perecíveis devem ser entregues refrigerados ou congelados quando necessário. Poderão ser rejeitados itens com sinais de deterioração, embalagens violadas ou fora do padrão de qualidade.

5. Requisitos de Garantia e Qualidade

5.1. Garantia de Qualidade

- a) Todos os materiais fornecidos deverão ser novos, originais de fábrica, livres de defeitos de fabricação e adequados ao uso.
- b) A contratada responderá pela qualidade dos produtos fornecidos durante todo o período de garantia.

5.2. Garantia de Validade

- a) Os materiais deverão ser entregues com prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, salvo itens que, por característica própria, possuam validade inferior, devendo isso ser justificado previamente.
- b) Não serão aceitos produtos com etiquetas adulteradas, apagadas ou com data de validade ilegível.

5.3. Garantia de Substituição

A contratada deverá garantir:

5.3.1. Substituição imediata de qualquer item que apresente:

5.3.2. Defeito de fabricação;

5.3.3. Embalagem violada ou irregular;

5.3.4. Produto vencido ou com validade inferior ao exigido;

5.3.5. Divergência em relação às especificações técnicas contratadas;

5.3.6. Falhas identificadas durante o uso normal.

5.3.7. A substituição deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias úteis após comunicação da contratante, sem qualquer custo adicional.

5.4. Garantia de Esterilidade (quando aplicável)

- a) Produtos esterilizados devem ser entregues em embalagem íntegra, lacrada e devidamente identificada.
- b) Caso a esterilidade seja comprometida durante o transporte ou manuseio, será obrigatória a troca imediata.

5.5. Garantia de Procedência e Rastreabilidade

A fornecedora deverá apresentar documentação que assegure:

- Origem do produto (fabricante e distribuidor);
- Número de lote e data de fabricação;
- Certificados de conformidade quando exigidos;
- Sistema de rastreabilidade que permita identificar rapidamente lotes com problemas.

5.6. Vigência da Garantia

- A garantia mínima dos materiais de consumo vigorará durante todo o período de validade do produto;
- Para utensílios ou materiais duráveis, deverá ser garantido prazo mínimo de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

5.7. Penalidades por Descumprimento da Garantia

O descumprimento dos requisitos de garantia implicará:

- a) Recusa do material entregue;
- b) Aplicação de multas previstas no contrato ou legislação;
- c) Possível rescisão contratual;
- d) Comunicação aos órgãos de controle e registro de ocorrências.

5.8. Vigência da Garantia

- a) A garantia mínima deverá vigorar durante todo o período de validade do produto, independente da data de entrega.

6. Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento:

6.1. Os itens serão especificados para sua execução da seguinte forma:

Item	Especificação
1	Este modelo de execução tem como objetivo assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no âmbito da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM, ocorra de forma eficiente, transparente e em conformidade com as diretrizes legais, nutricionais e administrativas aplicáveis. A execução compreenderá todas as etapas, desde a formalização da contratação até o seu encerramento, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e nutricional dos produtos fornecidos, bem como o cumprimento dos prazos, quantitativos e especificações estabelecidos neste Termo de Referência, de modo a assegurar a continuidade da alimentação escolar durante o período letivo.

6.2. A execução do material, objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue da seguinte forma:

Etapa	Forma de entrega
-------	------------------

I	A entrega dos gêneros alimentícios será realizada conforme as diretrizes estabelecidas neste Termo de Referência e no edital da licitação, observadas as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A contratada deverá assegurar que os produtos sejam entregues em estrita conformidade com as especificações técnicas, nutricionais e os padrões de qualidade definidos, atendendo à legislação sanitária vigente e às demais normas aplicáveis. A entrega deverá ocorrer dentro dos prazos estipulados, diretamente nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Boa Vista do Ramos/AM ou em locais previamente definidos pela Administração, garantindo a integridade, a qualidade, a segurança alimentar e a adequada apresentação dos produtos fornecidos
---	---

7. São obrigações da contratada

- 7.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e seus anexos, assumindo integralmente os riscos e despesas relacionados à correta e completa execução do objeto, além de observar as seguintes obrigações:
- 7.2. Caso solicitado, manter um preposto aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;
- 7.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade;
- 7.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;
- 7.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 7.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 7.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência

cabíveis;

- 7.8.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 7.9.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 7.10.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 7.11.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 7.12.** 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;
- 7.13.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 7.14.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 7.15.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 7.16.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 7.17.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

- 7.18. 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;
- 7.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 7.20. 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 nº 14.133, de 2021;
- 7.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 7.22. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;
- 7.23. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante;
- 7.24. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 7.25. Estar registrada ou inscrita no Conselho Profissional competente, quando necessário, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade;
- 7.26. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;
- 7.27. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia;
- 7.28. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações;

7.29. Cumprir com todas as demais obrigações contidas no termo de referência e estudo técnico preliminar.

8. São obrigações do contratante:

- 8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.3. Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas.
- 8.4. Notificar o Contratado 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;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere 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 nº 14.133, de 2021;
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.11. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

- 8.12.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.
- 8.13.** Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.14.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 8.15.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 8.16.** Não responder 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 do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.17.** Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.
- 9. Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade:**
- 9.1.** O presente objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 9.2.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (e-mail) para esse fim;
- 9.3.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 9.4.** A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos materiais, e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicada multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;

- 9.5. Após a entrega dos materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento;
- 9.6. Junto à nota fiscal, deverá ser apresentado documento de forma que haja comprovação dos trabalhos realizados para o Município, se for o caso;
- 9.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

10. Critérios de medição e de pagamento:

- 10.1. A forma de pagamento se dará pelo seguinte objeto, com a certificação do fiscal e do gestor do contrato, além do Secretário da Pasta poderá ser efetuada a liquidação da despesa e pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica;
- 10.2. Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;
- 10.3. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- 10.4. Não haverá sob-hipótese alguma, pagamento antecipado;
- 10.5. Após a prestação de serviços/entrega de materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento, juntamente com documento comprobatório das ações realizadas para o Município;
- 10.6. A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o município deve passar a reter o IR Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e prestação serviços;
- 10.7. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelo fiscal e Gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
- 10.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que seja pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.9. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

10.10. 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.

10.11. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

11. Forma de Pagamento

11.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

11.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

11.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

12. Recebimento

12.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

12.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às

suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

12.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

12.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

12.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

12.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

12.8. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto

13. Forma e critérios de seleção do fornecedor:

13.1. Quanto à Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

13.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade Pregão, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, e a forma de julgamento, sendo o MENOR PREÇO POR ITEM.

13.3. O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

14. Quanto à Habilitação jurídica:

14.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

14.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

14.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

14.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

14.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

14.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

14.7. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

15. Quanto à Habilitação fiscal, social e trabalhista:

15.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

15.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

15.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

- 15.4.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 15.5.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 15.6.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 15.7.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

16. Quanto à Qualificação Econômico-Financeira:

- 16.1.** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 16.2.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 16.3.** balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{array}{lcl} \text{LG} = & \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \\ \text{SG} = & \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \\ \text{LC} = & \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{array}$$

- 16.4.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital

mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

16.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor e registrado na JUCEA, conforme § 1º do Art. 69 da Lei nº 14.133/21, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital.

16.6. As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

16.7. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

16.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

17. Adequação orçamentária:

17.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

18. Estimativa do Valor Da Contratação:

18.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após a fase de lances.

19. Disposições Finais

19.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação.

Boa Vista do Ramos - Am, 30 de Janeiro de 2026.

KENDRIA KYELLEN PAZ DA SILVA
CRN 7 - 19179
Nutricionista – SEMED

ISAAC GADELHA MAIA
PORTARIA Nº 005/2025-GPMBVR
Secretário Municipal de Educação - SEMED