



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO.

REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPOEM O CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO PARÁ.

### 2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE.

Considerando a necessidade de assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência das políticas públicas voltadas à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino do Município de São Francisco do Pará, justifica-se a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição do cardápio da merenda escolar, por meio do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A presente solicitação trata do Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de São Francisco do Pará.

Os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar constituem insumos indispensáveis para a execução das atividades educacionais e para o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo essenciais para garantir alimentação adequada, balanceada e compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes da rede municipal de ensino.

A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita aquisições conforme a real demanda das unidades escolares, garantindo fornecimento contínuo, regular, padronizado e econômico, com maior eficiência administrativa, previsibilidade orçamentária e racionalização dos recursos públicos, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público.

Além disso, o modelo de contratação permite maior controle na gestão das aquisições, redução de riscos de desabastecimento, agilidade no atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação e melhor organização logística no fornecimento dos gêneros alimentícios às unidades escolares da rede municipal.

Dessa forma, a contratação pretendida apresenta-se como a alternativa mais vantajosa e adequada à realidade administrativa do Município de São Francisco do Pará, assegurando atendimento tempestivo das necessidades da alimentação escolar, segurança jurídica, eficiência na aplicação dos recursos públicos e respeito ao interesse coletivo.



#### **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SER CONTRATADAS.**

As quantidades dos gêneros alimentícios a serem contratados serão definidas com base em levantamento prévio realizado pela Secretaria Municipal de Educação do Município de São Francisco do Pará, considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, a demanda nutricional das unidades escolares urbanas e rurais, o consumo médio histórico, o calendário letivo anual e as necessidades alimentares previstas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

A estimativa quantitativa leva em consideração a realidade do Município de São Francisco do Pará, cuja rede pública municipal atende estudantes de diferentes faixas etárias, incluindo alunos residentes em comunidades rurais e localidades de difícil acesso, onde a alimentação escolar possui relevante papel social e nutricional, contribuindo diretamente para a permanência dos alunos em sala de aula, melhoria do rendimento escolar e garantia da segurança alimentar.

Os gêneros alimentícios que compõem o cardápio da merenda escolar constituem itens de consumo contínuo, indispensáveis à execução regular das atividades educacionais e ao cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando critérios nutricionais definidos por profissional habilitado da área de nutrição.

Nesse contexto, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se medida mais eficiente e vantajosa para a Administração Pública, por possibilitar aquisições parceladas e programadas conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, assegurando economicidade, planejamento, controle de estoque, redução de desperdícios e continuidade no fornecimento da alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino.

Dessa forma, a presente contratação busca garantir o adequado abastecimento das unidades escolares do Município de São Francisco do Pará, promovendo melhores condições nutricionais aos estudantes, fortalecendo as políticas públicas educacionais e assegurando a continuidade e qualidade dos serviços ofertados à população.

#### **5. PRAZO E PRORROGAÇÃO.**

O prazo de vigência e de execução do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração Pública, a existência de dotação orçamentária suficiente e a manutenção das condições inicialmente pactuadas, tudo em estrita observância às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.



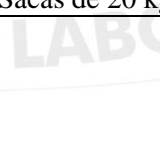
#### **6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Os produtos a serem adquiridos deverão atender às seguintes especificações mínimas:



ITEM	GENÉRIOS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM UNID	UNID	TOTAL
1	ARROZ PARBOLIZADO. TIPO 1 - DE MELHOR QUALIDADE	Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg	1 KG	20.818
2	ARROZ BRANCO. TIPO 1 - DE MELHOR QUALIDADE	Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg	1 KG	6.899
3	AÇÚCAR REFINADO - DE MELHOR QUALIDADE	Ingredientes: Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30k	KG	4.677
4	ADOÇANTE À BASE DE STEVIA - DE MELHOR QUALIDADE	Especificação : Produto 100% á base de glicosídeos de esteviol, de alta pureza, isento de açúcar, glúten, lactose, corantes, aromatizantes artificiais e conservantes; em pó ou granulado, de fácil solubilidade em líquidos frios e mornos, com sabor característico da Stevia e sem sabor residual excessivo; acondicionado em embalagem de 20 g, íntegra, resistente e adequada	FRASCOS DE 65 A 100ml	ML	100



		á conservação do produto, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote e marca do fabricante; produto aprovado e registrado na ANVISA, adequado ao consumo infantil, com validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses á contar da data de entrega.			
5	ALHO IN NATURA -DE MELHOR QUALID ADE	Nacional extra, bulbo integro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Caixa de papelão, contendo 10 kg.	KG	2.190
6	AZEITE DE DENDÊ - DE MELHOR QUALID ADE	Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	 Embalagem primária Embalagem plásticas de 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	GA DE 500 ML	792
7	BATATA INGLESA LAVADA I E ESCOVA DA IN NATURA -DE MELHOR QUALID ADE	Peso e tamanho padrão. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	 Sacas de 20 kg.	KG	2.854
8	BETERRABA IN NATURA- DE MELHOR QUALID ADE	Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme, fresco, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, odores estranhos, partes murchas ou em	 Sacas de 20 kg.	KG	2.800



		estado de deterioração. O acondicionamento deve ser feito em caixas plásticas vazadas, resistentes, atóxicas, higienizadas e apropriadas para transporte de hortifrutis, garantindo a integridade do alimento.			
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA-ZERO LACTOSE - SABOR LEITE-DE MELHOR QUALIDADE	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenção de leite de vaca e derivados. Utilização de óleos vegetais (soja, palma) ou margarinas vegetais para conferir textura. Frequentemente formulados com edulcorantes (sucralose, stévia, maltitol) para versões zero açúcar, ou açúcar refinado em versões apenas zero lactose. Enzima lactase (em alguns casos), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), emulsificantes e aromatizantes artificiais ou naturais.	Embalagem primária Embalagem plásticas de 350G. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	PCTS DE 280G A 600G	10.480
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA-DE MELHOR QUALIDADE	Doce, textura crocante, de sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem de no mínimo 350 g.	PCTS 350G	5.244
11	BISCOITO INTEGRAL DE ARROZ	Biscoito integral elaborado exclusivamente com arroz integral e sal, apresentando baixo teor de sódio, isento de glúten, gordura trans e colesterol, com características organolépticas próprias, incluindo textura, aroma, cor e sabor característicos.	Embalagem primária: embalagem própria para alimentos, íntegra e devidamente vedada, contendo 150 g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, contendo 20 unidades de 150 g cada. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes. PCT 1334	PCT	2.000



12	BISCOITO O SALGADO O TIPO CREAM CRACKER R- DE MELHOR QUALIDADE	Salgado de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem de no mínimo 350 g.	PCTS 350G	5.244
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISEN A- DE MELHOR QUALIDADE	<b>Zero Lactose:</b> Isenção de leite de vaca e derivados. Utilização de óleos vegetais (soja, palma) ou margarinas vegetais para conferir textura.	Embalagem primária Embalagem plásticas de 350 Gl. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	PCTS DE 350G	515
14	CACAU EM PO 100% CACAU - DE MELHOR QUALIDADE	Cacau em pó 100% puro (sem açúcar ou adoçantes), solúvel, obtido a partir da amêndoa do cacau torrada, moída, prensada e pulverizada. Pó fino, homogêneo, cor marrom avermelhada a marrom escuro. Sem aglomerados duros (pedras).	Pacotes de 200g, em embalagem primária de polipropileno, polietileno ou laminada, atóxica, resistente, hermeticamente fechada.	CX DE 200G	873
15	CAFÉ EM PO -DE MELHOR QUALIDADE			PCT DE 250	634
16	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE E DIANTEIRO - DE MELHOR QUALIDADE	Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: embalagem a vácuo de 5 kg Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.	KG	1.798
17	CARNE	Carne bovina moída magra, de 2ª	Embalagem primária:	PCT 500G	21.586



	BOVINA IN NATURA CONGELADA - MOÍDA DE MELHOR QUALIDADE	qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de 500 g, mantido sob congelamento a - 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.		
18	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA - TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE- DE MELHOR QUALIDADE	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega	Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com 15kg.	KG	18.140
19	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA TIPO-	Carne bovina magra, de 2ª qualidade (paleta), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos,	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo	KG	4.160



	PALETA DE MELHOR QUALIDADE	larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	de 500 g, mantido sob congelamento a - 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.		
20	CEBOLA BRANCA IN NATURA DE MELHOR QUALIDADE	CEBOLA IN NATURA. SUBGRUPO BRANCA	Acondicionada em sacos/embalagens de boa qualidade, geralmente com peso líquido definido (ex: sacos ou redes De 20 kg.	KG	13.142
21	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA -DE MELHOR QUALIDADE	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.	KG	2.154
22	COLORÍFICO -DE MELHOR QUALIDADE	Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 100g.	PCT 100 G	16.553
23	COMINHO MOÍDO -DE MELHOR QUALIDADE	Produto alimentício à base de cominho moído, isento de sujidades e de misturas inadequadas ao produto, apresentando características organolépticas próprias, como cor, aroma e sabor	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 100g.	PCT 100 G	16.553



	ADE	característicos. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, próprio para alimentos, íntegro e devidamente vedado			
24	EXTRATO DE TOMATE 100% TOMATE -DE MELHOR QUALIDADE ADE	Polpa concentrada de tomate, sem pele e sementes. Sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar adicionado e sem gorduras.	Embalagem primária: Sachê de até 300g	SACHE DE 300G	5.368
25	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO -DE MELHOR QUALIDADE ADE	Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega	Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar datada fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg	KG	250
26	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO -DE MELHOR QUALIDADE ADE	Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega	Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar datada fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg	KG	1.265
27	FARINHA DE AVEIA -DE MELHOR QUALIDADE ADE	Características técnicas: obtido pela moagem em FARINHA de semente de aveia (Avena Sativa L.) beneficiada; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. SEM GLÚTEN POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA	Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: mínimo de 10 meses	CAIXAS DE 200g	2.712
28	FEIJÃO CARIOQUINHA -DE MELHOR QUALIDADE ADE	Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes, termossoldados, resistentes de 30kg	KG	1.413



29	FERMENTO QUIMICO -DE MELHOR QUALIDADE	Pó fino e homogêneo, geralmente cor branco marfim. Ingredientes Típicos: Amido, bicarbonato de sódio, difosfato dissódico e di-hidrogenofosfato de cálcio.	Pote de 100g	POTES	720
30	FLOCOS DE MILHO -DE MELHOR QUALIDADE	Flocos de milho pré-cozidos (tipo Flocão ou Flocos para Cuscuz). 100% milho (sem adição de conservantes ou corantes artificiais). Flocos de cor amarela característica, livre de sujidades, larvas, mofo ou materiais estranhos.	Embalagem primária de 500g. Pacote de polipropileno atóxico, resistente, transparente ou metalizado, lacrado (selado) de forma a garantir a integridade do produto. Deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, conforme normas da ANVISA.	PCT DE 500G	667
31	FORMULA INFANTIL A BASE DE SOJA PARA A FAIXA ETARIA 1-3 ANOS	Fórmula à base de soja para crianças a partir de 1 ano. Primeira e única da categoria, não possui fontes de proteína animal, é composta por vitaminas e minerais ajustados para a faixa etária. Ingredientes: Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol), proteína de soja*, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de cálcio tribásico, citrato tripotássico, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, L-ascorbato de sódio, mio-inositol, sulfato ferroso, sulfato de zinco, L-carnitina, acetato DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, riboflavina, palmitato de retinila, DL-alfa-tocoferol, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato cúprico, iodeto de potássio, sulfato de manganês (II), ácido N-pteróil-L-glutâmico, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, selenito de sódio,	Lata de 800 g.	Lata de 800 g.	252



		cianocobalamina e emulsificante lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER PEIXE.			
32	LEITE DE COCO - DE MELHOR QUALIDADE	Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto	Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, integras e resistentes.	GA DE 500ML	1.957
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL (FORTIFICADO) ZERO LACTOSE - DE MELHOR QUALIDADE	Adequado para pessoas com intolerância à lactose. Na embalagem deve constar: dizeres "Zero Lactose", nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega e selo de inspeção sanitária do MSPS. Ingredientes: leite INTEGRAL EM PÓ, FORTIFICADO com ferro e vitaminas. Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso.	Embalagem primária: Embalagem aluminizada até 1kg. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de 10 kg.	KG	3507
34	MAÇÃ NACIONAL - DE MELHOR QUALIDADE	Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou	Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	KG	68.442



		malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.			
35	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE -DE MELHOR QUALIDADE	Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando 5kg.	PCTS DE 500G	11.595
36	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PARAFUSO -DE MELHOR QUALIDADE	Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando 5kg.	PCTS DE 500G	3.955
37	MANTEIGA -DE MELHOR QUALIDADE			POTE DE 500G	480
38	MILHO BRANCO -DE MELHOR QUALIDADE	Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de 10 kg	PCT DE 500G	912
39	MILHO/ERVILHA -DE MELHOR QUALIDADE	Ingredientes: ervilha, MILHO. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação	Embalagem primária: Sachê de até 170g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês	LA DE 170G	6.449



	ADE	Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega			
40	OLEO DE SOJA -DE MELHOR QUALID ADE	Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias	Embalagem primária: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.	GA DE 900ML	2.156
41	ÓLEO DE DENDÊ	óleo de palma puro, de melhor qualidade.	embalagem: garrafa 500 ml.	UNID	792
42	ORÉGAN O- DE MELHOR QUALID ADE	Especificação : Orégano desidratado de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, sem odores ou sabores estranhos, 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos químicos. O produto deve estar isento de sujidades, umidade excessiva, insetos ou qualquer contaminante que comprometa sua qualidade.	Acondicionado em embalagem lacrada com peso mínimo de 50 g, devidamente rotulada com data de validade e procedência.	PCTS 50 G	1.600
43	PÃO DE CHÁ -DE MELHOR QUALID ADE	Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	UNID	187.742



44	PÃO PÃO TIPO FRANCÊS	Fresco, de melhor qualidade. embalagem: embalagem plástica identificada.	Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	UNID	187.742
45	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - TIPO CARAMELADA (ESCURA) - DE MELHOR QUALIDADE	Deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada (escura), sem sujidades ou materiais estranhos. Contendo em sua composição o seguinte teor de proteína: Proteína b.s. (N x 6,25) - mínimo 50,0% (g/100g). na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.	Embalagem primária: plástica atóxico, transparente, resistente de 400g.. Embalagem Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 20kg	PCT 400G	9.662
46	REPOLHO REGIONAL NATURAL - DE MELHOR QUALIDADE	Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.	KG	1.111
47	SAL REFINADO IODADO - DE MELHOR QUALIDADE	Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Embalagem secundária Fardos com sacos resistentes de polietileno com 30 kg.	KG	3.696
48	TOMATE NATURAL - DE MELHOR QUALIDADE	Tomate de tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, firme, sem rachaduras, amassamentos, manchas, danos mecânicos ou sinais de deterioração, apresentando grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas.	Embalagem primária: saca resistente e apropriada para acondicionamento de produtos hortifrutigranjeiros. Embalagem secundária: não aplicável. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, apresentando	KG	2.000



			condições adequadas de conservação no momento da entrega.		
49	VINAGRE DE ÁLCOOL -DE MELHOR QUALIDADE	Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml.	GA DE 500 ML	3.048





## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A presente solicitação trata do Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios que compõem o cardápio da merenda escolar, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de São Francisco do Pará.

### **6.1. Da Subcontratação**

Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto, considerando a necessidade de manutenção do controle direto sobre a qualidade, acondicionamento, transporte, armazenamento e fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, garantindo maior segurança sanitária, regularidade na execução contratual e observância das especificações técnicas exigidas pela Administração Pública.

### **6.2. Da Garantia da Contratação**

Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no art. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo em vista que tal exigência poderá elevar excessivamente os custos da contratação, comprometendo a economicidade e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

### **6.3. Da Garantia dos Produtos**

A garantia dos gêneros alimentícios objeto da contratação deverá observar a legislação brasileira aplicável, especialmente as disposições do Código de Defesa do Consumidor – CDC, as normas sanitárias vigentes e demais regulamentações pertinentes ao fornecimento de alimentos, assegurando que os produtos sejam entregues em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, com qualidade adequada e em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

## **7. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL.**

7.1 Os itens serão contratados integralmente, através de ordem de serviço emitida pelo Setor de Compras.

7.2 As despesas com combustível, encargos trabalhistas e danos causados a terceiros durante a execução do objeto são de inteira responsabilidade da contratada.

7.3 Todo e qualquer ônus decorrente da execução do contrato serão de exclusividade do contratado.

## **8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO.**



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

8.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, designados pela Administração Pública.

8.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, determinando o que for necessário para a regularização das faltas, irregularidades ou defeitos observados no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

8.4. O fiscal do contrato informará aos seus superiores, em tempo hábil para adoção das medidas cabíveis, qualquer situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

8.5. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, substituir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos, irregularidades, inadequações de qualidade ou desconformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

8.6. A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pela contratante.

8.7. Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações resultantes da execução do contrato.

8.8. A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração Pública a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da contratação.

8.9. As comunicações entre a Administração Pública e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, a utilização de meio eletrônico para esse fim.

8.10. A Administração Pública poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, relacionadas à execução contratual.

8.11. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser verificada a regularidade fiscal, trabalhista e jurídica da contratada, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, Certidão de Regularidade Fiscal Estadual, Certidão de Regularidade Fiscal Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

## **9. PAGAMENTO.**

### **9.1 FORMA DE PAGAMENTO**

9.1.1 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.



## **9.2 PRAZO DE PAGAMENTO**

9.2.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal/fatura.

9.2.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.2.3 No caso de atraso pela contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPGM de correção monetária.

## **9.3 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

9.3.1 O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.3.2 O prazo de validade

9.3.3 A data de emissão

9.3.4 Os dados do contrato e do órgão contratante

9.3.5 O período respectivo de execução do contrato

9.3.6 O valor a ser pago, e

9.3.7 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.3.8 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

9.3.9 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

9.3.10 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério da contratante.

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



9.3.12 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

## **10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

São obrigações da Contratante:

10.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência.

10.2 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

10.3 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente de acordo com as condições estabelecidas.

10.4 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato:

10.5 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.

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

## **11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

A Contratada obriga-se a:

11.1 Executar o serviço de acordo com a proposta apresentada e alinhada com a CONTRATANTE.

11.2 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

11.3 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

## **12 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

12.1.1 der causa a inexecução parcial do contrato:

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

12.1.3 der causa à inexecução total do contrato.



12.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

12.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

12.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

12.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado:

12.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa

12.1.9 durante a execução do contrato:

12.1.10 Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

12.1.11 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

12.1.12 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação

12.1.13 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1ª de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não 1 grave (art. 156, §4º, da Lei).

12.2.2 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h. i. j. k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art, 156, §5º, da Lei).

12.2.3 Multa:

12.2.3.1 monitoria de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela adimplida, até o limite de 30 (trinta) dias:

12.2.3.2 compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de Inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §9º)

12.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)



12.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

12.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 primas dias a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133 de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.9 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

12.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

12.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.9.4 os danos que dela provierem para a Contratante;

12.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133 de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846 de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

12.12 A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado de a data de aplicação da sanção informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)



12.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

### 13 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação ocorrerão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Secretaria municipal de Educação de São Francisco do Pará.

### 14 DISPOSIÇÕES GERAIS.

Fica eleito o Foro da cidade de São Francisco do Pará/PA, como o único capaz de dirimir as dúvidas oriundas do Contrato, caso não sejam dirimidas amigavelmente.

<b>SETOR RESPONSÁVEL</b>
Secretário Municipal de Educação.
<b>AGENTE RESPONSÁVEL</b>
<p style="text-align: center;"><small>Documento assinado digitalmente</small>  <small>CRISTIANE MIKI YAMADA KISHI</small> <small>DATA: 26/03/2026 09:04:14 -0300</small> <small>https://www.transparencia.mec.gov.br</small></p> <p style="text-align: center;"><b>CRISTIANE MIKI YAMADA KISHI</b> <b>NUTRICIONISTA</b> <b>CRN:2893</b></p> <p style="text-align: right;">São Francisco do Pará/PA, 26 de março de 2026</p>

### 15. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE.

<b>DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE</b>
Aprovo este Termo de Referência e atesto sua conformidade às disposições da Instrução Normativa pertinentes.
<b>AUTORIDADE RESPONSÁVEL</b>
<p style="text-align: center;"><b>PAULO HUGO ANDRADE FONSECA</b> <b>SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b> <b>DECRETO Nº 003/2025 – GABPMSF</b></p> <p style="text-align: right;">São Francisco do Pará/PA, 26 de março de 2026</p>

1943

UNIÃO E LABOR

1990