

## Proc. Administrativo (Nota interna 21/01/2026 15:56) 493/2026

---

**De:** Fabrícia P. - SEMAFI-LICIT-AGT-APO

**Para:** Envolvidos internos acompanhando

**Data:** 21/01/2026 às 15:56:24

**Setores envolvidos:**

SEMAFI-LICIT, SEMAFI-LICIT-PE, SEMAFI-LICIT-AGT, SEMAFI-LICIT-AGT-APO, SEMEC, SEMEC-GAB-FIN-COMP, SEJUR, SEJUR-PRO, SEJUR-JUR-EJ

### PREGÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2026

Segue edital e seus anexos para publicação nos Jornais [Andricelia Fonseca Everton - SEMAFI-LICIT-PE](#) \* [Adriana Almeida Lima - SEMAFI-LICIT-AGT](#)

—

**Fabrícia Maria Lima Palácio**

*Equipe de Apoio*

**Anexos:**

16\_TR.pdf

EDITAL\_MERENDA\_ESCOLAR.pdf

minuta\_de\_contrato\_PREGAO.pdf

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2026-00002**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 493/2026.**

Torna-se público que através da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PARAGOMINAS, GESTOR DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 29.628.903/0001-01, neste ato representada pelo Sr. **PABLO ALVES GATINHO** – Secretário Municipal de Educação, por meio da Pregoeira **ADRIANA ALMEIDA LIMA**, designado na forma da Lei, através da Portaria nº 050/2025-GPP de 01 de agosto de 2025, Publicada em 04 de agosto de 2025, Publicada em 04 de Agosto de 2025, realizará licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão pública:** 10 de fevereiro de 2026

**Horário da sessão pública:** 09:00hrs

**Critério de julgamento:** Menor Preço

**Modo de disputa:** Aberto

**Link:** Portaldecompraspublicas.com.br.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para “**Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Alimentação Escolar Indígena (PNAI), Ensino de Tempo Integral e os Centros Municipais de Educação Infantil no Município de Paragominas, durante o exercício de 2026**”, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. **ENQUADRAMENTO:**

1.2.1. **Forma de Aquisição:** A contratação será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, nos termos dos Art. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, Resolução FNDE/CD nº. 06/2020 e suas alterações, além de outras legislações complementares. O Pregão Eletrônico seguirá o rito procedimental conforme o Art. 17 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.2.2. Enquadra-se ainda na categoria de bens e serviços comuns, nos termos do Art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, por apresentar padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelas especificações usuais de mercado.

1.2.3. Os itens são de natureza comum de fornecimento contínuo;

1.3 **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

1.3.1 A contratação ocorrerá **POR ITEM**, na **MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme previsto nos termos do Art. 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza distinta dos bens a serem fornecidos, o que favorece a ampliação da competitividade e permite a contratação mais vantajosa para a Administração.

1.3.2 Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com até duas casas decimais, e devem estar inclusos todos os encargos incidentes sobre o fornecimento, tais como tributos, frete, seguro, embalagem, montagem (quando aplicável) e garantia.

1.3.3 Em caso de empate, será observado o disposto no Art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, com aplicação das regras legais de desempate.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:**

2.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com seus dados cadastrais regular junto ao provedor do sistema.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.3. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.4. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si

2.6.5. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.6. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.7. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;  
2.6.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 3.6.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A vedação de que trata o item 3.6.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**3.3.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens **8.1 e 8.15 deste Edital.**

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze), na condição de menor aprendiz, nos termos do inciso XXXII do art. 7º da Constituição Federal;

3.4.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 1991.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

**3.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;**

3.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

**3.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.**

3.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. Valor ou desconto, conforme critério definido neste edital;

4.1.2. Marca, quando cabível;

4.1.3. Fabricante, quando cabível;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, **serão de exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Será exigida, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, no percentual de 1% do valor estimado da proposta, conforme estabelecido no Art. 58, § 1º da Lei 14.133/2021.

4.6. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

4.7. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

4.8. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 desta Lei.

Caso o Sistema não permita o envio da garantia na fase de cadastramento das propostas, as empresas deverão prestar a garantia e, logo após a fase de lances, será solicitado ao vencedor o envio do seguro ou comprovante de garantia no prazo de 15 (quinze) minutos, devendo a data do comprovante de pagamento do seguro garantia ser anterior a abertura do certame.

4.7 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.8 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.11 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

4.12 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX do art. 71 da Constituição Federal, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **CLÁUSULA QUINTA - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:**

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.9. O lance deverá ser ofertado por Menor Preço do ITEM.
- 5.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.11. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.12. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,05 (cinco centavos)**.
- 5.13. O licitante poderá, **uma única vez**, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 5.14. Não excluindo o item em tempo hábil, o licitante poderá enviar alerta ao pregoeiro para que o mesmo adote as providências cabíveis.
- 5.15. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.16. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.17. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.18. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.19. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

- 5.20. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o (a) Pregoeiro(a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 5.21. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.22. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.23. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.24. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.25. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.26. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.27. **Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.28. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.29. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 5.30. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada
- 5.31. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, **no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema**, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.32. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.33. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será

realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.34. ***Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.***

5.35. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.35.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.35.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.35.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.35.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.36. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.36.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.36.2. Empresas brasileiras;

5.36.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.37. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.38. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.39. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.40. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.41. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.42. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.43. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **CLÁUSULA SEXTA - DA FASE DE JULGAMENTO**

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.7 deste Edital, **especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:**

- a) Sistema de Cadastramento de Fornecedores;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria - Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>; e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep?ordenarPor=nome&direcao=asc>.

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.5. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

6.6. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.7. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.8. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste Edital

6.9. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 6.10.1. Contiver vícios insanáveis;
- 6.10.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.10.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.10.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

- 6.10.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.11. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.12. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.12.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.12.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.13. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.15. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 6.16. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.17. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA FASE DE HABILITAÇÃO:**

- 7.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral.
- 7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

7.7 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.8 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.10 A habilitação será verificada por meio do Registro Cadastral, nos documentos por ele abrangidos.

7.11 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.12 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Registro Cadastral e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.13 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.14 **A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.**

7.15 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Registro Cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.16 A verificação no Registro Cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.17 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.18 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei nº 14.133, de 2021), para:

7.18.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

7.18.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.19 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.20 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo disposto no subitem 7.15.

**7.21 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.**

7.22 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

7.23 Após o término do período destinado ao envio de documentação (habilitação ou proposta) especificado nos itens 7.15, a inclusão de novos documentos pode ser permitida apenas por meio de diligência, nos seguintes casos:

- I) Para atualizar documentos cuja validade expirou após a data de recebimento das propostas;
- II) Para submeter documentos declaratórios emitidos exclusivamente pelo licitante;
- III) Para verificar as condições de habilitação ou de classificação do licitante, levando em conta fatos ou condições que já existiam antes da abertura da licitação.

7.24 A decisão de realizar diligências é tomada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, com base em fundamentos claros e após consulta aos setores administrativos relacionados ao objeto da licitação. Esta decisão não estabelece um direito subjetivo ao licitante para a inclusão de documentos após o prazo definido nos itens 7.15.

7.25 A submissão de documentos complementares, substitutivos ou esclarecedores, através de diligência, deve ser efetuada conforme descrito no item 7.15. Expirado o prazo sem o envio da nova documentação, a oportunidade de anexar novos documentos é encerrada de forma definitiva, resultando na inabilitação ou desclassificação do participante do processo licitatório.

**Os documentos previstos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, conforme segue:**

#### 7.26. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

7.26.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.26.2. No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal (ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI), ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

7.26.3. 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;

7.26.4. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: Ato de registro da empresa e Decreto de autorização;

7.26.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **7.27. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA:**

7.27.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através de **Atestado (s) de Capacidade Técnica**, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

a) Os atestados supramencionados poderão ser fornecidos com assinatura digital baseada em certificado digital, de uso pessoal e intrasferível, emitido por autoridade certificadora credenciada à Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil), devendo conter código que garanta a verificação da validade do documento;

b) As assinaturas digitais podem ser realizadas por qualquer assinador eletrônico inclusive pelo assinador Serpro e GOV.BR, disponíveis gratuitamente nos sítios eletrônicos <https://www.serpro.gov.br/links-fixos-superiores/assinador-digital/assinador-serpro> e <https://www.gov.br/pt-br/servicos/assinatura-eletronica>.

7.27.2. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

### **7.28. DA HABILITAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:**

7.28.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 69, caput, inciso II);

7.28.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

c) 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;

d) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

7.28.3. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

7.28.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

7.28.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

#### 7.29. **DA HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA:**

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

7.29.2. FICHA DE INSCRIÇÃO CADASTRAL ESTADUAL (FIC), nos casos em que a empresa for contribuinte do ICMS;

7.29.3. FAZENDA (FEDERAL): Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

7.29.4. ESTADUAL: Certidões Negativas de Natureza Tributária e Não Tributária;

7.29.5. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS, domicílio ou sede do licitante e se possuir Filial ou desempenhar atividades no Município de Paragominas/PA;

**7.29.6. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO JUNTO AO FGTS**, comprovando a regularidade da empresa no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

7.29.7. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT), caso a empresa tenha filiais, os documentos apresentados com relação a CNDT, deverão ser apresentados de todas as filiais bem como da matriz, conforme art. 642-A da CLT, acrescentado pela Lei Federal nº 12.440/2011 e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do TST de 24/08/2011;

7.29.8. **DECLARAÇÃO** que cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

**7.29.9. DECLARAÇÃO** de que a firma não possui em seu quadro permanente menores, conforme art. 7, inciso XXXIII da Constituição Federal/88, com redação dada pelo artigo 1º da Emenda Constitucional nº 20/98: proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

7.29.10. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DOS RECURSOS:**

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, sob pena de preclusão.

8.4. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.5. **Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.**

8.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse

mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.8. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.9. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.10. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Portaldecompraspublicas.pa.gov.br.

### **CLÁUSULA NONA - DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

9.1. A EQUIPE DE PLANEJAMENTO analisou a demanda apresentada e identificou os seguintes requisitos básicos:

9.1.1. Considerando que os itens serão destinados à Alimentação Escolar, torna-se imprescindível que todos os produtos fornecidos estejam em perfeitas condições de consumo, livres de quaisquer irregularidades, assegurando-se a saúde e o bem-estar dos estudantes da Rede Pública Municipal de Ensino;

9.1.2. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;

9.1.3. O fornecedor será responsável pela entrega e transporte, desde a sua origem ou local de embalagem, até o endereço definido pela contratante. A contratada deverá seguir rigorosamente as normas e padrões estabelecidos em lei, bem como diligenciar para que o fornecimento seja realizado em perfeitas condições, não podendo conter quaisquer vícios;

9.1.4. Só serão aceitos produtos que estiverem em conformidade com as especificações mínimas exigidas abaixo:

9.1.4.1. Identificação do produto;

9.1.4.2. Embalagem original e intacta;

9.1.4.3. Data de fabricação;

9.1.4.4. Data de validade;

9.1.4.5. Peso líquido;

9.1.4.6. Número do lote;

9.1.4.7. Nome do fabricante;

9.1.4.8. Ingredientes;

9.1.4.9. Registro no órgão fiscalizador, quando couber.

9.1.5. Quanto o prazo de validade dos produtos, deverá ser observado o disposto no art. 13, § 1º e 2º, da Lei Federal nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei Federal nº 15.226/2025, o qual determina que os gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE possuam, na ocasião da entrega, **PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE**, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

9.1.6. A contratação deverá seguir rigorosamente as normas e padrões de qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes, em especial:

- 9.1.6.1. A Resolução nº 6/2020, do FNDE;
- 9.1.6.2. Regulamentos correlatos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, instituído pelas Leis Federais nº 8.080/1990 e 9.782/1999.
- 9.1.6.3. Demais normas vigentes aplicáveis ao fornecimento de alimentos para Alimentação Escolar.
- 9.1.7. A contratação deverá ter duração compatível com o calendário letivo anual de 2026 e cardápio estabelecido pelo Departamento de Alimentação Escolar;
- 9.1.8. Não serão aceitos gêneros em embalagens abertas, rasgadas, amassadas, sem identificação, com informações ilegíveis, bem como, de fabricante/origem diverso da amostra aprovada. Tais embalagens devem ser seguras e garantir a integridade dos produtos durante todo o processo de entrega. Isso inclui proteção contra danos, contaminação e qualquer tipo de manipulação indevida;
- 9.1.9. Todas as embalagens devem conter informações claras e legíveis sobre os produtos, tais como nome, quantidade, data de validade, além de quaisquer advertências ou precauções necessárias
- 9.1.10. Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para manifestação acerca do aceite final dos produtos;
- 9.1.11. Em caso de recusa dos produtos, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;
- 9.1.12. Os alimentos IN NATURA deverão ser frescos, seguros para o consumo e estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, apresentando condições adequadas de higiene, maturação, integridade física e aparência, sem sinais de deterioração ou contaminação;
- 9.1.13. A contratada deverá executar as entregas de acordo com as solicitações realizadas por meio de Ordem de Fornecimento e conforme cronograma elaborado por nutricionista, para atendimento das escolas, conforme Anexo;
- 9.1.14. Referente à sustentabilidade ambiental, a contratação deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República;
- 9.1.15. Quanto à embalagem, sempre que possível, os itens deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes, de modo a minimizar o impacto ambiental. Essa exigência está alinhada com os princípios e diretrizes da Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), priorizando a redução na geração de resíduos, a reutilização e a reciclagem;
- 9.1.16. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, sendo vedada a transferência de responsabilidade para outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- 9.1.17. O Pregão será realizado no formato eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.
- 9.1.18. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato.

## **9.2. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:**

- 9.2.1. O licitante detentor da melhor proposta será convocado para apresentar amostra com especificação detalhada, DEVENDO ser apresentado IN LOCO para a verificação da

compatibilidade do item com as especificações deste instrumento para a consequente aceitação da proposta.

- a) Será obrigatório amostra de todos os itens/gêneros alimentícios deste Processo.
- 9.2.2. Serão aceitos, apenas e exclusivamente, gêneros alimentícios condizentes as especificações detalhadas constantes neste Edital/Termo de Referência;
- 9.2.3. As amostras serão entregues na Rua do Contorno, nº 850, Bairro: Centro-Paragominas/PA, onde funciona o Departamento de Alimentação, no prazo máximo 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação do Pregoeiro, por meio eletrônico e deverão estar de acordo com as especificações, para avaliação técnica de compatibilidade e/ou equivalência, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega;
- 9.2.4. O prazo estipulado acima poderá ser prorrogado por no máximo 01 (uma) vez por igual período, desde que solicitado e devidamente justificado por escrito pelo licitante e de comum acordo com a administração municipal.
- 9.2.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada;
- 9.2.6. Não será permitido:
- a) Haver nas embalagens dos produtos, emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original;
- b) O reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares;
- c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana;
- d) Os produtos utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- 9.2.7. As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:
- a) Os critérios de avaliação serão: aparência, cor, característica do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo, embalagem com informações do produto;
- b) No mínimo 02 (dois) avaliadores que serão nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar e do Conselho de Alimentação Escolar, aprovaram o produto ofertado;
- 9.2.8. O Departamento de Alimentação Escolar em conjunto ao Conselho de Alimentação Escolar, emitirá parecer quanto à avaliação das amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame;
- 9.2.9. Durante a fase amostra, a sessão será suspensa e retomada somente, após a análise acerca da aceitação dos itens a que se refere deste instrumento, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema eletrônico.
- 9.2.10. As amostras deverão estar acompanhadas de ficha técnica dos gêneros alimentícios ofertados, a qual deverá contemplar as características, especificações de igual modo, amostras deverão estar identificadas com o nome da licitante, o número da licitação e o número do item a que se referem.
- 9.2.11. Amostras, bem como os relatórios, laudos e pareceres da equipe técnica que analisou as mesmas serão parte integrante do processo licitatório.
- 9.2.12. A ausência das amostras, assim como, a entrega fora do local ou prazo indicado pelo Pregoeiro ou a sua reprovação pela área técnica da Prefeitura Municipal de Paragominas acarretará a desclassificação do participante.
- 9.2.13. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á

com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no anexo do Termo de Referência;

9.2.14. Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de laudo (s) técnico (s) e/ou de amostra (s) /protótipo (s)".

9.2.15. Poderá ser solicitado o envio de informações técnicas adicionais, no prazo indicado pelo Pregoeiro através de sistema eletrônico ou pelo e-mail.

9.2.16. As amostras aprovadas pela equipe técnica, ficarão em poder do DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para fins de comprovação da amostra vencedora até o final do contrato.

#### **Justificativa para exigência de amostra.**

9.2.17. Considerando que os alimentos adquiridos têm como público-alvo crianças e adolescentes em fase de crescimento e desenvolvimento, é imprescindível que os mesmos apresentem condições ideais de consumo, não apenas em termos de conformidade com a legislação sanitária vigente, mas também em relação à aceitação e palatabilidade. Assim, a apresentação de amostras possibilita a verificação prévia da compatibilidade dos produtos com as exigências técnicas e nutricionais estabelecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como com os hábitos alimentares da comunidade escolar.

9.2.18. A amostragem prévia constitui ainda instrumento de controle da qualidade e de mitigação de riscos, especialmente considerando-se as recorrentes variações entre marcas, lotes e fornecedores. Sua exigência, portanto, se alinha ao princípio da eficiência e da segurança alimentar, previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, contribuindo para que o processo de contratação pública alcance resultados efetivos na execução da política pública de alimentação escolar.

### **9.3. VISTORIA TÉCNICA**

9.3.1. Não será exigida vistoria prévia (visita técnica) como condição de participação no certame, considerando a natureza do objeto e sua simplicidade de fornecimento. Porém, juntamente com a Documentação de Habilitação, a licitante deverá anexar Declaração informando a distancia entre a sua Sede e/ou Filial mais próxima e o município de Paragominas/PA, e que tem ciência da logística de entrega dos itens, independente da quantidade.

9.3.2. A exigência de declaração acima mencionada fundamenta-se na necessidade de garantir a eficiência, regularidade e pontualidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino.

9.3.3. Tais exigências são justificadas pelos seguintes aspectos:

a) Natureza perecível e sensível dos produtos: Os gêneros alimentícios, em sua maioria, possuem características que demandam transporte adequado, controle de temperatura, manuseio cuidadoso e entrega em prazos curtos, a fim de preservar sua qualidade, integridade e segurança alimentar.

b) Rigor nos prazos e cronogramas de entrega: O fornecimento dos produtos deve ocorrer conforme cronogramas pré-estabelecidos, em consonância com o calendário escolar e os cardápios planejados pelo Departamento de Alimentação Escolar, não sendo possível tolerar atrasos ou falhas logísticas que comprometam a oferta da alimentação escolar.

c) Previsão de múltiplas entregas em diferentes unidades escolares: A logística de distribuição abrange diversas escolas em zonas urbana e rural, o que demanda conhecimento prévio por parte do fornecedor quanto às condições de acesso, rotas e distâncias, sendo indispensável que a empresa tenha estrutura compatível com as demandas locais.

d) Transparência e responsabilidade logística: A declaração solicitada tem o propósito de tornar claro, desde a fase de habilitação, que o fornecedor possui conhecimento real da sua localização geográfica em relação ao ponto de entrega (Paragominas/PA), bem como das obrigações logísticas que assumirá ao firmar contrato com a Administração.

e) Mitigação de riscos contratuais: A exigência busca evitar contratações de fornecedores que, por estarem situados em regiões distantes ou desprovidos de estrutura operacional compatível, possam apresentar dificuldades recorrentes de entrega, comprometendo o fornecimento contínuo da alimentação escolar e gerando prejuízos aos estudantes.

9.3.4. Assim, a exigência da referida declaração visa assegurar a viabilidade do fornecimento de forma eficaz, eficiente e ininterrupta, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, interesse público e segurança alimentar, conforme preconizados pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

#### **9.4. DA APRESENTAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS:**

9.4.1. No processo de certificação de produtos alimentícios destinados ao uso em instituições de ensino, é crucial garantir que todos os itens estejam em conformidade com as normas e regulamentações vigentes. A exigência de certificações específicas, como o Certificado de Registro no SIF/DIPOA e/ou SEA do fabricante e/ou SIM, bem como a respectiva ficha técnica assinada por um técnico da área de alimentos, visa assegurar que os produtos estejam em conformidade com as legislações sanitárias e de segurança alimentar.

9.4.2. Essas certificações são fundamentais para atender às exigências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e garantir a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos. De acordo com a Resolução nº 06/2020, do FNDE, os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar alinhados com as exigências da ANVISA/MS e com a legislação sanitária em vigor no país. Isso garante que os alimentos oferecidos às crianças e adolescentes nas escolas atendam a padrões rigorosos de segurança e qualidade.

9.4.3. A análise dos certificados e da ficha técnica por parte da Nutricionista e equipe durante o certame é um procedimento essencial para verificar se os produtos atendem às normas estabelecidas. A verificação das certificações e da documentação técnica ajuda a assegurar que os produtos alimentícios sejam adequados para o consumo e estejam livres de riscos à saúde dos alunos.

9.4.4. A exigência de certificações específicas é uma medida de precaução para garantir que todos os produtos alimentícios fornecidos às instituições de ensino estejam em total conformidade com as normas sanitárias e regulamentações do FNDE, assegurando a integridade e a qualidade dos alimentos oferecidos.

9.4.5. Registro do produto no órgão competente: Certificado de Registro no SIF/DIPOA e/ou SEA do fabricante e/oi SIM, quando for o caso e a respectiva ficha técnica, assinada por um técnico da área de alimento que no momento do Certame serão analisados pela nutricionista e equipe. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS, e da Resolução nº 06, de 08/05/2020 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE, tais como:

- a) Carne bovina patinho congelada;
- b) Carne bovina sem osso tipo paleta congelada;
- c) Carne moída de músculo bovino;
- d) Coração de frango congelado;
- e) Coxa e sobrecoxa de frango congeladas;
- f) Coxinhas de frango congeladas;

- g) Fígado bovino congelado;
- h) Filé de peixe (dourada) congelado;
- i) Filezinho sassami de frango congelado e embalagem de 1kg;
- j) Frango congelado in natura;
- k) Goma de tapioca;
- l) Iogurte de frutas;
- m) Leite líquido pasteurizado;
- n) Linguiça calabresa defumada de frango;
- o) Lombo suíno;
- p) Mocotó bovino serrado;
- q) Peito de frango congelado;
- r) Posta de peixe (dourada)

9.4.6. Tais documentos, DEVERÃO ser encaminhados junto com a documentação de habilitação, com as amostras enviadas, e posteriormente entregue no Departamento de Alimentação Escolar, no ato da entrega dos produtos pela empresa vencedora.

## **9.5. SUBCONTRATAÇÃO:**

9.5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **CLAUSULA DECIMA - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

### **10.1. FORMA DE FORNECIMENTO:**

10.1.1. A aquisição será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação -SEMEC, mediante emissão de Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento, que será enviada por meio eletrônico.

10.1.2. A contratada é responsável direta e exclusivamente pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, conforme quantidades solicitadas descritas nas Ordem de Compras.

10.1.3. A Contratada deverá proceder à entrega dos produtos no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para as empresas instaladas no Estado do Pará, e em até 08 (oito) dias corridos para as empresas instaladas nos demais Estados da Federação, prazo a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

### **10.2. PERECÍVEIS:**

10.2.1. SEMANALMENTE diretamente nas Escolas da zona urbana e algumas da zona rural, nos endereços constantes no ANEXO I, em consonância com o cronograma estipulado pelo Departamento de Alimentação Escolar, respeitando a data de entrega criteriosamente, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

10.2.2. MENSALMENTE no Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Rua do Contorno nº 850, Bairro Centro, o qual será responsável pela distribuição nas em algumas Escolas da zona rural e de todas as Escolas das áreas indígenas conforme ANEXO II, em consonância com o cronograma estipulado pelo Departamento, respeitando criteriosamente, as datas de entrega e as normas da Vigilância Sanitária, devendo ainda:

a) O veículo para a entrega dos alimentos perecíveis deve ser adequado para transporte de alimentos, limpo e em condições de rodar. No caso de alimentos perecíveis, deve ter a presença de dispositivo de resfriamento dos alimentos (câmara fria), mantendo a temperatura de 0 a 7° C para alimentos resfriados e, se congelados, no mínimo – (menos) 12°C.

- b) Deverão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes;
- c) As proteínas deverão ser acondicionadas em embalagens padronizadas, pesadas e identificadas de acordo com as especificações dos itens e de acordo com o cronograma estipulado pelo Departamento de Alimentação Escolar.

### **10.3. NÃO PERECÍVEIS:**

10.3.1. MENSALMENTE no Departamento de Alimentação Escolar conforme abaixo, o qual será responsável pela distribuição nas em algumas Escolas da Urbana, Rural e Áreas Indígenas.

- a) 1ª Remessa referente à janeiro/fevereiro 2026: Após a emissão da nota de empenho;
- b) 2ª remessa referente à fevereiro/2026: até 16/01/ 2026;
- c) 3ª remessa referente à março/2026: até 15/02/2026;
- d) 4ª remessa referente à abril/2026: até 17/03/2026;
- e) 5ª remessa referente à maio/2026: até 16/04/2026;
- f) 6ª remessa referente à junho/2026: até 17/05/2026;
- g) 7ª remessa referente à agosto/2026: até 15/07/ 2026;
- h) 8ª remessa referente à setembro/2026: até 16/08/2026;
- i) 9ª remessa referente à outubro /2026: até 17/09/2026;
- j) 10ª remessa referente à novembro/2025: até 14/10/2026;
- k) 11ª remessa referente à dezembro/2025: até 14/11/2026.

10.4. Os produtos deverão ser entregues já prontos para o consumo, em embalagens apropriadas, limpas, seguras, vedadas e livres de qualquer contaminação, contendo no mínimo identificação do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade.

10.5. Todos os produtos devem constar em suas embalagens/rótulos no mínimo as exigências do subitem 4.1.4. do Termo de Referência.

10.6. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos higienizados e adaptados para o transporte de alimentos, obedecendo às normas da vigilância sanitária.

10.7. Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, ou seja, abertas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou com vazamentos que sinalizam contaminações microbiológicas ou químicas;

10.8. Os produtos deverão estar livres de umidade, poeira ou qualquer outro fator que possam causar contaminação aos alimentos e danos à saúde dos estudantes;

10.9. Serão recusados produtos com sinais de deterioração, alterações de cor, odor, sabor ou textura, bem como qualquer indício de má conservação.

10.10. Os alimentos deverão ser de 1ª qualidade, em condições perfeitas de consumo de acordo com o edital, caso contrário, serão devolvidos, sem ônus para o erário, devendo ser substituídos os produtos que foram devolvidos no prazo máximo de 24 horas. Se o prazo não for cumprido, poderá sofrer as sanções da Lei Federal nº 14.133/21 e suas atualizações, sem exclusão de outras no que couber.

10.11. Todo o produto que não for entregue conforme especificado no Edital será devolvido sem ônus para Município de Paragominas/PA.

10.12. No momento da entrega, os alimentos serão recebidos e conferidos pelo responsável de cada escola/responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar.

10.13. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

10.14. Os gêneros entregues fora das especificações constantes no Termo de Referência serão recusados, devendo ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da

notificação da Administração, arcando integralmente com os custos de substituição dos materiais recusados, não gerando qualquer ônus adicional a Contratante.

10.15. Caso a desconformidade seja verificada apenas durante o uso dos produtos, a contratada deverá garantir o suporte necessário para substituição, inclusive acionando o fabricante, se for o caso.

10.16. A contratada é responsável direta e exclusivamente por todos os custos decorrentes do fornecimento (frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, embalagens, seguro e demais despesas) que deverão estar incluídos nos preços unitários ofertados;

10.17. A contratada responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990), sendo responsável pela entrega e transporte, desde a sua origem até o endereço definido pela Contratante;

10.18. A contratada deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Edital/ Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos, sem qualquer ônus a contratante.

10.19. Em caso de entrega parcial, fora do prazo ou com desconformidade técnica, a Contratada será notificada para realizar a regularização no prazo estipulado, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no contrato.

10.20. A execução será considerada finalizada somente após o recebimento definitivo e atesto do fiscal do contrato, sendo essa condição essencial para fins de liquidação e pagamento.

#### **10.21. DA VALIDADE DOS PRODUTOS:**

10.21.1. Os produtos (gêneros alimentícios) entregues deverão possuir, no momento da entrega, prazo de validade igual ou superior a 50% (cinquenta por cento) de seu período total de validade, considerando-se o intervalo entre a data de fabricação e a data de vencimento, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 15.226/2025.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

#### **11.1 RECEBIMENTO:**

11.1.1 Os produtos serão recebidos provisoriamente, no prazo de 2 (dois) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste instrumento e na proposta.

11.1.2 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

11.1.3 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Edital/Termo de Referência e na proposta, sem prejuízos da aplicação

11.1.4 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.

11.1.5 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 Federal nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

11.1.6 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.

11.1.7 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.

## **11.2 LIQUIDAÇÃO:**

11.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10(dez) dias uteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nossos termos art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

11.2.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- ✓ Prazo de validade;
- ✓ Data de emissão;
- ✓ Os dados do contrato do órgão contratante;
- ✓ O período respectivo de execução do contrato;
- ✓ O valor a pagar; e
- ✓ Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.2.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstâncias que impeça a liquidação da despesa, esta ficará até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularidade da situação, sem ônus ao contratante;

11.2.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhadas da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou a documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021;

11.2.5 A administração deverá realizar consulta para:

11.2.5.1 Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

11.2.5.2 Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

11.2.8 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessária à rescisão contratual os autos do contrato, caso o contratado não regularize sua situação. Prazo de pagamento.

11.2.9 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

### **11.3 PRAZO DE PAGAMENTO:**

11.3.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

### **11.4 FORMA DE PAGAMENTO:**

11.4.1 O pagamento será conforme cronograma emitido pela Secretaria de Educação. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

11.4.4 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.

11.4.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

11.4.6 A administração fará avaliação da execução do objeto.

11.4.7 Será indicada a retenção no pagamento, proporcional à irregularidade verificada.

11.4.8 O pagamento se dará por meio de depósito em conta corrente declarada pela contratada.

11.4.9 O item uma vez entregue e aceito, será pago, apresentando a CONTRATADA a respectiva nota fiscal, constando o nome do banco, agência, número da conta e da nota de empenho.

11.4.10 Havendo erro na nota fiscal ou outra circunstância que desaprove a quitação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento suspenso até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus para a CONTRATANTE.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - REAJUSTE DE PREÇOS:**

12.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

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

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

12.4 No caso de atraso ou não divulgação do IPCA, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

12.5 Caso o IPCA venha a ser extinto) ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será (ão) adotado (s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

12.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA:**

13.1 As obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA estão dispostas no Termo de Referência, e Minuta de contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:**

14.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

14.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

14.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

14.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

14.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

14.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

14.1.7 Ensejar o atraso na disponibilização do acesso às ferramentas e serviços em relação ao mês previsto para início da execução do contrato, sem motivo justificado;

14.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do contrato;

14.1.9 Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

14.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

14.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

14.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 14.1.1 deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado do (s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 14.1.4 a 14.1.6 e 14.1.8 a 14.1.12;

- c) Multa de mora de 1 % (um por cento) por dia, sobre o valor contratado do item prejudicado por infração do subitem 14.1.7, limitado a 20 dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total;
- d) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, por infração do subitem 14.1.3 (inexecução total do contrato).
- e) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 14.1.2 a 14.1.7 deste Edital/Termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 14.1.8 a 14.1.2, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 14.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 14.3.2 As peculiaridades do caso concreto;
- 14.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 14.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 14.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente.
- 14.5 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 14.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 14.7 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 14.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal adotado por este Regional.
- 14.9 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 14.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário,

observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

14.11 Resta afastada qualquer sanção administrativa em caso de eventual atraso, bem como inexecução parcial ou total decorrentes das situações originadas de caso fortuito, força maior, fato ou ato de terceiro, desde que comprovados, devido à imprevisibilidade e inevitabilidade que as revestem, impossibilitando a regular execução do objeto.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

15.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: Portaldecompraspublicas.pa.gov.br

15.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

15.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

16.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico [Portaldecompraspublicas.pa.gov.br](http://Portaldecompraspublicas.pa.gov.br)

16.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

#### **ANEXO I - ITENS**

ANEXO II - Termo de Referência

ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato

Paragominas/PA, 21 de janeiro de 2026

**ADRIANA ALMEIDA LIMA**

Agente de Contratação

Portaria nº 050/2025-GPP

**PARAGOMINAS**  
PREFEITURA  
CONSTRUÍDA POR SONHOS, MOVIDA POR PESSOAS

**ANEXO I - ITENS**  
**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2026-0002**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 493/2026.**

**OBJETO: “Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Alimentação Escolar Indígena (PNAI), Ensino de Tempo Integral e os Centros Municipais de Educação Infantil no Município de Paragominas, durante o exercício de 2026”.**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUAN T.	AMOST RA
01	ABACATE COMUM - IN NATURA Especificação: Comum extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. 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.	KG	365	IN LOCO
02	AÇUCAR CRISTAL 1Kg. Especificação: açúcar cristal branco, aspecto, cor própria e sabor doce. com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p. sem fermentação isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionados em plásticos atóxico resistente, peso de 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA- 52/53. Embalado em fardo com 30kg.	KG	33.140	IN LOCO
03	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO -TIPO ARTIFICIAL Especificação: Acondicionado em recipiente contendo 100 ml. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e quantidade.	UND	10	IN LOCO
04	ALHO EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G Especificação: alho in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 100g primaria plástica atóxica.	KG	1.770	IN LOCO
05	AMIDO DE MILHO 500g Especificação: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	2.430	IN LOCO
06	ARROZ INTEGRAL TIPO 1	KG	50	IN LOCO

	Especificação: Constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, de 1kg e contendo identificação, inspeção e validade			
07	ARROZ TIPO 1 - EMBALAGEM DE 1 KG. Especificação: Arroz branco, tipo 1, de procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto deve apresentar grãos inteiros e sem sujidades, pedras, cascas e carunchos. Embalado em pacotes de 01kg, em plástico sacos resistentes, com solda reforçadas e integra que contenha data de fabricação e validade do produto.	KG	113.750	IN LOCO
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS Especificação: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo aproximadamente 250g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	1.360	IN LOCO
09	AVEIA FLOCOS GROSSOS – (INTEGRAL) Especificação: Integral, flocos grossos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada. Umidade máxima de 15%. Embalagem com aproximadamente 200g que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	28	IN LOCO
10	AZEITE DE DENDÊ 200 ml Especificação: Envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 200 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	LITRO	1.900	IN LOCO
11	BATATA INGLESA Especificação: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	587	IN LOCO
12	BETERRABA – IN NATURA Especificação: Características organolépticas: cor, odor, textura, aparência e sabor preservado, sem danos químicos, físicos e biológicos.	KG	260	IN LOCO
13	BISCOITO AMANTEIGADO Especificação: matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos), ZERO GORDURA TRANS.	KG	6.700	IN LOCO
14	BISCOITO ÁGUA E SAL Especificação ingredientes farinha de trigo especial, açúcar, açúcar invertido, sal, contém glúten natural de trigo. 0 (zero) gordura trans em sua composição, não deverão ter os ingredientes: gordura vegetal hydrogenada, creme vegetal, ou óleo vegetal hydrogenado. Apresentado em embalagem plástica com dupla proteção. Deve ser entregue em caixas de papelão com pacotes de aproximadamente 360g.	KG	10	IN LOCO
15	BISCOITO DE COCO - ISENTO DE LACTOSE Especificação: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico) (sem lactose na	KG	400	IN LOCO

	composição). Tendo dupla embalagem. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto. (ZERO GORDURA TRANS).			
16	<b>BISCOITO DE SAL INTEGRAL</b> Especificação: Com embalagem em pacote individual, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. ZERO GORDURA TRANS.	KG	50	IN LOCO
17	<b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</b> Especificação: contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, soro de leite em pó e sal, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. acidulante (ácido láctico) e aromatizantes. contem glúten. Valor calórico 131 kcal, carboidratos 23g, proteínas 2,2g, gorduras totais 3,3g, gorduras saturadas 1,4g, gordura trans 0g, colesterol 0g, fibra alimentar 0,5g ferro 1mg e sódio 99mg. devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: plástica atóxica.	KG	11.330	IN LOCO
18	<b>BISCOITO EXTRA LEITE</b> Especificação: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. Tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. (ZERO GORDURA TRANS). Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	3.000	IN LOCO
19	<b>BISCOITO EXTRA SALGADO</b> Especificação: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfato de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. ZERO GORDURA TRANS.	KG	100	IN LOCO
20	<b>BISCOITO MARIA TRADICIONAL – ZERO GORDURA TRANS</b> Especificação: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido Fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal Hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de Sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfato de sódio), estabilizante (lecitina de soja), Aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Tendo dupla embalagem, secundária e caixa de papelão. ZERO GORDURA TRANS.	KG	8.650	IN LOCO
21	<b>BISCOITO CREAM CRACKER. ZERO GORDURA TRANS</b> Especificação: Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio). Contém glúten, valor calórico 137 kcal, carboidratos 20g, proteínas 2,7g, gorduras totais 5,1g, gorduras saturadas 2,2g, GORDURAS TRANS 0G, colesterol 0g, fibra alimentar 0,8g, ferro 1,3mg e sódio 237mg devem estar de acordo com as exigências da legislação Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	2.330	IN LOCO
22	<b>BISCOITO SORTIDO SALGADO TRADICIONAL- ZERO GORDURA TRANS</b> Especificação: deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos).	KG	15.799	IN LOCO

	Embalagem que contenha data de fabricação e validade do produto. (ZERO GORDURA TRANS).			
23	BISCOITO TIPO MARIA - SABOR CHOCOLATE – ZERO GORDURA TRANS Especificação: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, cacau, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio). Tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto. (ZERO GORDURA TRANS).	KG	3.925	IN LOCO
24	BISCOITO TIPO MARIA - SABOR COCO Especificação: Biscoito Maria sabor coco: contem farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, amido de milho, soro de leite, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), sal, contem glúten. Possui em 30g valor energético de 137 kcal, carboidrato 22g, proteína 2g, gorduras totais 4,6g, fibras alimentares 0,6g, sódio 75mg, colesterol 0,0g, ferro 1mg, ZERO GORDURA TRANS.	KG	3.400	IN LOCO
25	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE - Especificação: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, cacau, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio). São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos). Tendo dupla embalagem. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto. (ZERO GORDURA TRANS).	KG	4.780	IN LOCO
26	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR CHOCOLATE ZERO LACTOSE Especificação: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, cacau em pó, aroma de cacau com baunilha, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Embalagem: pct, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação.	KG	400	IN LOCO
27	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR LEITE - SEM LACTOSE Especificação: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, sal, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Embalagem: pct, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação.	KG	400	IN LOCO
28	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR LEITE. Especificação: Contendo basicamente farinha trigo enriquecido com ferro ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e ou féculas de arroz ou mandioca, leite, sal refinado, açúcar, investido, fermento químico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio. Deve apresentar sabor e características de leite e agradável. Embalagem em pacote impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido aproximado de 400g. ZERO GORDURA TRANS.	KG	1.080	IN LOCO
29	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	KG	1.200	

	Especificação: Contendo basicamente farinha trigo enriquecido com ferro ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar, investido, fermento químico, bicarbonato de sódio. Deve apresentar sabor e características de coco e agradável. Embalagem em pacote impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido aproximado de 400g. ZERO GORDURA TRANS.			IN LOCO
30	<b>BROA DE MILHO 40g</b> Especificação: Composto de farinha de milho enriquecida de ácido fólico e ferro, fécula, fermento químico, açúcar, ovo integral e óleo vegetal poderá conter leite, soro de leite e outras substancias alimentícias que o caracterizem, com peso unitário de 40 gramas embalado individualmente, acondicionado em sacos de polipropileno a embalagem secundaria deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento deverá ser rotulado de acordo com as resoluções rdc 359/2003 e rdc 360/2003. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. ZERO GORDURA TRANS.	KG	1.548	IN LOCO
31	<b>CAFÉ EM PÓ TIPO 1 – PACOTE DE 250g</b> Especificação: Tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, a vácuo, contendo 250 gramas. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	1.360	IN LOCO
32	<b>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO.</b> Especificação: Tipo: Pó ou granulado, solúvel em água quente ou fria. Ingredientes: 100% café solúvel (sem adição de edulcorantes, aromatizantes, ou misturas de chicória ou cereal). Procedência: Fabricado, acondicionado e armazenado conforme normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com registro/inscrição pertinentes e em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. A embalagem deverá ser do tipo sachê com peso líquido mínimo de 100g por unidade de embalagem primária.	KG	1.000	IN LOCO
33	<b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO – PACOTE DE 1Kg</b> Especificação: Iscas de no mínimo 2 cm e no máximo 3 cm, sem osso, limpa, sem manchas esverdeadas. Deve conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Em embalagens primárias: Sacos de polipropileno embalado à vácuo. Pacotes de 1kg, com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	13.000	IN LOCO
34	<b>CARNE DE FRANGO (COXINHA DA ASA)</b> Especificação: Com osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas, coloração clara e sem odores. Acondicionado em embalagem de 1 kg de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	7.560	IN LOCO
35	<b>CARNE MOIDA DE MÚSCULO BOVINO - EMBALAGEM DE 1kg ou 500g</b> Especificação: Obtida de massas musculares, recortes de desossa de cortes dianteiro. Contendo no máximo 15% de gordura. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas e odor característico. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). 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. Embalagem primária de 500 gramas ou 1 kg.	KG	27.140	IN LOCO
	<b>CEBOLA - IN NATURA.</b>			

36	Especificação: Cebola branca, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	13.581	IN LOCO
37	<b>CENOURA – IN NATURA</b> Especificações: de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	KG	1.950	IN LOCO
28	<b>CEREAL INFANTIL – ARROZ</b> - Especificação: Embalagem/sachê de 230g, sabor ARROZ contém Nutriprotect, uma combinação exclusiva, de pro biótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	7	IN LOCO
39	<b>CEREAL INFANTIL – MILHO</b> - Especificação: Embalagem/sachê de 230g, sabor MILHO contém Nutriprotect, uma combinação exclusiva, de pro biótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	7	IN LOCO
40	<b>CEREAL INFANTIL – MULTICEREAIS</b> - Especificação: Embalagem/sachê de 230g, sabor MULTICEREAIS contém Nutriprotect, uma combinação exclusiva, de pro biótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	50	IN LOCO
41	<b>CHARQUE TIPO P.A - EMBALAGEM DE 1kg.</b> Especificação: Contendo basicamente carne bovina e sal. não contém glúten, em cada porção de 30 g, valor energético 74 kcal, carboidratos 0g, proteínas, 7,4g, gorduras totais 5,0g, gorduras saturadas: 1,7 g, gorduras trans: 0,0 g, fibra alimentar 0g e sódio 2330mg, com 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. Embalagem primária plástica a vácuo de até 01 kg. (NÃO PODE SER JERKED BEEF).	KG	8.760	IN LOCO
42	<b>CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU</b> Especificação: Refere-se ao cacau em pó 100% ou ao chocolate 100% cacau, que é o produto puro da semente de cacau, sem adição de açúcar, leite ou outros ingredientes. Produto em pó. Embalagem polietileno ou aluminizada, embalagem de 500 gramas, deve ser atóxica, segura e resistente. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade.	KG	506	IN LOCO
43	<b>COLORAU - PACOTE COM 500g</b> Especificação: Colorífico contendo semolina de milho, semente de urucum moída, sal refinado e azeite de dendê, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas e outros, devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS, validade. Em embalagem primaria: pacotes de 500g. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e nº lote.	KG	3.150	IN LOCO
44	<b>CORAÇÃO DE FRANGO – 1kg</b>	KG	120	

	Especificação: Embalados em saco plástico ou bandejas de 1kg, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do registro no SIF, SIE OU SIM.			IN LOCO
45	CREME DE LEITE – 200g Especificação: Creme de leite tradicional integral, embalagem tetra plac, cor, sabor e textura características do produto, produto deve atender todas as regulamentações da agência nacional de vigilância sanitária ANVISA e as leis de licitação. Deve possuir teor de gordura entre 20 e 49,9%. Pode conter sólidos lácteos até 12% caseinato e soro em pó. Embalagem que contenha data de fabricação e validade do produto.	KG	30	IN LOCO
46	ERVILHA EM CONSERVA Especificação: Produto preparado a partir de ervilhas sadias de espécie própria para consumo humano, embalado hermeticamente, garantindo a esterilidade do produto. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 200g, contendo identificação do produto, ingredientes, marca do fabricante e validade.	KG	250	IN LOCO
47	FARINHA DE MANDIOCA (FINA) Especificação: Deve apresentar cor branca, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem de polipropileno transparente e resistente, contendo 01kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e nº lote.	KG	2.340	IN LOCO
48	FARINHA DE TAPIOCA Especificação: Apresentando a coloração branca, isenta de matéria terrosa, parasitos, umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de aproximadamente 200g, com identificação (rótulo), procedência, informações nutricionais, número de lote e validade. Deve estar próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	KG	195	IN LOCO
49	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. Especificação: Enriquecido com ferro e ácido fólico, produto de primeira qualidade tipo especial. obtido de grão de trigo são, limpos isento de matérias terrosa e parasitas. Não úmida fermentada, ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente. Embalada em pacote de 1 kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e nº lote.	KG	7.680	IN LOCO
50	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I (30x1kg) Especificação: Feijão carioquinha tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; contendo na embalagem data de fabricação e prazo de validade. Com registro no Ministério da Agricultura.	KG	7.400	IN LOCO
51	FEIJÃO PRETO (30x1kg) Especificação: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	4.500	IN LOCO
52	FÍGADO BOVINO Especificações: Fígado bovino congelado, carne limpa e sem gordura, embalado em sacos de polietileno transparente, de no máximo 02 kg que contenham especificados local de origem do produto, peso, data da embalagem e de vencimento. Deverá ser transportado resfriado. Conforme legislação vigente e deverá ser registrado junto ao IMA ou COM S.I.F, S.I.E. ou S.I.M.	KG	285	IN LOCO
	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - TIPO SASSAMI			

53	Especificação: Filé de peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor, odor e cheiro característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%. Embalagens transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do sif do estabelecimento, lote e validade. Boa qualidade. COM REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	19.500	IN LOCO
54	<b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (DOURADA)</b> Especificações: 1ª qualidade, sem espinhas, embalagem inviolável em boas condições de armazenamento. Armazenamento com data de validade. Apresentar carimbo do SIF, SIM OU SIE.	KG	150	IN LOCO
55	<b>FLOCÃO DE ARROZ 500g</b> Especificação: Ingredientes: Farinha de arroz flocada. Não contém glúten. Embalagens padronizadas, deve atender a critério de qualidade como ausência de umidade e contaminação deve ser entregue embalagem resistentes e higienizadas sem umidade e fermentação ou sujidade. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	60	IN LOCO
56	<b>FLOCOS DE MILHO</b> Especificação: Pré-cozidos, tipo flocão, limpo, isento de matéria terrosa e parasitas. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g ou 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	1.640	IN LOCO
57	<b>FRANGO LIMPO NÃO TEMPERADO</b> Especificação: Congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem, com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	21.750	IN LOCO
58	<b>FUBÁ DE ARROZ</b> Especificação: NÃO CONTÉM GLÚTEN. Não devem ser úmidas, fermentadas ou rançosas, devem estar acondicionadas e pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Devem apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Pacote com 1kg.	KG	45	IN LOCO
59	<b>FUBÁ DE MILHO 500g</b> Especificação: O produto deverá estar de acordo com a legislação pertinente ao produto. Características: o produto deverá ser obtido pela moagem exclusiva do grão de milho com aspecto de pó fino e homogêneo, com cor e odor próprios, não deve estar úmido, fermentado ou rançoso, deve ser livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem primária de saco plástico resistente, atóxica e termo soldada, pesando 500 g. Deverá conter as informações nutricionais e ingredientes, informações quanto ao número de lote, data de validade deverão apresentar-se de forma indelével disposta diretamente na embalagem do produto. A embalagem deverá ser intacta e sem perfuração, embalagem secundária de saco plástico folheado de papel Kraft ou caixa de papelão	KG	4.220	IN LOCO

	reforçado e resistente, pesando até 20 quilos. Rotulagem deve estar conforme legislação vigente.			
60	GOMA DE TAPIOCA. Especificação: Goma (fécula de mandioca) - embalagem a vácuo, pacotes e 500g, com data de fabricação e validade. Selo de inspeção S.I.F, S.I.E. ou S.I.M.	KG	920	IN LOCO
61	IOGURTE DE FRUTA Especificação: Embalagem contendo 1 litro, de sabores variados. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo. O iogurte deverá ser fermentado lácteo obtido da fermentação do leite por culturas de Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus, podendo conter outros microrganismos probióticos permitidos pela legislação vigente. Deve possuir sabor natural ou saborizado, desde que com baixa adição de açúcar. Deve apresentar textura homogênea, sem separação de fases, sem presença de grumos, corpos estranhos ou qualquer alteração que comprometa a qualidade. O produto não deve conter gordura vegetal, amido, espessantes além dos permitidos pela legislação, corantes artificiais ou substâncias não autorizadas pelo MAPA ou ANVISA. Proibida a aquisição com adoçantes artificiais. Permitida a versão com polpa de fruta desde que a polpa seja ingrediente verdadeiro e não apenas aromatizante artificial. Teor máximo de açúcar: até 12 g de açúcar por 100 g, conforme recomendação nutricional para alimentação escolar. Teor mínimo de proteína: não inferior a 2,9 g por 100 g.	LITRO	37.950	IN LOCO
62	LEITE DE COCO (24 x 200ml) Especificação: leite de coco natural, concentrado, açucarado, procedente de frutos são e maduros. isento de sujidades, parasitas e larvas. Com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em frascos de plástico de 200 ml.	LITRO	2.970	IN LOCO
63	LEITE DE SOJA INTEGRAL, EM PÓ (SEM SABOR) Especificação: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. (Para alérgicos a leite de vaca). Lata de 300 gramas.	KG	20	IN LOCO
64	LEITE EM PÓ DESNATADO – PACOTE DE 200g Especificação: GORDURA ZERO, sem adição de açúcar, cor branca, sabor característica, homogêneo e ausência de corpos estranhos, NÃO CONTÉM GLÚTEN. respeitando os critérios de armazenamento e transporte.	KG	12	IN LOCO
65	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PACOTE COM 200g Especificações: Aspecto uniforme homogêneo, isento de partículas queimada e substâncias estranhas cor coloração branco amarelada, cor, sabor, odor, agradável, semelhante ao leite fluido, característico, não rançoso. de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primaria: saco de polietileno ou aluminizado com capacidade para de 200g.	KG	21.700	IN LOCO
66	LEITE PASTEURIZADO TIPO C – 1L Especificação: Produto de origem animal (vaca), líquido, fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado, produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana., Embalagem de polietileno original de fábrica de 1 litro com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	LITRO	40.850	IN LOCO
67	LEITE SEM LACTOSE – PACOTE COM 300g Especificações: Leite sem lactose para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C e D e	KG	250	IN LOCO

	Emulsificantes lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, características do produto: não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 e ½ colheres de sopa) 6,7 g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 300 e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10 kg por fardo. Embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número de lote.			
68	<b>LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA DE FRANGO</b> Especificação: Componentes, incluindo quando utilizados: Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325.). Com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	8.475	IN LOCO
69	<b>LOMBO SUINO CONGELADO</b> Especificação: Com SIF, SIE OU SIM. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade.	KG	825	IN LOCO
70	<b>MAÇÃ - IN NATURA</b> Especificação: De 1ª qualidade, íntegra, com cor e cheiro próprios, tamanho médio. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	9.300	IN LOCO
71	<b>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL – PACOTE DE 500g</b> Especificação: Farinha de trigo integral, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, SEM OVOS, corante natural de cúrcuma. Acondicionado em embalagem primária de 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante.	KG	50	IN LOCO
72	<b>MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEM</b> Especificação: Macarrão SEM GLÚTEN E LACTOSE. SEM OVOS. Feito de farinha de arroz ou fécula de batata ou milho, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedado, em embalagem de 500gr.	KG	80	IN LOCO
73	<b>MACARRÃO SEMOLA TIPO ESPAGUETE – EMBALAGEM DE 400g</b> Especificação: Macarrão (tipo espaguete) contendo sêmola de trigo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem contendo 400g do produto.	KG	9.950	IN LOCO
74	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO, SEM OVO NA COMPOSIÇÃO</b> Especificação: Massa alimentícia de sêmola tipo caseira- grano duro massa de textura lisa de consistência "al dente", de coloração amarelada, sem corantes e do tipo caseiro, obtido pelo assamento dos ingredientes com água submetida a processo tecnológicos de secagem e estufa com temperatura controlada. Ingrediente: sêmola de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, (vitamina b9), corante natural urucum e cúrcuma. Embalagem de 500 gramas. NÃO CONTER OVO EM SUA COMPOSIÇÃO.	KG	9.160	IN LOCO
75	<b>MAGARINA COM SAL - ZERO LACTOSE 250g</b> Especificação: Composição nutricional: margarina sem lactose e zero gordura trans, deve ter registro no Ministério da Agricultura, Características: óleos vegetais, fonte de vitamina A e E, sem lactose, com sal. Embalagem de 250g. Rotulagem: deve conter a marca do fabricante, data de fabricação e validade.	KG	40	IN LOCO
76	<b>MARGARINA DE 500g</b> Especificação: SEM GORDURA TRANS, características técnicas: contendo sal, 60% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto do	KG	1.310	IN LOCO

	Ministério da Saúde. Embalagem de 500g: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Rotulagem: deve conter a marca do fabricante, data de fabricação e validade.			
77	<b>MASSA PARA MINGAU A BASE DE AMIDO DE MILHO</b> Especificação: Mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional. Com vitaminas (A, E e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), embalagem com no mínimo 170g. Tipo cremograma ou equivalente	KG	10	IN LOCO
78	<b>MASSA PARA SOPA TIPO ARGOLINHA - 500g</b> Especificação: Contendo farinha de trigo especial, SEM OVOS, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: embalagem: 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	KG	3.900	IN LOCO
79	<b>MILHO BRANCO PARA MINGAU - PACOTE COM 500g</b> Especificação: Tipo 1, classe branca, categoria misturada, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Valor calórico 21 kcal, carboidratos 3,8g, proteínas 0g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, e sódio 6,5g, devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS, Embalagem primária plástica transparente, atóxica resistente de até 500g. Embalagem secundária: fardo plástico transparente até 10kg.	KG	2.100	IN LOCO
80	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> Especificação: milho para pipoca de primeira qualidade, limpo, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Admitindo umidade máxima de 14% por peso acondicionado em embalagem de 500g e suas condições deverão estar de acordo com NTA-33.	KG	660	IN LOCO
81	<b>MOCOTÓ BOVINO SERRADO</b> Especificação: congelado, 1ª qualidade, embalagem inviolável de 01 kg, em boas condições armazenamento, com data de validade, fabricação e fabricante, deve ser branco, limpo sem pelos e proveniente de animais abatidos. Deve possuir selo de inspeção SIM SIE OU SIF.	KG	100	IN LOCO
82	<b>OLÉO DE SOJA 900 ml</b> Especificação: Óleo de soja refinado: produto alimentício, refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,8g, GORDURAS TRANS 0G, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli- insaturadas 7,3g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0g, sódio 0mg e vitamina e 3,1mg. devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária de 900 ml. Embalagem secundária caixa de papelão 20 unidades.	LITRO	7.580	IN LOCO
83	<b>OVO BRANCO DE GALINHA</b> Especificação: Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.	UND	147.000	IN LOCO
84	<b>PALETA BOVINA CONGELADA SEM OSSO - EMBALAGEM DE 1KG OU 2kg</b>	KG	15.450	IN LOCO

	Especificação: Carne paleta bovina deverá ser entregue congelada, limpa, percentual máximo de gordura até 10%, ausência de ossos, deve estar sem excesso de gordura, aparas, nervos e cartilagens. Características próprias como cor, aroma e sabor. Deve ser de cor vermelha vivo, aspecto próprio da carne bovina sem sinais de escurecimentos ou manchas. A embalagem de conter no mínimo a validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM.			
85	<b>PÃO CASEIRO 30g</b> Especificação: Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, sal, ovo fermento e outros ingredientes permitidos, pesando 30 gramas, embalagem primária apropriada para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	150	IN LOCO
86	<b>PÃO CASEIRO 40g</b> Especificação: Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, sal, ovo fermento e outros ingredientes permitidos, pesando 40 gramas, embalagem primária apropriada para alimentos e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	56	IN LOCO
87	<b>PÃO DOCE BISNAGUINHA 25g</b> Especificação: Peso de 25g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, larvas e material estranho, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de tesde qualquer natureza em sua confecção. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 50 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 24h a contar do ato da entrega. Bisnaguinha deve ser isenta de Leite e Derivados e isenta de Ovos e Derivados, e que estas informações estejam destacadas no rótulo ZERO GORDURA TRANS.	KG	5.000	IN LOCO
88	<b>PÃO DOCE COM GOIABADA PESO (40G)</b> Especificação: pão doce com goiabada pesando (40g) a unidade e entregue em embalagem plástica. Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, sal, ovo fermento e outros ingredientes permitidos, pesando 40 gramas, embalagem primária apropriada para alimentos e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	1.608	IN LOCO
89	<b>PÃO DOCE DE COCO (40g) EMBALAGEM C/ 20UND</b> Especificação: fabricado à base de fermento biológico, farinha de trigo, sal, açúcar, margarina e coco ralado. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Entregue em embalagem plástica. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, identificação do fabricante, prazo de validade, data de fabricação em cada lote, peso líquido. ZERO GORDURA TRANS. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	1.668	IN LOCO
90	<b>PÃO DOCE TIPO HOT DOG DE 40g</b>	KG	11.016	IN LOCO

	<p>Especificação: Peso de 40g cada unidade, do tipo hot dog, preparado a partir de matérias- primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, larvas e material estranho, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o 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. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. ZERO GORDURA TRANS. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.</p>			
91	<p><b>PEITO DE FRANGO CONGELADO - EMBALAGEM DE 1kg</b> Especificação: peito de frango congelado, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, 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, embalagem 1kg primaria individual a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rotulo interno, mantida sob congelamento a -18°C.</p>	KG	19.475	IN LOCO
92	<p><b>POLPA DE TOMATE - EMBALAGEM DE 260g</b> Especificação: Embalagem tetra pak contendo 260g. (não poderá ser sachê). Molho de tomate elaborado a partir das partes comestíveis do tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar. Composição: tomate, polpa de tomate, amido, óleo vegetal, cebola, salsa em flocos, alho em pó, açúcar e sal. Não contém glúten. Valor energético 22kcal, carboidratos 4,0g, proteínas 0,6g, fibra alimentar 1,1g e sódio 304mg. Deve apresentar cor, sabor, odor, característico, consistência pastosa. Deve estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem secundária: caixa de papelão até 10 kg.</p>	KG	1.300	IN LOCO
93	<p><b>PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA</b> Especificação: Proteína Texturizada de Soja, desidratada, de cor clara, percentual de proteína mínimo de 50% em base seca, embalagem adequada com informações claras como identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e validade. Embalagem de 400 a 500g</p>	KG	5	IN LOCO
94	<p><b>REPOLHO BRANCO</b> Especificações: Espécie comum, de primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>	KG	1.130	IN LOCO
95	<p><b>SAL REFINADO - EMBALAGEM DE 1 kg</b> Especificação: Sal refinado iodado com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo. Acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade.</p>	KG	5.100	IN LOCO
96	<p><b>SARDINHA 125g</b> Especificação: Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 125 g e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Aparência própria cor, odor, sabor e textura adequados, além de ser isento de ferrugem, amassamento ou vazamento. Embalagem com anel de abertura.</p>	KG	945	IN LOCO

97	TOMATE Especificação: Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso. BEM FIRME DE BOA QUALIDADE.	KG	24.185	IN LOCO
98	UVA SEM SEMENTE Especificação: variedade thompson, in natura, fresca, aroma e cor da espécie, grau de maturação adequada. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência Embalagem plástica com peso de até 1kg.	KG	400	IN LOCO
99	VINAGRE – EMBALAGEM DE 500ML - Especificação: Vinagre (fermentado acético de álcool): produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Valor energético 3 kcal, carboidratos 0,028g, embalagem proteínas 0,6g, GORDURAS TOTAIS 0g, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, fibras 0g e sódio 0g. Deve estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade. Embalagem primária: garrafa pet de até 500ml.	LITRO	1.200	IN LOCO
100	ABACAXI - KG Especificações: O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve ser bem desenvolvido, sadio, limpo e livre de defeitos graves, deve estar fresco, firme e intacto, sem sinais de deterioração, mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, cortes profundos, etc.). Quanto a maturação o fruto deve estar "de vez", ou seja, no ponto ideal para transporte e consumo, sem estar verde demais ou supermaduro. A cor da casca deve ser uniforme e característica da variedade, sem manchas ou áreas escuras que indiquem má conservação. Peso mínimo e máximo por unidade para em média entre 1,5 kg e 2,5 kg" Embalagem: O fruto deve ser acondicionado em caixas de papelão, madeira ou plástico, resistentes e limpas, que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte. O fornecedor deve garantir que o produto atenda às normas de segurança alimentar da ANVISA e aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	9.472	IN LOCO
101	ABÓBORA COMUM. Especificações: O produto deve ser de "primeira qualidade", ou seja, livre de defeitos graves. Aparência: a abóbora deve ter uma cor e cheiro característicos da variedade, sem umidade externa anormal ou sinais de deterioração. Integridade: Deve ser fresca, sã, firme e intacta, sem danos físicos, como rachaduras, machucados ou cortes que possam comprometer a polpa. Limpeza: O produto precisa estar limpo e isento de sujidades, terra, material terroso, parasitas, larvas ou outros corpos estranhos aderidos à casca.	KG	1.728	IN LOCO
102	ALFACE AMERICANA Especificações: O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I), as folhas precisam estar em perfeitas condições, sem danos graves ou deterioração, deve estar fresca, limpa e firme, com a cor, cheiro e sabor característicos da variedade. Não pode ter sinais de murchamento, mofo, podridão ou cheiro estranho, precisa estar livre de pragas, parasitas, larvas ou outros insetos, deve estar livre de danos mecânicos (amassados, rasgos), físicos (queimaduras de sol), químicos (resíduos de agrotóxicos acima do limite) ou biológicos. As folhas devem ser inteiras, sem manchas escuras ou pontas secas, deve ser entregue em embalagens que a protejam durante o transporte, como caixas	KG	6.039	IN LOCO

	plásticas vazadas ou caixas de papelão, que permitam a ventilação e evitem o acúmulo de umidade. A embalagem deve ser limpa e atóxica.			
103	<b>BANANA PRATA</b> Especificações: deve ser da variedade banana prata, as bananas devem ser entregues "de vez" ou em um estágio de maturação que permita o consumo imediato ou em um curto período após a entrega. Elas não podem estar verdes demais, nem supermaduras ou com sinais de podridão. A banana deve ser de Primeira Qualidade (Classe I). As pencas devem estar firmes, sem danos físicos como amassados, rachaduras ou cortes profundos. A casca deve ser lisa, com coloração uniforme (verde-amarelada ou amarela) e sem manchas escuras. O produto precisa estar limpo, livre de sujidades, terra, insetos ou qualquer resíduo. A entrega das bananas deve ser em pencas facilitando o manuseio. O produto deve ser embalado em caixas plásticas vazadas ou caixas de papelão que garantam a proteção e a ventilação adequada durante o transporte.	KG	55.676	IN LOCO
104	<b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b> Especificações: Fruta inteira, fresca, firme, limpa, sem manchas, rachaduras ou sinais de deteriorização. Deve estar no ponto de maturação verde ou início de maturação, conforme solicitação. Peso mínimo de 250g por unidade, entregue em caixas limpas e apropriadas para transporte de alimentos. Produto deve estar dentro das normas sanitárias vigentes.	KG	232	IN LOCO
105	<b>BATATA DOCE</b> Especificações: Batata-doce de polpa amarela, deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves, devem estar firmes, inteiras e sem sinais de deterioração ou murchamento. A casca deve estar lisa e sem rachaduras profundas ou danos mecânicos, precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos, não podem apresentar podridão, mofo, áreas escuras ou esverdeadas, não será aceito batatas com furos, brotos ou danos na casca, peso mínimo e máximo por unidade entre "200 g e 500 g por unidade". As batatas-doces devem ser acondicionadas em embalagens resistentes, como sacos de rafia, caixas de papelão ou caixas plásticas vazadas, que permitam a ventilação e protejam os tubérculos durante o transporte.	KG	779	IN LOCO
106	<b>CARIRU</b> Especificações: Hortaliça deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar em excelentes condições, sem defeitos significativos. O cariru deve ser entregue fresco, firme e limpo. As folhas e os talos devem ter a coloração verde escura, vibrante e característica da planta. As folhas e talos precisam estar inteiros e sadios, sem sinais de murchamento, amarelamento, podridão ou mofo Devem estar livres de terra, areia, insetos, larvas, ovos de pragas ou qualquer outro corpo estranho. Não pode apresentar danos mecânicos (amassados, rasgos nas folhas), físicos queimaduras de sol) ou biológicos. As folhas devem ser de tamanho uniforme, com a textura e o aspecto típicos da variedade. O cariru deve ser entregue em embalagens apropriadas que permitam a ventilação e evitem o acúmulo de umidade, como caixas plásticas vazadas ou de papelão. A embalagem deve ser limpa e atóxica.	KG	1.416	IN LOCO
107	<b>CHEIRO VERDE COM CEBOLINHA</b> Especificações: O cheiro-verde deve ser uma mistura da folha de coentro e da folha de cebolinha. O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I). A hortaliça deve estar fresca, firme e limpa. As folhas e os talos devem ter uma cor verde-escura vibrante, sem sinais de amarelamento, murchamento, mofo ou podridão. O produto precisa estar livre de terra, areia, insetos, larvas ou qualquer outro corpo estranho. Os maços devem ser formados por folhas e talos inteiros e sadios, sem danos mecânicos (amassados, rasgos) ou físicos (queimaduras de sol). O cheiro-verde é geralmente solicitado em maços ou pacotes. O produto deve ser embalado de forma que garanta sua proteção e	KG	2.996	IN LOCO

	mantenha o frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser atóxica e limpa.			
108	<b>COUVE MANTEIGA</b> Especificações: A variedade couve-manteiga, deve ser de primeira qualidade (Classe I). O maço de couve deve estar fresco, firme e limpo. As folhas devem ter uma cor verde-escura e brilhante, sem sinais de murchamento, amarelamento, mofo ou podridão. As folhas e os talos precisam estar inteiros e sadios, sem rasgos, furos ou danos significativos. O produto deve estar livre de terra, areia, insetos, larvas, ou qualquer outro corpo estranho, deve ser embalado de forma que garanta sua proteção e mantenha o frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser atóxica e limpa.	KG	2.304	IN LOCO
109	<b>ESPINAFRE VERDE</b> Especificações: Na variedade espinafre de folha lisa, o produto deve ser de primeira qualidade (Classe I), O espinafre deve estar fresco, firme e limpo. As folhas devem ter uma cor verde- escura e brilhante, sem sinais de murchamento, amarelamento, mofo ou podridão. As folhas e os talos precisam estar inteiros e sadios, sem rasgos, furos ou danos significativos. O produto deve estar livre de terra, areia, insetos, larvas, ou qualquer outro corpo estranho. O produto deve ser embalado de forma que garanta sua proteção e mantenha o frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser atóxica e limpa.	KG	552	IN LOCO
110	<b>FARINHA DE MANDIOCA GROSSA – EMBALAGEM DE 1KG</b> Especificações: Farinha de mandioca, tipo grossa. A farinha deve ser granular, com grãos visíveis e textura grossa e uniforme. Não pode ser fina ou em pó. A coloração deve ser amarelada, característica da farinha de mandioca torrada. A farinha deve ter odor e sabor característicos, sem cheiros estranhos, ranço, mofo ou qualquer indício de deterioração. O produto precisa ser seco, solto, homogêneo e estar livre de impurezas, como terra, cascas, pedras, areia, resíduos de insetos ou outros materiais estranhos. A farinha deve ser embalada em sacos de material atóxico, resistente e seguro para alimentos, como sacos de papel multifoliado ou polipropileno. O peso líquido por embalagem é de 1 kg. Cada embalagem deve ter uma etiqueta clara, legível e em local visível, contendo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, nome e cnpj do produtor/fornecedor, data de fabricação e validade, número do lote, registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) ou em órgão competente, informações nutricionais e de conservação. O produto e o processo de produção devem seguir rigorosamente as normas estabelecidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo MAPA. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.	KG	3.400	IN LOCO
111	<b>FEIJÃO DA COLÔNIA BRANCO TIPO I – EMBALAGEM DE 1 KG</b> Especificações: O produto deve ser feijão da colônia ou fradinho, inteiro e de primeira qualidade. Grãos com a cor branca-creme típica e o ponto ou "olho" preto característico. A coloração deve ser uniforme e sem manchas. Os grãos devem ser sadios, firmes, limpos e secos. Não podem apresentar sinais de mofo, umidade excessiva, deterioração, nem cheiro estranho. Padrão de Classificação: que atenda aos padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Grãos quebrados: uma porcentagem máxima. Grãos com furos: causados por insetos não será aceito. Ausência de material terroso, pedras, palha ou outros resíduos, grãos mofados ou carunchados. Embalagem: o feijão deve ser embalado em sacos de material resistente e atóxico, como sacos de polipropileno, com peso líquido de 1kg, precisa conter uma etiqueta clara e legível com as seguintes informações: Nome do produto, Nome e CNPJ do fornecedor, Peso líquido, Data de	KG	2.100	IN LOCO

	fabricação e/ou validade, Número do lote, Instruções de conservação. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.			
112	<b>FEIJÃO DE CORDA</b> Especificação: vagem redondo de cor verde com cerca de 60 cm de comprimento, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	16	IN LOCO
113	<b>GOIABA</b> Especificações: Variedade Goiaba Vermelha. Deve ser de primeira qualidade (Classe I), estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A goiaba deve ser entregue "de vez", ou seja, em um estágio de maturação que permita o consumo imediato ou em um curto período após a entrega. Ela não pode estar verde demais, nem supermadura ou com sinais de podridão. A fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.), precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. As goiabas deverão ser acondicionadas em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico, que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.	KG	5.620	IN LOCO
114	<b>JAMBÚ CRESPA</b> Especificações: O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar em excelentes condições, sem defeitos significativos. O jambu deve ser entregue fresco, firme e limpo. As folhas e flores devem ter a cor verde vibrante e um aspecto saudável. As folhas, talos e flores precisam estar inteiros e saudáveis, sem sinais de murchamento, amarelamento, podridão ou mofo. O produto deve estar livre de terra, areia, insetos, larvas, ou qualquer outro corpo estranho. Não pode apresentar danos mecânicos (amassados, rasgos nas folhas), físicos (queimaduras de sol) ou biológicos. O produto deve ser embalado de forma a proteger a hortaliça e manter seu frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser limpa e atóxica.	KG	948	IN LOCO
115	<b>LARANJA (UND)</b> Especificações: Para consumo in natura, com peso médio entre 140 e 200 gr cada. A laranja deve ser de Primeira. Qualidade (Classe I), deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A laranja deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o sabor característicos da variedade. Ela não pode estar verde demais, nem supermadura ou com sinais de podridão. A fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.). A laranja precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. A casca deve estar limpa e sem sujidades ou resíduos. As laranjas devem ser acondicionadas em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico (caixas tipo K), que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.	UND	324.800	IN LOCO
116	<b>LIMÃO MÉDIO VERDE</b> Especificações: Na variedade Limão Tahiti, deve ser de primeira qualidade (Classe I) deve estar bem desenvolvido, sadio, limpo e livre de defeitos graves. O limão deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o sabor característicos da variedade. Ele não pode estar verde demais, nem supermaduro ou com sinais de podridão. A fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.). O limão precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. A casca deve estar limpa e sem sujidades ou resíduos. Os limões devem ser acondicionados em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico (caixas tipo K), que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.	KG	2.868	IN LOCO

117	<p><b>MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA A VÁCUO</b></p> <p>Especificações: Macaxeira (mandioca ou aipim) descascada, crua, congelada, próprias para cozimento e consumo humano. Preparo de pratos quentes (cozida, purê) ou outros preparos no cardápio da alimentação escolar. Tubérculos sadios, firmes, congelados. Devem estar limpos, descascados, sem casca residual e sem partes lenhosas. A polpa deve ser de cor branca ou creme, uniforme, sem manchas escuras, pintas pretas ou roxas que possam indicar deterioração ou lignificação excessiva. Isenta de pragas, doenças, podridão, mofo ou qualquer outro sinal de deterioração. Deve apresentar baixo teor de fibras, sendo macia e de fácil cozimento, sem endurecer após o preparo. O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, raízes secundárias ou qualquer outro material estranho. Deve ser garantido que a variedade fornecida é do tipo "mandioca mansa", com baixo teor de cianeto (ácido cianídrico), atendendo às normas de segurança alimentar. A macaxeira deve ser fornecida em pedaços ou "tacos" de tamanho uniforme e prático para o preparo. A macaxeira deve ser embalada em sacos plásticos transparentes e resistentes, lacrados, que garantam a proteção do produto e permitam a visualização. As embalagens devem ser adequadas para contato com alimentos e não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro. Embalagem (Produto Congelado): Deve ser embalada em sacos ou pacotes próprios para congelamento, com lacre e resistentes ao manuseio e transporte em baixas temperaturas. Quantidade: As embalagens devem ser entregues com peso líquido (pacotes de 1 kg, 2 kg, 3 Kg).</p>	KG	4.308	IN LOCO
118	<p><b>MAMÃO PAPAYA</b></p> <p>Especificações: Espécie papaia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>	KG	40	IN LOCO
119	<p><b>MANGA ROSA</b></p> <p>Especificações: Na variedade Manga Rosa, deve ser de primeira qualidade (Classe I), que deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A fruta deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o aroma característicos da variedade. Ela não pode estar verde demais, nem supermadura ou com sinais de podridão, fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.). A manga precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. A casca deve estar limpa e sem sujidades ou resíduos. As mangas devem ser acondicionadas em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico, que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.</p>	KG	1.436	IN LOCO
120	<p><b>MELANCIA COMUM</b></p> <p>Especificações: Na variedade melancia comum, deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A fruta deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o sabor característicos da variedade. Um som oco ao bater na casca é um bom indicativo de maturação, deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, rachaduras, etc.). A casca deve ser lisa e brilhante, com a mancha de solo (onde a fruta ficou em contato com o chão) de cor amarelada. A melancia precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. As melancias geralmente não são embaladas individualmente, mas sim acondicionadas em paletes ou caminhões de forma que evite danos durante o transporte.</p>	KG	40.920	IN LOCO
121	<p><b>MELÃO</b></p>	KG	2.000	

	<p>Especificações: Frutos frescos, sadios, limpos, inteiros, firmes e sem deformações. Isento de pragas, doenças, manchas, podridão, mofo ou qualquer tipo de deterioração. Não deve apresentar danos físicos, como rachaduras, cortes profundos, amassados ou perfurações. A casca deve estar intacta. A cor da casca deve ser uniforme e característica, indicando o ponto de maturação ideal para consumo. Os frutos devem ser colhidos no ponto de maturação fisiológica adequado, garantindo sabor, aroma e textura característicos e agradáveis. Não devem estar verdes (imaturos) nem excessivamente maduros (passados). O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, palha, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Frutos de tamanho uniforme, com peso médio entre 1 kg e 2,5 kg. Os melões devem ser embalados em caixas de papelão ou plástico (tipo K) limpas e adequadas, que garantam a proteção dos frutos durante o transporte e o manuseio. As embalagens não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro.</p>			IN LOCO
122	<p><b>MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADO E EMBALADO</b></p> <p>Especificações: Cultivares de milho comum, adequadas para consumo humano, de acordo com a disponibilidade regional e a sazonalidade. Para consumo in natura (cozido), como parte do cardápio da alimentação escolar. O milho verde a ser entregue deve atender aos seguintes critérios de qualidade: Espigas frescas, sadias, limpas, inteiras, com grãos firmes e turgidos. As palhas devem estar verdes e bem aderidas à espiga. Isento de pragas, doenças, manchas, mofo, podridão ou qualquer tipo de deterioração. As espigas não devem apresentar danos físicos, como quebras, cortes ou massados. O milho deve estar no ponto de maturação ideal para consumo, conhecido como "ponto de leite" ou "ponto de pamonha". Os grãos devem ser tenros e suculentos, liberando um líquido leitoso ao serem perfurados. Não devem estar duros (passados) ou imaturos (sem formação completa). O sabugo deve ser macio e de cor clara, sem sinais de endurecimento. O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, palha solta, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. As espigas devem ser entregues com as palhas, acondicionadas em caixas de papelão ou sacos de rafia limpos e adequados. A embalagem deve proteger o produto, mas permitir a ventilação para evitar o mofo. Não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro. O transporte deve ser feito em veículos limpos, fechados e adequados para o transporte de alimentos, que protejam as espigas da luz solar direta e de intempéries. A ventilação do veículo é fundamental para manter a qualidade. No ato do recebimento, a equipe responsável fará a inspeção visual e tátil de uma amostra do lote para verificar o cumprimento de todas as especificações acima.</p>	KG	1.536	IN LOCO
123	<p><b>PEPINO COMUM</b></p> <p>Especificações: Espécie comum, deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas, bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	KG	4.092	IN LOCO
124	<p><b>PIMENTINHA</b></p> <p>Especificações: Pimentinha verde de nula picância, a prioridade é por variedades regionais que adicionem sabor e aroma sem a característica picante. Utilização como tempero para caldos, ensopados, refogados e molhos, adicionando aroma e sabor sem o risco de irritar o paladar das crianças. A pimentinha verde a ser entregue deve atender aos seguintes critérios de qualidade: Frutos frescos, sadios, limpos, inteiros, firmes e sem deformações.</p>	KG	936	IN LOCO

	A cor deve ser um verde vibrante e uniforme, característico do cultivar, sem manchas escuras ou amareladas. Isento de pragas, doenças, manchas, podridão, mofo ou qualquer tipo de deterioração. Não deve apresentar danos físicos, como amassados, furos ou rachaduras. O caule (pedúnculo) deve estar aderido à pimenta. O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, palha, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Picância (Pungência): O principal requisito é que a pimentinha seja sem picância. O fornecedor deverá garantir que a variedade entregue não cause ardência, sendo apropriada para o consumo infantil. As pimentas devem ser de tamanho uniforme, com comprimento médio entre 2 cm e 5 cm, dependendo da variedade, para facilitar o manuseio e o preparo. As pimentinhas devem ser embaladas em caixas de papelão ou plástico (tipo K) limpas e adequadas, que garantam a proteção dos frutos e permitam a ventilação. As embalagens não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro.			
125	<b>POLPA DE AÇAÍ MÉDIO – EMBALAGEM DE 1 KG</b> Especificações: A polpa de açaí deve ser segura e de alta qualidade, por isso, serão exigidos: Inspeção sanitária: O fornecedor deve possuir registro em um órgão de inspeção oficial, seja ele Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Essa inspeção garante que o processamento da polpa segue normas de higiene e segurança alimentar. Boas Práticas de Fabricação (BPF): A polpa deve ser produzida em instalações que sigam as boas práticas, com controle de pragas, limpeza adequada e manuseio correto para evitar contaminação. Ausência de contaminantes: O produto não deve conter impurezas físicas (como terra ou insetos), químicas (pesticidas) ou microbiológicas coliformes, salmonela), que possam ser prejudiciais à saúde. Tipo da polpa: polpa de açaí média sem adição de açúcar. Isso se refere à quantidade de sólidos (polpa e gordura) no produto. A polpa média deve ter um teor de sólidos totais entre 11% e 14%. A polpa deve ser fornecida em embalagens adequadas para o consumo e manuseio na escola. Em embalagens plásticas de 1 kg, lacradas e devidamente rotuladas. A embalagem deve proteger o produto, ser resistente a baixas temperaturas e fácil de abrir. A polpa deve ser fornecida congelada a uma temperatura de até -18°C. A cadeia de frio, desde o produtor até a entrega na escola, deve ser mantida para preservar a qualidade e a segurança do alimento. A embalagem do produto deve ter um rótulo claro e completo, com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto, Registro de inspeção: O selo e o número do registro no SIM, SIE ou SIF. Informação nutricional: Tabela com os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras, etc. Peso líquido: A quantidade de produto na embalagem. Lote e validade: A data de fabricação e o prazo de validade. Nome e endereço do produtor ou empresa: Informações para contato e rastreabilidade. Instruções de conservação: "Manter congelado".	KG	5.712	IN LOCO
126	<b>POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA – EMBALAGEM DE 1 KG</b> Especificações: Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Testes de laboratório são solicitados para comprovar a ausência desses	KG	7.824	IN LOCO
	contaminantes. Sem Aditivos: a polpa de acerola para merenda escolar deve ser pura, ou seja, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Conteúdo de Sólidos Solúveis: A polpa de acerola deve ter uma concentração de sólidos (medida em °Brix) que garanta um produto consistente e com sabor marcante, acima de 6 °Brix. Acidez: O pH da polpa é um fator importante para sua conservação e sabor. A legislação define			

	faixas de acidez ideais para o produto. Cor e Sabor: A polpa deve ter a cor e o sabor característicos da fruta madura, sem alterações que possam indicar deterioração. Condição de Conservação: A polpa deve ser fornecida congelada a uma temperatura de, no máximo, -18°C. A manutenção da cadeia de frio é crucial para preservar suas vitaminas e evitar a proliferação de micro-organismos. Material: A embalagem deve ser de material atóxico, resistente a baixas temperaturas e que não altere as características da polpa. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".			
127	<b>POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI – EMBALAGEM DE 1 KG</b> Especificações: Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Exigência que a polpa de abacaxi seja pura, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Conteúdo de Sólidos Solúveis (°Brix): A polpa deve ter um teor de sólidos solúveis (açúcares naturais e outros compostos) dentro de uma faixa específica, entre 8° e 12° Brix. Isso garante um produto com sabor e consistência adequados. Acidez (pH): A acidez da polpa de abacaxi é importante para a conservação e para o sabor. O pH deve estar entre 3,0 e 4,0. Condição de Conservação: A polpa deve ser fornecida congelada a uma temperatura de, no máximo, - 18°C. A manutenção da cadeia de frio é crucial para preservar as vitaminas e minerais da fruta. Sabor, Cheiro e Cor: O produto deve ter o sabor, cheiro e a cor característicos do abacaxi fresco e maduro, sem alterações que possam indicar deterioração. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".	KG	1.747	IN LOCO
128	<b>POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA – EMBALAGEM DE 1 KG</b> Especificações: Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Conteúdo de Sólidos Solúveis: A polpa de goiaba deve ter uma concentração de sólidos (medida em °Brix) que garanta um produto consistente e com sabor marcante, geralmente acima de 8 °Brix. Acidez: O pH da polpa é um fator importante para sua conservação e sabor. A legislação define faixas de acidez ideais para o produto, entre 3,5 e 4,5. Cor e Sabor: A polpa deve ter a cor (geralmente rosa claro ou avermelhada) e o sabor característicos da fruta madura, sem alterações que possam indicar deterioração. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a	KG	7.640	IN LOCO

	legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".			
129	<b>POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ – EMBALAGEM DE 1 KG</b> Especificações: Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Conteúdo de Sólidos Solúveis (°Brix): A concentração de sólidos na polpa, medida em °Brix, deve estar dentro de uma faixa específica, entre 10° e 15°. Isso indica a qualidade e o sabor da fruta. Acidez (pH): A acidez do maracujá é uma característica marcante. O pH da polpa deve estar em uma faixa ideal, entre 2,5 e 3,5. Cor, Sabor e Odor: O produto deve ter as características sensoriais (cor amarelada, sabor e odor) típicas do maracujá maduro e fresco, sem sinais de deterioração. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".	KG	3.640	IN LOCO
130	<b>PUPUNHA</b> Especificações: A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado/alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. 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. Inteira, com casca, a ser descascada e preparada no local. Será consumida como acompanhamento para pratos quentes por alunos na alimentação escolar. A pupunha a ser entregue deve atender aos seguintes critérios de qualidade, de acordo com o formato: casca deve estar lisa, sem danos mecânicos, rachaduras ou manchas escuras. Isento de pragas, doenças, podridão ou mofo. Ao ser descascada, a pupunha deve apresentar coloração creme ou amarelo uniforme, sem manchas escuras que indiquem deterioração. Deve ser macia e de fácil cozimento, com baixo teor de fibras. A embalagem a vácuo deve estar intacta, sem furos ou vazamentos.	KG	40	IN LOCO
131	<b>TANGERINA</b> Especificações: Fruto arredondado, casca de cor lisa, integra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.212	IN LOCO

Paragominas/PA, 21 de janeiro de 2026.

**ADRIANA ALMEIDA LIMA**

Agente de Contratação

Portaria nº 050/2025-GPP

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAGOMINAS

Rua do Contorno, 1212 – Centro – CEP.: 68625-245 – Tel.: (091) 3729-8037 – 3729-8038

CNPJ: 05.193.057/0001-78 – Paragominas-PA

Assinado por 1 pessoa. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://paragominas.pa.gov.br/verificacao/F5D7-A7F1-C85B-B828>.

[www.licitacao@paragominas.pa.gov.br](http://www.licitacao@paragominas.pa.gov.br)

**TERMO DE REFERÊNCIA 75/2025**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1.** A presente demanda tem como objeto: “Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Alimentação Escolar Indígena (PNAI), Ensino de Tempo Integral e os Centros Municipais de Educação Infantil no Município de Paragominas, durante o exercício de 2026”.

**1.2.** A demanda será organizada e definida por **ITEM**, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	AMOSTRA
01	<b>ABACATE COMUM - IN NATURA</b> <b>Especificação:</b> Comum extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. 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.	KG	365	IN LOCO
02	<b>AÇUCAR CRISTAL 1Kg.</b> <b>Especificação:</b> açúcar cristal branco, aspecto, cor própria e sabor doce. com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p. sem fermentação isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionados em plásticos atóxico resistente, peso de 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-52/53. Embalado em fardo com 30kg.	KG	33.140	IN LOCO
03	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO -TIPO ARTIFICIAL</b> <b>Especificação:</b> Acondicionado em recipiente contendo 100 ml. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e quantidade.	UND	10	IN LOCO
04	<b>ALHO EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G</b> <b>Especificação:</b> alho in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 100g primaria plástica atóxica.	KG	1.770	IN LOCO
05	<b>AMIDO DE MILHO 500g</b> <b>Especificação:</b> Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	2.430	IN LOCO
06	<b>ARROZ INTEGRAL TIPO 1</b> <b>Especificação:</b> Constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, de 1kg e contendo identificação, inspeção e validade	KG	50	IN LOCO
07	<b>ARROZ TIPO 1 - EMBALAGEM DE 1 KG.</b> <b>Especificação:</b> Arroz branco, tipo 1, de procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto deve apresentar grãos inteiros e sem sujidades, pedras, cascas e carunchos. Embalado em pacotes de 01kg, em plástico sacos resistentes, com solda reforçadas e integra que contenha data de fabricação e validade do produto.	KG	113.750	IN LOCO
08	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> <b>Especificação:</b> Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo aproximadamente 250g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	1.360	IN LOCO
09	<b>AVEIA FLOCOS GROSSOS – (INTEGRAL)</b> <b>Especificação:</b> Integral, flocos grossos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada. Umidade máxima de 15%. Embalagem com aproximadamente 200g que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	28	IN LOCO
10	<b>AZEITE DE DENDÊ 200 ml</b> <b>Especificação:</b> Envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 200 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	LITRO	1.900	IN LOCO
11	<b>BATATA INGLESA</b> <b>Especificação:</b> in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	587	IN LOCO
12	<b>BETERRABA – IN NATURA</b> <b>Especificação:</b> Características organolépticas: cor, odor, textura, aparência e sabor preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.	KG	260	IN LOCO
13	<b>BISCOITO AMANTEIGADO</b>	KG	6.700	IN LOCO

	<b>Especificação:</b> matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos), <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>			
14	<b>BISCOITO ÁGUA E SAL</b> <b>Especificação</b> ingredientes farinha de trigo especial, açúcar, açúcar invertido, sal, contém glúten natural de trigo. 0 (zero) gordura trans em sua composição, não deverão ter os ingredientes: gordura vegetal hydrogenada, creme vegetal, ou óleo vegetal hydrogenado. apresentado em embalagem plástica com dupla proteção. Deve ser entregue em caixas de papelão com pacotes de aproximadamente 360g.	KG	10	IN LOCO
15	<b>BISCOITO DE COCO - ISENTO DE LACTOSE</b> <b>Especificação:</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico) (sem lactose na composição). Tendo dupla embalagem. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto. ( <b>ZERO GORDURA TRANS</b> ).	KG	400	IN LOCO
16	<b>BISCOITO DE SAL INTEGRAL</b> <b>Especificação:</b> Com embalagem em pacote individual, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>	KG	50	IN LOCO
17	<b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</b> <b>Especificação:</b> contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, soro de leite em pó e sal, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. acidulante (ácido láctico) e aromatizantes. contem glúten. Valor calórico 131 kcal, carboidratos 23g, proteínas 2,2g, gorduras totais 3,3g, gorduras saturadas 1,4g, gordura trans 0g, colesterol 0g, fibra alimentar 0,5g ferro 1mg e sódio 99mg. devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: plástica atóxica.	KG	11.330	IN LOCO
18	<b>BISCOITO EXTRA LEITE</b> <b>Especificação:</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio). Tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. ( <b>ZERO GORDURA TRANS</b> ). Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	3.000	IN LOCO
19	<b>BISCOITO EXTRA SALGADO</b> <b>Especificação:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>	KG	100	IN LOCO
20	<b>BISCOITO MARIA TRADICIONAL – ZERO GORDURA TRANS</b> <b>Especificação:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido Fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal Hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de Sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), Aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Tendo dupla embalagem, secundária e caixa de papelão. <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>	KG	8.650	IN LOCO
21	<b>BISCOITO CREAM CRACKER. ZERO GORDURA TRANS</b> <b>Especificação:</b> Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio). Contém glúten, valor calórico 137 kcal, carboidratos 20g, proteínas 2,7g, gorduras totais 5,1g, gorduras saturadas 2,2g, GORDURAS TRANS 0G, colesterol 0g, fibra alimentar 0,8g, ferro 1,3mg e sódio 237mg devem estar de acordo com as exigências da legislação Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	2.330	IN LOCO
22	<b>BISCOITO SORTIDO SALGADO TRADICIONAL- ZERO GORDURA TRANS</b> <b>Especificação:</b> deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos). Embalagem que contenha data de fabricação e validade do produto. ( <b>ZERO GORDURA TRANS</b> ).	KG	15.799	IN LOCO
23	<b>BISCOITO TIPO MARIA - SABOR CHOCOLATE – ZERO GORDURA TRANS</b> <b>Especificação:</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, cacau, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio). Tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto. ( <b>ZERO GORDURA TRANS</b> ).	KG	3.925	IN LOCO
24	<b>BISCOITO TIPO MARIA - SABOR COCO</b> <b>Especificação:</b> Biscoito Maria sabor coco: contem farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, amido de milho, soro de leite, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), sal, contem glúten. Possui em 30g valor energético de 137 kcal, carboidrato 22g, proteína 2g, gorduras totais 4,6g, fibras alimentares 0,6g, sódio 75mg, colesterol 0,0g, ferro 1mg, <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>	KG	3.400	IN LOCO
25	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE</b>	KG	4.780	IN LOCO

	<b>Especificação:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, cacau, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio). São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos). Tendo dupla embalagem. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto. ( <b>ZERO GORDURA TRANS</b> ).			
26	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR CHOCOLATE ZERO LACTOSE</b> <b>Especificação:</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, cacau em pó, aroma de cacau com baUnilha, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Embalagem: pct, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação.	KG	400	IN LOCO
27	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR LEITE - SEM LACTOSE</b> <b>Especificação:</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, sal, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Embalagem: pct, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação.	KG	400	IN LOCO
28	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR LEITE.</b> <b>Especificação:</b> Contendo basicamente farinha trigo enriquecido com ferro ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e ou féculas de arroz ou mandioca, leite, sal refinado, açúcar, investido, fermento químico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio. Deve apresentar sabor e características de leite e agradável. Embalagem em pacote impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido aproximado de 400g. <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>	KG	1.080	IN LOCO
29	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO</b> <b>Especificação:</b> Contendo basicamente farinha trigo enriquecido com ferro ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar, investido, fermento químico, bicarbonato de sódio. Deve apresentar sabor e características de coco e agradável. Embalagem em pacote impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido aproximado de 400g. <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>	KG	1.200	IN LOCO
30	<b>BROA DE MILHO 40g</b> <b>Especificação:</b> Composto de farinha de milho enriquecida de ácido fólico e ferro, fécula, fermento químico, açúcar, ovo integral e óleo vegetal poderá conter leite, soro de leite e outras substancias alimentícias que o caracterizem, com peso unitário de 40 gramas embalado individualmente, acondicionado em sacos de polipropileno a embalagem secundaria deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento deverá ser rotulado de acordo com as resoluções rdc 359/2003 e rdc 360/2003. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de validade, peso líquido. <b>ZERO GORDURA TRANS.</b>	KG	1.548	IN LOCO
31	<b>CAFÉ EM PÓ TIPO 1 – PACOTE DE 250g</b> <b>Especificação:</b> Tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, a vácuo, contendo 250 gramas. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	1.360	IN LOCO
32	<b>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO.</b> <b>Especificação:</b> Tipo: Pó ou granulado, solúvel em água quente ou fria. Ingredientes: 100% café solúvel (sem adição de edulcorantes, aromatizantes, ou misturas de chicória ou cereal). Procedência: Fabricado, acondicionado e armazenado conforme normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com registro/ inscrição pertinentes e em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor. A embalagem deverá ser do tipo sachê com peso líquido mínimo de 100g por unidade de embalagem primária.	KG	1.000	IN LOCO
33	<b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO – PACOTE DE 1Kg</b> <b>Especificação:</b> Iscas de no mínimo 2 cm e no máximo 3 cm, sem osso, limpa, sem manchas esverdeadas. Deve conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Em embalagens primárias: Sacos de polipropileno embalado à vácuo. Pacotes de 1kg, com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	13.000	IN LOCO
34	<b>CARNE DE FRANGO (COXINHA DA ASA)</b> <b>Especificação:</b> Com osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas, coloração clara e sem odores. Acondicionado em embalagem de 1 kg de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	7.560	IN LOCO
35	<b>CARNE MOIDA DE MÚSCULO BOVINO - EMBALAGEM DE 1kg ou 500g</b> <b>Especificação:</b> Obtida de massas musculares, recortes de desossa de cortes dianteiro. Contendo no máximo 15% de gordura. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas e odor característico. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). 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. Embalagem primária de 500 gramas ou 1 kg.	KG	27.140	IN LOCO

36	<b>CEBOLA - IN NATURA.</b> <b>Especificação:</b> Cebola branca, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	13.581	IN LOCO
37	<b>CENOURA – IN NATURA</b> <b>Especificações:</b> de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	KG	1.950	IN LOCO
28	<b>CEREAL INFANTIL - ARROZ</b> <b>Especificação:</b> Embalagem/sachê de 230g, sabor ARROZ contém Nutriprotect, uma combinação exclusiva, de pro biótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	7	IN LOCO
39	<b>CEREAL INFANTIL – MILHO</b> <b>Especificação:</b> Embalagem/sachê de 230g, sabor MILHO contém Nutriprotect, uma combinação exclusiva, de pro biótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	7	IN LOCO
40	<b>CEREAL INFANTIL – MULTICEREAIS</b> <b>Especificação:</b> Embalagem/sachê de 230g, sabor MULTICEREAIS contém Nutriprotect, uma combinação exclusiva, de pro biótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	50	IN LOCO
41	<b>CHARQUE TIPO P.A - EMBALAGEM DE 1kg.</b> <b>Especificação:</b> Contendo basicamente carne bovina e sal. não contém glúten, em cada porção de 30 g, valor energético 74 kcal, carboidratos 0g, proteínas, 7,4g, gorduras totais 5,0g, gorduras saturadas: 1,7 g, gorduras trans: 0,0 g, fibra alimentar 0g e sódio 2330mg, com 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. Embalagem primária plástica a vácuo de até 01 kg. <b>(NÃO PODE SER JERKED BEEF).</b>	KG	8.760	IN LOCO
42	<b>CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU</b> <b>Especificação:</b> Refere-se ao cacau em pó 100% ou ao chocolate 100% cacau, que é o produto puro da semente de cacau, sem adição de açúcar, leite ou outros ingredientes. Produto em pó. Embalagem polietileno ou aluminizada, embalagem de 500 gramas, deve ser atóxica, segura e resistente. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade.	KG	506	IN LOCO
43	<b>COLORAU - PACOTE COM 500g</b> <b>Especificação:</b> Colorífico contendo semolina de milho, semente de urucum moída, sal refinado e azeite de dendê, 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, validade. Em embalagem primária: pacotes de 500g. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e nº lote.	KG	3.150	IN LOCO
44	<b>CORAÇÃO DE FRANGO – 1kg</b> <b>Especificação:</b> Embalados em saco plástico ou bandejas de 1kg, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do registro no SIF, SIE OU SIM.	KG	120	IN LOCO
45	<b>CREME DE LEITE – 200g</b> <b>Especificação:</b> Creme de leite tradicional integral, embalagem tetra plac, cor, sabor e textura características do produto, produto deve atender todas as regulamentações da agência nacional de vigilância sanitária ANVISA e as leis de licitação. Deve possuir teor de gordura entre 20 e 49,9%. Pode conter sólidos lácteos até 12% caseinato e soro em pó. Embalagem que contenha data de fabricação e validade do produto.	KG	30	IN LOCO
46	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> <b>Especificação:</b> Produto preparado a partir de ervilhas sadias de espécie própria para consumo humano, embalado hermeticamente, garantindo a esterilidade do produto. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 200g, contendo identificação do produto, ingredientes, marca do fabricante e validade.	KG	250	IN LOCO
47	<b>FARINHA DE MANDIOCA (FINA)</b> <b>Especificação:</b> Deve apresentar cor branca, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem de polipropileno transparente e resistente, contendo 01kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e nº lote.	KG	2.340	IN LOCO
48	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b> <b>Especificação:</b> Apresentando a coloração branca, isenta de matéria terrosa, parasitos, umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de aproximadamente 200g, com identificação (rótulo), procedência, informações nutricionais, número de lote e validade. Deve estar próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	KG	195	IN LOCO
49	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.</b> <b>Especificação:</b> Enriquecido com ferro e ácido fólico, produto de primeira qualidade tipo especial. obtido de grão de trigo são, limpos isento de matérias terrosa e parasitas. Não úmida,	KG	7.680	IN LOCO

	fermentada, ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente. Embalada em pacote de 1 kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e nº lote.			
50	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I (30x1kg)</b> <b>Especificação:</b> Feijão carioquinha tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; contendo na embalagem data de fabricação e prazo de validade. com registro no Ministério da Agricultura.	KG	7.400	IN LOCO
51	<b>FEIJÃO PRETO (30x1kg)</b> <b>Especificação:</b> Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	4.500	IN LOCO
52	<b>FÍGADO BOVINO</b> <b>Especificações:</b> Fígado bovino congelado, carne limpa e sem gordura, embalado em sacos de polietileno transparente, de no máximo 02 kg que contenham especificados local de origem do produto, peso, data da embalagem e de vencimento. Deverá ser transportado resfriado. Conforme legislação vigente e deverá ser registrado junto ao IMA ou COM S.I.F, S.I.E. ou S.I.M.	KG	285	IN LOCO
53	<b>FILE DE PEITO DE FRANGO - TIPO SASSAMI</b> <b>Especificação:</b> Filé de peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor, odor e cheiro característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%. Embalagens transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do sif do estabelecimento, lote e validade. Boa qualidade. COM REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	19.500	IN LOCO
54	<b>FILE DE PEIXE CONGELADO (DOURADA)</b> <b>Especificações:</b> 1ª qualidade, sem espinhas, embalagem inviolável em boas condições de armazenamento. Armazenamento com data de validade. Apresentar carimbo do SIF, SIM OU SIE.	KG	150	IN LOCO
55	<b>FLOCÃO DE ARROZ 500g</b> <b>Especificação:</b> Ingredientes: Farinha de arroz flocada. Não contém glúten. embalagens padronizadas, deve atender a critério de qualidade como ausência de umidade e contaminação deve ser entregue embalagem resistentes e higienizadas sem umidade e fermentação ou sujidade. Embalagem que contenha data fabricação e validade do produto.	KG	60	IN LOCO
56	<b>FLOCOS DE MILHO</b> <b>Especificação:</b> Pré-cozidos, tipo flocão, limpo, isento de matéria terrosa e parasitas. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g ou 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	KG	1.640	IN LOCO
57	<b>FRANGO LIMPO NÃO TEMPERADO</b> <b>Especificação:</b> Congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem, com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	21.750	IN LOCO
58	<b>FUBÁ DE ARROZ</b> <b>Especificação:</b> NÃO CONTÉM GLÚTEN. Não devem ser úmidas, fermentadas ou rançosas, devem estar acondicionadas e pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Devem apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Pacote com 1kg.	KG	45	IN LOCO
59	<b>FUBÁ DE MILHO 500g</b> <b>Especificação:</b> O produto deverá estar de acordo com a legislação pertinente ao produto. Características: o produto deverá ser obtido pela moagem exclusiva do grão de milho com aspecto de pó fino e homogêneo, com cor e odor próprios, não deve estar úmido, fermentado ou rançoso, deve ser livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem primária de saco plástico resistente, atóxica e termo soldada, pesando 500 g. Deverá conter as informações nutricionais e ingredientes, informações quanto ao número de lote, data de validade deverão apresentar-se de forma indelével disposta diretamente na embalagem do produto. A embalagem deverá ser intacta e sem perfuração, embalagem secundária de saco plástico folheado de papel Kraft ou caixa de papelão reforçado e resistente, pesando até 20 quilos. Rotulagem deve estar conforme legislação vigente.	KG	4.220	IN LOCO
60	<b>GOMA DE TAPIOCA.</b> <b>Especificação:</b> Goma (fécula de mandioca) - embalagem a vácuo, pacotes e 500g, com data de fabricação e validade. Selo de inspeção S.I.F, S.I.E. ou S.I.M.	KG	920	IN LOCO
61	<b>IOGURTE DE FRUTA</b> <b>Especificação:</b> Embalagem contendo 1 litro, de sabores variados. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo. O iogurte deverá ser fermentado lácteo obtido da fermentação do leite por culturas de Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus, podendo conter outros microrganismos probióticos permitidos pela legislação vigente. Deve	LITRO	37.950	IN LOCO

	possuir sabor natural ou saborizado, desde que com baixa adição de açúcar. Deve apresentar textura homogênea, sem separação de fases, sem presença de grumos, corpos estranhos ou qualquer alteração que comprometa a qualidade. O produto não deve conter gordura vegetal, amido, espessantes além dos permitidos pela legislação, corantes artificiais ou substâncias não autorizadas pelo MAPA ou ANVISA. Proibida a aquisição com adoçantes artificiais. Permitida a versão com polpa de fruta desde que a polpa seja ingrediente verdadeiro e não apenas aromatizante artificial. Teor máximo de açúcar: até 12 g de açúcar por 100 g, conforme recomendação nutricional para alimentação escolar. Teor mínimo de proteína: não inferior a 2,9 g por 100 g.			
62	<b>LEITE DE COCO (24 x 200ml)</b> <b>Especificação:</b> leite de coco natural, concentrado, açucarado, procedente de frutos são e maduros. isento de sujidades, parasitas e larvas. Com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em frascos de plástico de 200 ml.	LITRO	2.970	IN LOCO
63	<b>LEITE DE SOJA INTEGRAL, EM PÓ (SEM SABOR)</b> <b>Especificação:</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. (Para alérgicos a leite de vaca). Lata de 300 gramas.	KG	20	IN LOCO
64	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO – PACOTE DE 200g</b> <b>Especificação: GORDURA ZERO</b> , sem adição de açúcar, cor branca, sabor característica, homogêneo e ausência de corpos estranhos, <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> , respeitando os critérios de armazenamento e transporte.	KG	12	IN LOCO
65	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL - PACOTE COM 200g</b> <b>Especificações:</b> Aspecto uniforme homogêneo, isento de partículas queimada e substâncias estranhas cor coloração branco amarelada, cor, sabor, odor, agradável, semelhante ao leite fluido, característico, não rançoso. de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: saco de polietileno ou aluminizado com capacidade para de 200g.	KG	21.700	IN LOCO
66	<b>LEITE PASTEURIZADO TIPO C – 1L</b> <b>Especificação:</b> Produto de origem animal (vaca), líquido, fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado, produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana., Embalagem de polietileno original de fábrica de 1 litro com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	LITRO	40.850	IN LOCO
67	<b>LEITE SEM LACTOSE – PACOTE COM 300g</b> <b>Especificações:</b> Leite sem lactose para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C e D e Emulsificantes lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, características do produto: não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 e ½ colheres de sopa) 6,7 g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 300 e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10 kg por fardo. Embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número de lote.	KG	250	IN LOCO
68	<b>LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA DE FRANGO</b> <b>Especificação:</b> Componentes, incluindo quando utilizados: Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325.). Com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.	KG	8.475	IN LOCO
69	<b>LOMBO SUINO CONGELADO</b> <b>Especificação:</b> Com SIF, SIE OU SIM. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade.	KG	825	IN LOCO
70	<b>MAÇÁ - IN NATURA</b> <b>Especificação:</b> De 1ª qualidade, íntegra, com cor e cheiro próprios, tamanho médio. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	9.300	IN LOCO
71	<b>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL – PACOTE DE 500g</b> <b>Especificação:</b> Farinha de trigo integral, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, <b>SEM OVOS</b> , corante natural de cúrcuma. Acondicionado em embalagem primária de 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante.	KG	50	IN LOCO
72	<b>MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN</b> <b>Especificação:</b> Macarrão <b>SEM GLÚTEN E LACTOSE. SEM OVOS.</b> Feito de farinha de arroz ou fécula de batata ou milho, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedado, em embalagem de 500gr.	KG	80	IN LOCO
73	<b>MACARRÃO SEMOLA TIPO ESPAGUETE – EMBALAGEM DE 400g</b> <b>Especificação:</b> Macarrão (tipo espaguete) contendo sêmola de trigo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem contendo 400g do produto.	KG	9.950	IN LOCO
74	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO, SEM OVO NA COMPOSIÇÃO</b> <b>Especificação:</b> Massa alimentícia de sêmola tipo caseira- grano duro massa de textura lisa de consistência "al dente", de coloração amarelada, sem corantes e do tipo caseiro, obtido pelo assamento dos ingredientes com água submetida a processo tecnológicos de secagem e estufa com temperatura controlada. Ingrediente: sêmola de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico,	KG	9.160	IN LOCO

	(vitamina b9), corante natural urucum e cúrcuma. Embalagem de 500 gramas. NÃO CONTER OVO EM SUA COMPOSIÇÃO.			
75	<b>MAGARINA COM SAL - ZERO LACTOSE 250g</b> <b>Especificação:</b> Composição nutricional: margarina sem lactose e zero gordura trans, deve ter registro no Ministério da Agricultura, Características: óleos vegetais, fonte de vitamina A e E, sem lactose, com sal. Embalagem de 250g. Rotulagem: deve conter a marca do fabricante, data de fabricação e validade.	KG	40	IN LOCO
76	<b>MARGARINA DE 500g</b> <b>Especificação:</b> SEM GORDURA TRANS, características técnicas: contendo sal, 60% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto do Ministério da Saúde. Embalagem de 500g; potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Rotulagem: deve conter a marca do fabricante, data de fabricação e validade.	KG	1.310	IN LOCO
77	<b>MASSA PARA MINGAU A BASE DE AMIDO DE MILHO</b> <b>Especificação:</b> Mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional. Com vitaminas (A, E e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), embalagem com no mínimo 170g. Tipo cremogema ou equivalente	KG	10	IN LOCO
78	<b>MASSA PARA SOPA TIPO ARGOLINHA - 500g</b> <b>Especificação:</b> Contendo farinha de trigo especial, SEM OVOS, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: embalagem: 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	KG	3.900	IN LOCO
79	<b>MILHO BRANCO PARA MINGAU - PACOTE COM 500g</b> <b>Especificação:</b> Tipo 1, classe branca, categoria misturada, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Valor calórico 21 kcal, carboidratos 3,8g, proteínas 0g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, e sódio 6,5g, devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS, Embalagem primária plástica transparente, atóxica resistente de até 500g. Embalagem secundária: fardo plástico transparente até 10kg.	KG	2.100	IN LOCO
80	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> <b>Especificação:</b> milho para pipoca de primeira qualidade, limpo, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Admitindo umidade máxima de 14% por peso acondicionado em embalagem de 500g e suas condições deverão estar de acordo com NTA-33.	KG	660	IN LOCO
81	<b>MOCOTÓ BOVINO SERRADO</b> <b>Especificação:</b> congelado, 1ª qualidade, embalagem inviolável de 01 kg, em boas condições armazenamento, com data de validade, fabricação e fabricante, deve ser branco, limpo sem pelos e proveniente de animais abatidos. Deve possuir selo de inspeção SIM SIE OU SIF.	KG	100	IN LOCO
82	<b>OLÉO DE SOJA 900 ml</b> <b>Especificação:</b> Óleo de soja refinado: produto alimentício, refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,8g, GORDURAS TRANS 0G, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,3g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0g, sódio 0mg e vitamina e 3,1mg. devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária de 900 ml. Embalagem secundária caixa de papelão 20 unidades.	LITRO	7.580	IN LOCO
83	<b>OVO BRANCO DE GALINHA</b> <b>Especificação:</b> Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.	UND	147.000	IN LOCO
84	<b>PALETA BOVINA CONGELADA SEM OSSO - EMBALAGEM DE 1KG OU 2kg</b> <b>Especificação:</b> Carne paleta bovina deverá ser entregue congelada, limpa, percentual máximo de gordura até 10%, ausência de ossos, deve estar sem excesso de gordura, aparas, nervos e cartilagens. Características próprias como cor, aroma e sabor. Deve ser de cor vermelha vivo, aspecto próprio da carne bovina sem sinais de escurecimentos ou manchas. A embalagem de conter no mínimo a validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM.	KG	15.450	IN LOCO
85	<b>PÃO CASEIRO 30g</b> <b>Especificação:</b> Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, sal, ovo fermento e outros ingredientes permitidos, pesando 30 gramas, embalagem primária apropriada para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	150	IN LOCO
86	<b>PÃO CASEIRO 40g</b> <b>Especificação:</b> Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, sal, ovo fermento e outros ingredientes permitidos, pesando 40 gramas, embalagem primaria apropriada para alimentos e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	56	IN LOCO
87	<b>PÃO DOCE BISNAGUINHA 25g</b> <b>Especificação:</b> Peso de 25g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, larvas e material estranho, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor	KG	5.000	IN LOCO

	desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de tesde qualquer natureza em sua confecção. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 50 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 24h a contar do ato da entrega. Bisnaguinha deve ser <b>isenta de Leite e Derivados e isenta de Ovos e Derivados</b> , e que estas informações estejam destacadas no rótulo <b>ZERO GORDURA TRANS</b> .			
88	<b>PÃO DOCE COM GOIABADA PESO (40G) Especificação:</b> pão doce com goiabada pesando (40g) a unidade e entregue em embalagem plástica. Composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, sal, ovo fermento e outros ingredientes permitidos, pesando 40 gramas, embalagem primaria apropriada para alimentos e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	1.608	IN LOCO
89	<b>PÃO DOCE DE COCO (40g) EMBALAGEM C/ 20UND</b> <b>Especificação:</b> fabricado à base de fermento biológico, farinha de trigo, sal, açúcar, margarina e coco ralado. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Entregue em embalagem plastica. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, identificação do fabricante, prazo de validade, data de fabricação em cada lote, peso líquido. ZERO GORDURA TRANS. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	1.668	IN LOCO
90	<b>PÃO DOCE TIPO HOT DOG DE 40g</b> <b>Especificação:</b> Peso de 40g cada unidade, do tipo hot dog, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, larvas e material estranho, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o 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. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. ZERO GORDURA TRANS. Com validade mínima de 24 horas na data da entrega.	KG	11.016	IN LOCO
91	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO - EMBALAGEM DE 1kg</b> <b>Especificação:</b> peito de frango congelado, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, 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, embalagem 1kg primaria individual a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rotulo interno, mantida sob congelamento a -18°C.	KG	19.475	IN LOCO
92	<b>POLPA DE TOMATE - EMBALAGEM DE 260g</b> <b>Especificação:</b> Embalagem tetra pak contendo 260g. (não poderá ser sachê). Molho de tomate elaborado a partir das partes comestíveis do tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar. Composição: tomate, polpa de tomate, amido, óleo vegetal, cebola, salsa em flocos, alho em pó, açúcar e sal. Não contém glúten. Valor energético 22kcal, carboidratos 4,0g, proteínas 0,6g, fibra alimentar 1,1g e sódio 304mg. Deve apresentar cor, sabor, odor, característico, consistência pastosa. Deve estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem secundária: caixa de papelão até 10 kg.	KG	1.300	IN LOCO
93	<b>PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA</b> <b>Especificação:</b> Proteína Texturizada de Soja, desidratada, de cor clara, percentual de proteína mínimo de 50% em base seca, embalagem adequada com informações claras como identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e validade. Embalagem de 400 a 500g	KG	5	IN LOCO
94	<b>REPOLHO BRANCO</b> <b>Especificações:</b> Espécie comum, de primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	KG	1.130	IN LOCO
95	<b>SAL REFINADO - EMBALAGEM DE 1 kg</b> <b>Especificação:</b> Sal refinado iodado com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo. Acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade.	KG	5.100	IN LOCO
96	<b>SARDINHA 125g</b> <b>Especificação:</b> Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 125 g e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Aparência própria cor, odor, sabor e textura adequados, além de ser isento de ferrugem, amassamento ou vazamento. Embalagem com anel de abertura.	KG	945	IN LOCO
97	<b>TOMATE</b> <b>Especificação:</b> Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso. <b>BEM FIRME DE BOA QUALIDADE.</b>	KG	24.185	IN LOCO
98	<b>UVA SEM SEMENTE</b> <b>Especificação:</b> variedade thompson, in natura, fresca, aroma e cor da espécie, grau de maturação adequada. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo a identificação e procedência Embalagem plástica com peso de até 1kg.	KG	400	IN LOCO
99	<b>VINAGRE - EMBALAGEM DE 500ML</b>	LITRO	1.200	IN LOCO

	<p><b>Especificação:</b> Vinagre (fermentado acético de álcool): produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Valor energético 3 kcal, carboidratos 0,028g, embalagem proteínas 0,6g, <b>GORDURAS TOTAIS og, GORDURAS SATURADAS og, GORDURAS TRANS og</b>, fibras 0g e sódio 0g. Deve estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade. Embalagem primária: garrafa pet de até 500ml.</p>			
100	<p><b>ABACAXI - KG</b> <b>Especificações:</b> O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve ser bem desenvolvido, sadio, limpo e livre de defeitos graves, deve estar fresco, firme e intacto, sem sinais de deterioração, mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, cortes profundos, etc.). Quanto a maturação o fruto deve estar "de vez", ou seja, no ponto ideal para transporte e consumo, sem estar verde demais ou supermaduro. A cor da casca deve ser uniforme e característica da variedade, sem manchas ou áreas escuras que indiquem má conservação. Peso mínimo e máximo por unidade para em média entre 1,5 kg e 2,5 kg" Embalagem: O fruto deve ser acondicionado em caixas de papelão, madeira ou plástico, resistentes e limpas, que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte. O fornecedor deve garantir que o produto atenda às normas de segurança alimentar da ANVISA e aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	KG	9.472	IN LOCO
101	<p><b>ABÓBORA COMUM.</b> <b>Especificações:</b> O produto deve ser de "primeira qualidade", ou seja, livre de defeitos graves. Aparência: a abóbora deve ter uma cor e cheiro característicos da variedade, sem umidade externa anormal ou sinais de deterioração. Integridade: Deve ser fresca, sã, firme e intacta, sem danos físicos, como rachaduras, machucados ou cortes que possam comprometer a polpa. Limpeza: O produto precisa estar limpo e isento de sujidades, terra, material terroso, parasitas, larvas ou outros corpos estranhos aderidos à casca.</p>	KG	1.728	IN LOCO
102	<p><b>ALFACE AMERICANA</b> <b>Especificações:</b> O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I), as folhas precisam estar em perfeitas condições, sem danos graves ou deterioração, deve estar fresca, limpa e firme, com a cor, cheiro e sabor característicos da variedade. Não pode ter sinais de murchamento, mofo, podridão ou cheiro estranho, precisa estar livre de pragas, parasitas, larvas ou outros insetos, deve estar livre de danos mecânicos (amassados, rasgos), físicos (queimaduras de sol), químicos (resíduos de agrotóxicos acima do limite) ou biológicos. As folhas devem ser inteiras, sem manchas escuras ou pontas secas, deve ser entregue em embalagens que a protejam durante o transporte, como caixas plásticas vazadas ou caixas de papelão, que permitam a ventilação e evitem o acúmulo de umidade. A embalagem deve ser limpa e atóxica.</p>	KG	6.039	IN LOCO
103	<p><b>BANANA PRATA</b> <b>Especificações:</b> deve ser da variedade banana prata, as bananas devem ser entregues "de vez" ou em um estágio de maturação que permita o consumo imediato ou em um curto período após a entrega. Elas não podem estar verdes demais, nem supermaduras ou com sinais de podridão. A banana deve ser de Primeira Qualidade (Classe I). As pencas devem estar firmes, sem danos físicos como amassados, rachaduras ou cortes profundos. A casca deve ser lisa, com coloração uniforme (verde-amarelada ou amarela) e sem manchas escuras. O produto precisa estar limpo, livre de sujidades, terra, insetos ou qualquer resíduo. A entrega das bananas deve ser em pencas facilitando o manuseio. O produto deve ser embalado em caixas plásticas vazadas ou caixas de papelão que garantam a proteção e a ventilação adequada durante o transporte.</p>	KG	55.676	IN LOCO
104	<p><b>BANANA DA TERRA IN NATURA</b> <b>Especificações:</b> Fruta inteira, fresca, firme, limpa, sem manchas, rachaduras ou sinais de deterioração. Deve estar no ponto de maturação verde ou início de maturação, conforme solicitação. Peso mínimo de 250g por unidade, entregue em caixas limpas e apropriadas para transporte de alimentos. Produto deve estar dentro das normas sanitárias vigentes.</p>	KG	232	IN LOCO
105	<p><b>BATATA DOCE</b> <b>Especificações:</b> Batata-doce de polpa amarela, deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves, devem estar firmes, inteiras e sem sinais de deterioração ou murchamento. A casca deve estar lisa e sem rachaduras profundas ou danos mecânicos, precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos, não podem apresentar podridão, mofo, áreas escuras ou esverdeadas, não será aceito batatas com furos, brotos ou danos na casca, peso mínimo e máximo por unidade entre "200 g e 500 g por unidade". As batatas-doces devem ser acondicionadas em embalagens resistentes, como sacos de rafia, caixas de papelão ou caixas plásticas vazadas, que permitam a ventilação e protejam os tubérculos durante o transporte.</p>	KG	779	IN LOCO
106	<p><b>CARIRU</b> <b>Especificações:</b> Hortaliça deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar em excelentes condições, sem defeitos significativos. O cariru deve ser entregue fresco, firme e limpo. As folhas e os talos devem ter a coloração verde escura, vibrante e característica da planta. As folhas e talos precisam estar inteiros e sadios, sem sinais de murchamento, amarelamento, podridão ou mofo Devem estar livres de terra, areia, insetos, larvas, ovos de pragas ou qualquer outro corpo estranho. Não pode apresentar danos mecânicos (amassados, rasgos nas folhas), físicos (queimaduras de sol) ou biológicos. As folhas devem ser de tamanho uniforme, com a textura e o aspecto típicos da variedade. O cariru deve ser entregue em embalagens apropriadas que permitam a ventilação e evitem o acúmulo de umidade, como caixas plásticas vazadas ou de papelão. A embalagem deve ser limpa e atóxica.</p>	KG	1.416	IN LOCO
107	<p><b>CHEIRO VERDE COM CEBOLINHA</b> <b>Especificações:</b> O cheiro-verde deve ser uma mistura da folha de coentro e da folha de cebolinha. O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I). A hortaliça deve estar fresca, firme e limpa. As folhas e os talos devem ter uma cor verde-escura vibrante, sem sinais de</p>	KG	2.996	IN LOCO

	amarelamento, murchamento, mofo ou podridão. O produto precisa estar livre de terra, areia, insetos, larvas ou qualquer outro corpo estranho. Os maços devem ser formados por folhas e talos inteiros e saudios, sem danos mecânicos (amassados, rasgos) ou físicos (queimaduras de sol). O cheiro-verde é geralmente solicitado em maços ou pacotes. O produto deve ser embalado de forma que garanta sua proteção e mantenha o frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser atóxica e limpa.			
108	<b>COUVE MANTEIGA</b> <b>Especificações:</b> A variedade couve-manteiga, deve ser de primeira qualidade (Classe I). O maço de couve deve estar fresco, firme e limpo. As folhas devem ter uma cor verde-escura e brilhante, sem sinais de murchamento, amarelamento, mofo ou podridão. As folhas e os talos precisam estar inteiros e saudios, sem rasgos, furos ou danos significativos. O produto deve estar livre de terra, areia, insetos, larvas, ou qualquer outro corpo estranho, deve ser embalado de forma que garanta sua proteção e mantenha o frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser atóxica e limpa.	KG	2.304	IN LOCO
109	<b>ESPINAFRE VERDE</b> <b>Especificações:</b> Na variedade espinafre de folha lisa, o produto deve ser de primeira qualidade (Classe I). O espinafre deve estar fresco, firme e limpo. As folhas devem ter uma cor verde-escura e brilhante, sem sinais de murchamento, amarelamento, mofo ou podridão. As folhas e os talos precisam estar inteiros e saudios, sem rasgos, furos ou danos significativos. O produto deve estar livre de terra, areia, insetos, larvas, ou qualquer outro corpo estranho. O produto deve ser embalado de forma que garanta sua proteção e mantenha o frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser atóxica e limpa.	KG	552	IN LOCO
110	<b>FARINHA DE MANDIOCA GROSSA – EMBALAGEM DE 1KG</b> <b>Especificações:</b> Farinha de mandioca, tipo grossa. A farinha deve ser granular, com grãos visíveis e textura grossa e uniforme. Não pode ser fina ou em pó. A coloração deve ser amarelada, característica da farinha de mandioca torrada. A farinha deve ter odor e sabor característicos, sem cheiros estranhos, ranço, mofo ou qualquer indício de deterioração. O produto precisa ser seco, solto, homogêneo e estar livre de impurezas, como terra, cascas, pedras, areia, resíduos de insetos ou outros materiais estranhos. A farinha deve ser embalada em sacos de material atóxico, resistente e seguro para alimentos, como sacos de papel multifoliado ou polipropileno. O peso líquido por embalagem é de 1 kg. Cada embalagem deve ter uma etiqueta clara, legível e em local visível, contendo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, nome e cnpj do produtor/fornecedor, data de fabricação e validade, número do lote, registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) ou em órgão competente, informações nutricionais e de conservação. O produto e o processo de produção devem seguir rigorosamente as normas estabelecidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo MAPA. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.	KG	3.400	IN LOCO
111	<b>FEIJÃO DA COLÔNIA BRANCO TIPO I – EMBALAGEM DE 1 KG</b> <b>Especificações:</b> O produto deve ser feijão da colônia ou fradinho, inteiro e de primeira qualidade. Grãos com a cor branca-creme típica e o ponto ou "olho" preto característico. A coloração deve ser uniforme e sem manchas. Os grãos devem ser saudios, firmes, limpos e secos. Não podem apresentar sinais de mofo, umidade excessiva, deterioração, nem cheiro estranho. Padrão de Classificação: que atenda aos padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Grãos quebrados: uma porcentagem máxima. Grãos com furos: causados por insetos não será aceito. Ausência de material terroso, pedras, palha ou outros resíduos, grãos mofados ou carunchados. Embalagem: o feijão deve ser embalado em sacos de material resistente e atóxico, como sacos de polipropileno, com peso líquido de 1kg, precisa conter uma etiqueta clara e legível com as seguintes informações: Nome do produto, Nome e CNPJ do fornecedor, Peso líquido, Data de fabricação e/ou validade, Número do lote, Instruções de conservação. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.	KG	2.100	IN LOCO
112	<b>FEIJÃO DE CORDA</b> <b>Especificação:</b> vagem redondo de cor verde com cerca de 60 cm de comprimento, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	16	IN LOCO
113	<b>GOIABA</b> <b>Especificações:</b> Variedade Goiaba Vermelha. Deve ser de primeira qualidade (Classe I), estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A goiaba deve ser entregue "de vez", ou seja, em um estágio de maturação que permita o consumo imediato ou em um curto período após a entrega. Ela não pode estar verde demais, nem supermadura ou com sinais de podridão. A fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.), precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. As goiabas deverão ser acondicionadas em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico, que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.	KG	5.620	IN LOCO
114	<b>JAMBÚ CRESPA</b> <b>Especificações:</b> O produto deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar em excelentes condições, sem defeitos significativos. O jambu deve ser entregue fresco, firme e limpo. As folhas e flores devem ter a cor verde vibrante e um aspecto saudável. As folhas, talos e flores precisam estar inteiros e saudios, sem sinais de murchamento, amarelamento, podridão ou mofo. O produto deve estar livre de terra, areia, insetos, larvas, ou qualquer outro corpo estranho. Não pode apresentar danos mecânicos (amassados, rasgos nas folhas), físicos (queimaduras de sol) ou biológicos. O produto deve ser embalado de forma a proteger a hortaliça e manter seu frescor. O uso de sacos plásticos perfurados, que evitam o acúmulo de umidade, ou de caixas plásticas vazadas é comum. A embalagem deve ser limpa e atóxica.	KG	948	IN LOCO

115	<p><b>LARANJA (UND).</b> <b>Especificações:</b> Para consumo in natura, com peso médio entre 140 e 200 gr cada. A laranja deve ser de Primeira. Qualidade (Classe I), deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A laranja deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o sabor característicos da variedade. Ela não pode estar verde demais, nem supermadura ou com sinais de podridão. A fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.). A laranja precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. A casca deve estar limpa e sem sujidades ou resíduos. As laranjas devem ser acondicionadas em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico (caixas tipo K), que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.</p>	UND	324.800	IN LOCO
116	<p><b>LIMÃO MÉDIO VERDE</b> <b>Especificações:</b> Na variedade Limão Tahiti, deve ser de primeira qualidade (Classe I) deve estar bem desenvolvido, sadio, limpo e livre de defeitos graves. O limão deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o sabor característicos da variedade. Ele não pode estar verde demais, nem supermaduro ou com sinais de podridão. A fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.). O limão precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. A casca deve estar limpa e sem sujidades ou resíduos. Os limões devem ser acondicionados em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico (caixas tipo K), que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.</p>	KG	2.868	IN LOCO
117	<p><b>MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA A VÁCUO</b> <b>Especificações:</b> Macaxeira (mandioca ou aipim) descascada, crua, congelada, próprias para cozimento e consumo humano. Preparo de pratos quentes (cozida, purê) ou outros preparos no cardápio da alimentação escolar. Tubérculos sadios, firmes, congelados. Devem estar limpos, descascados, sem casca residual e sem partes lenhosas. A polpa deve ser de cor branca ou creme, uniforme, sem manchas escuras, pintas pretas ou roxas que possam indicar deterioração ou lignificação excessiva. Isenta de pragas, doenças, podridão, mofo ou qualquer outro sinal de deterioração. Deve apresentar baixo teor de fibras, sendo macia e de fácil cozimento, sem endurecer após o preparo. O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, raízes secundárias ou qualquer outro material estranho. Deve ser garantido que a variedade fornecida é do tipo "mandioca mansa", com baixo teor de cianeto (ácido cianídrico), atendendo às normas de segurança alimentar. A macaxeira deve ser fornecida em pedaços ou "tacos" de tamanho uniforme e prático para o preparo. A macaxeira deve ser embalada em sacos plásticos transparentes e resistentes, lacrados, que garantam a proteção do produto e permitam a visualização. As embalagens devem ser adequadas para contato com alimentos e não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro. Embalagem (Produto Congelado): Deve ser embalada em sacos ou pacotes próprios para congelamento, com lacre e resistentes ao manuseio e transporte em baixas temperaturas. Quantidade: As embalagens devem ser entregues com peso líquido (pacotes de 1 kg, 2 kg, 3 Kg).</p>	KG	4.308	IN LOCO
118	<p><b>MAMÃO PAPAYA</b> <b>Especificações:</b> Espécie papaia, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>	KG	40	IN LOCO
119	<p><b>MANGA ROSA</b> <b>Especificações:</b> Na variedade Manga Rosa, deve ser de primeira qualidade (Classe I), que deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A fruta deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o aroma característicos da variedade. Ela não pode estar verde demais, nem supermadura ou com sinais de podridão, fruta deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, furos, etc.). A manga precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. A casca deve estar limpa e sem sujidades ou resíduos. As mangas devem ser acondicionadas em embalagens resistentes, como caixas de papelão, madeira ou plástico, que permitam uma boa ventilação e protejam os frutos durante o transporte.</p>	KG	1.436	IN LOCO
120	<p><b>MELANCIA COMUM</b> <b>Especificações:</b> Na variedade melancia comum, deve ser de primeira qualidade (Classe I), deve estar bem desenvolvida, sadia, limpa e livre de defeitos graves. A fruta deve ser entregue no ponto de maturação ideal para o consumo, com a cor e o sabor característicos da variedade. Um som oco ao bater na casca é um bom indicativo de maturação, deve estar firme, fresca e intacta, sem sinais de mofo, podridão, excesso de umidade ou danos mecânicos (machucados, rachaduras, etc.). A casca deve ser lisa e brilhante, com a mancha de solo (onde a fruta ficou em contato com o chão) de cor amarelada. A melancia precisa estar livre de pragas, insetos, larvas ou seus resíduos. As melancias geralmente não são embaladas individualmente, mas sim acondicionadas em paletes ou caminhões de forma que evite danos durante o transporte.</p>	KG	40.920	IN LOCO
121	<p><b>MELÃO</b> <b>Especificações:</b> Frutos frescos, sadios, limpos, inteiros, firmes e sem deformações. Isento de pragas, doenças, manchas, podridão, mofo ou qualquer tipo de deterioração. Não deve apresentar danos físicos, como rachaduras, cortes profundos, amassados ou perfurações. A casca deve estar intacta. A cor da casca deve ser uniforme e característica, indicando o ponto de maturação ideal para consumo. Os frutos devem ser colhidos no ponto de maturação fisiológica adequado, garantindo sabor, aroma e textura característicos e agradáveis. Não devem estar verdes (imaturos) nem excessivamente maduros (passados). O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, palha, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Frutos de tamanho uniforme, com peso médio entre 1 kg e 2,5 kg. Os melões devem ser embalados em caixas de</p>	KG	2.000	IN LOCO

	papelão ou plástico (tipo K) limpas e adequadas, que garantam a proteção dos frutos durante o transporte e o manuseio. As embalagens não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro.			
122	<p><b>MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADO E EMBALADO</b></p> <p><b>Especificações:</b> Cultivares de milho comum, adequadas para consumo humano, de acordo com a disponibilidade regional e a sazonalidade. Para consumo in natura (cozido), como parte do cardápio da alimentação escolar. O milho verde a ser entregue deve atender aos seguintes critérios de qualidade: Espigas frescas, sadias, limpas, inteiras, com grãos firmes e turgidos. As palhas devem estar verdes e bem aderidas à espiga. Isento de pragas, doenças, manchas, mofo, podridão ou qualquer tipo de deterioração. As espigas não devem apresentar danos físicos, como quebras, cortes ou massados. O milho deve estar no ponto de maturação ideal para consumo, conhecido como "ponto de leite" ou "ponto de pamonha". Os grãos devem ser tenros e suculentos, liberando um líquido leitoso ao serem perfurados. Não devem estar duros (passados) ou imaturos (sem formação completa). O sabugo deve ser macio e de cor clara, sem sinais de endurecimento. O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, palha solta, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. As espigas devem ser entregues com as palhas, acondicionadas em caixas de papelão ou sacos de ráfia limpos e adequados. A embalagem deve proteger o produto, mas permitir a ventilação para evitar o mofo. Não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro. O transporte deve ser feito em veículos limpos, fechados e adequados para o transporte de alimentos, que protejam as espigas da luz solar direta e de intempéries. A ventilação do veículo é fundamental para manter a qualidade. No ato do recebimento, a equipe responsável fará a inspeção visual e tátil de uma amostra do lote para verificar o cumprimento de todas as especificações acima.</p>	KG	1.536	IN LOCO
123	<p><b>PEPINO COMUM</b></p> <p><b>Especificações:</b> Espécie comum, deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>	KG	4.092	IN LOCO
124	<p><b>PIMENTINHA</b></p> <p><b>Especificações:</b> Pimentinha verde de nula picância, a prioridade é por variedades regionais que adicionem sabor e aroma sem a característica picante. Utilização como tempero para caldos, ensopados, refogados e molhos, adicionando aroma e sabor sem o risco de irritar o paladar das crianças. A pimentinha verde a ser entregue deve atender aos seguintes critérios de qualidade: Frutos frescos, sadios, limpos, inteiros, firmes e sem deformações. A cor deve ser um verde vibrante e uniforme, característico do cultivar, sem manchas escuras ou amareladas. Isento de pragas, doenças, manchas, podridão, mofo ou qualquer tipo de deterioração. Não deve apresentar danos físicos, como amassados, furos ou rachaduras. O caule (pedúnculo) deve estar aderido à pimenta. O produto deve estar livre de terra, areia, pedras, palha, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Picância (Pungência): O principal requisito é que a pimentinha seja sem picância. O fornecedor deverá garantir que a variedade entregue não cause ardência, sendo apropriada para o consumo infantil. As pimentas devem ser de tamanho uniforme, com comprimento médio entre 2 cm e 5 cm, dependendo da variedade, para facilitar o manuseio e o preparo. As pimentinhas devem ser embaladas em caixas de papelão ou plástico (tipo K) limpas e adequadas, que garantam a proteção dos frutos e permitam a ventilação. As embalagens não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro.</p>	KG	936	IN LOCO
125	<p><b>POLPA DE AÇAÍ MÉDIO – EMBALAGEM DE 1 KG</b></p> <p><b>Especificações:</b> A polpa de açaí deve ser segura e de alta qualidade, por isso, serão exigidos: Inspeção sanitária: O fornecedor deve possuir registro em um órgão de inspeção oficial, seja ele Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Essa inspeção garante que o processamento da polpa segue normas de higiene e segurança alimentar. Boas Práticas de Fabricação (BPF): A polpa deve ser produzida em instalações que sigam as boas práticas, com controle de pragas, limpeza adequada e manuseio correto para evitar contaminação. Ausência de contaminantes: O produto não deve conter impurezas físicas (como terra ou insetos), químicas (pesticidas) ou microbiológicas (coliformes, salmonela), que possam ser prejudiciais à saúde. Tipo da polpa: polpa de açaí média sem adição de açúcar. Isso se refere à quantidade de sólidos (polpa e gordura) no produto. A polpa média deve ter um teor de sólidos totais entre 11% e 14%. A polpa deve ser fornecida em embalagens adequadas para o consumo e manuseio na escola. Em embalagens plásticas de 1 kg, lacradas e devidamente rotuladas. A embalagem deve proteger o produto, ser resistente a baixas temperaturas e fácil de abrir. A polpa deve ser fornecida congelada a uma temperatura de até -18°C. A cadeia de frio, desde o produtor até a entrega na escola, deve ser mantida para preservar a qualidade e a segurança do alimento. A embalagem do produto deve ter um rótulo claro e completo, com as seguintes informações obrigatórias: Nome do produto, Registro de inspeção: O selo e o número do registro no SIM, SIE ou SIF. Informação nutricional: Tabela com os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras, etc. Peso líquido: A quantidade de produto na embalagem. Lote e validade: A data de fabricação e o prazo de validade. Nome e endereço do produtor ou empresa: Informações para contato e rastreabilidade. Instruções de conservação: "Manter congelado".</p>	KG	5.712	IN LOCO
126	<p><b>POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA – EMBALAGEM DE 1 KG</b></p> <p><b>Especificações:</b> Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Testes de laboratório são solicitados para comprovar a ausência desses</p>	KG	7.824	IN LOCO

	contaminantes. Sem Aditivos: a polpa de acerola para merenda escolar deve ser pura, ou seja, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Conteúdo de Sólidos Solúveis: A polpa de acerola deve ter uma concentração de sólidos (medida em °Brix) que garanta um produto consistente e com sabor marcante, acima de 6 °Brix. Acidez: O pH da polpa é um fator importante para sua conservação e sabor. A legislação define faixas de acidez ideais para o produto. Cor e Sabor: A polpa deve ter a cor e o sabor característicos da fruta madura, sem alterações que possam indicar deterioração. Condição de Conservação: A polpa deve ser fornecida congelada a uma temperatura de, no máximo, -18°C. A manutenção da cadeia de frio é crucial para preservar suas vitaminas e evitar a proliferação de micro-organismos. Material: A embalagem deve ser de material atóxico, resistente a baixas temperaturas e que não altere as características da polpa. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".			
127	<b>POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI – EMBALAGEM DE 1 KG</b> <b>Especificações:</b> Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Exigência que a polpa de abacaxi seja pura, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Conteúdo de Sólidos Solúveis (°Brix): A polpa deve ter um teor de sólidos solúveis (açúcares naturais e outros compostos) dentro de uma faixa específica, entre 8° e 12° Brix. Isso garante um produto com sabor e consistência adequados. Acidez (pH): A acidez da polpa de abacaxi é importante para a conservação e para o sabor. O pH deve estar entre 3,0 e 4,0. Condição de Conservação: A polpa deve ser fornecida congelada a uma temperatura de, no máximo, - 18°C. A manutenção da cadeia de frio é crucial para preservar as vitaminas e minerais da fruta. Sabor, Cheiro e Cor: O produto deve ter o sabor, cheiro e a cor característicos do abacaxi fresco e maduro, sem alterações que possam indicar deterioração. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".	KG	1.747	IN LOCO
128	<b>POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA – EMBALAGEM DE 1 KG</b> <b>Especificações:</b> Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Conteúdo de Sólidos Solúveis: A polpa de goiaba deve ter uma concentração de sólidos (medida em °Brix) que garanta um produto consistente e com sabor marcante, geralmente acima de 8 °Brix. Acidez: O pH da polpa é um fator importante para sua conservação e sabor. A legislação define faixas de acidez ideais para o produto, entre 3,5 e 4,5. Cor e Sabor: A polpa deve ter a cor (geralmente rosa claro ou avermelhada) e o sabor característicos da fruta madura, sem alterações que possam indicar deterioração. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".	KG	7.640	IN LOCO
129	<b>POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ – EMBALAGEM DE 1 KG</b> <b>Especificações:</b> Ter registro em um órgão de inspeção sanitária, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Esse registro certifica que o processamento da polpa segue as normas de higiene e segurança. Boas Práticas de Fabricação (BPF): Ser produzida em um local que adota BPF, garantindo que todas as etapas, da colheita à embalagem, são controladas para evitar contaminação. Livre de contaminantes: Não conter impurezas físicas (folhas, pedaços de casca), químicas (resíduos de agrotóxicos) ou biológicas (microorganismos prejudiciais). Conteúdo de Sólidos Solúveis (°Brix): A concentração de sólidos na polpa, medida em °Brix, deve estar dentro de uma faixa específica, entre 10° e 15°. Isso indica a qualidade e o sabor da fruta. Acidez (pH): A acidez do maracujá é uma característica marcante. O pH da polpa deve estar em uma faixa ideal, entre 2,5 e 3,5. Cor, Sabor e Odor: O produto deve ter as características sensoriais (cor amarelada, sabor e odor) típicas do maracujá maduro e fresco, sem sinais de deterioração. Uso de sacos plásticos vedados de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter informações claras e completas, conforme a legislação. As informações obrigatórias incluem: Nome do produto, Registro no órgão de inspeção. Tabela nutricional: Com valores de vitaminas, carboidratos, etc. Ingredientes, Peso líquido, Data de fabricação e validade, Identificação do produtor/empresa (nome, CNPJ, endereço), Instruções de conservação: "Manter congelado".	KG	3.640	IN LOCO
130	<b>PUPUNHA</b>	KG	40	IN LOCO

	<b>Especificações:</b> A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado/alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. 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. Inteira, com casca, a ser descascada e preparada no local. Será consumida como acompanhamento para pratos quentes por alunos na alimentação escolar. A pupunha a ser entregue deve atender aos seguintes critérios de qualidade, de acordo com o formato: casca deve estar lisa, sem danos mecânicos, rachaduras ou manchas escuras. Isento de pragas, doenças, podridão ou mofo. Ao ser descascada, a pupunha deve apresentar coloração creme ou amarelo uniforme, sem manchas escuras que indiquem deterioração. Deve ser macia e de fácil cozimento, com baixo teor de fibras. A embalagem a vácuo deve estar intacta, sem furos ou vazamentos.			
131	<b>TANGERINA</b> <b>Especificações:</b> Fruto arredondado, casca de cor lisa, integra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.212	IN LOCO

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

### 2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A alimentação escolar constitui um dos pilares fundamentais para a promoção da aprendizagem, da saúde e do bem-estar dos estudantes da rede pública municipal de ensino. Nesse sentido, a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis é de suma importância para garantir a execução eficiente e contínua dos diversos Programas vinculados à política educacional, tais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Educação de Jovens e Adultos (EJA), a Alimentação Escolar Indígena (PNAI), o Ensino de Tempo Integral e os Centros Municipais de Educação Infantil do Município de Paragominas.

A demanda por gêneros alimentícios é essencial não apenas para atender às exigências legais e nutricionais estabelecidas pelos programas federais, mas, sobretudo, para assegurar que todos os estudantes, desde a educação infantil até o ensino de jovens e adultos, tenham acesso a refeições equilibradas, seguras e de qualidade durante o exercício de 2026. Cabe ressaltar que a alimentação adequada exerce impacto direto no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos, contribuindo para a melhoria do desempenho escolar, a redução da evasão e a valorização do ambiente escolar como espaço de inclusão e cidadania.

A diversidade dos programas educacionais requer planejamento diferenciado e estratégico na aquisição de gêneros alimentícios. No caso do PNAE, há a necessidade de atender às diretrizes de composição nutricional das refeições, respeitando a faixa etária e a cultura alimentar da comunidade escolar. Já a modalidade da Educação de Jovens e Adultos (EJA) exige atenção especial a cardápios que contemplem o perfil nutricional e a rotina diferenciada dos estudantes. Quanto à Alimentação Escolar Indígena (PNAI), destaca-se a importância de valorizar a identidade cultural e alimentar das comunidades tradicionais, respeitando hábitos e práticas locais. No Ensino de Tempo Integral, a alimentação escolar torna-se ainda mais significativa, uma vez que os estudantes permanecem na escola em período estendido, necessitando de refeições completas e variadas ao longo do dia. Por fim, os Centros Municipais de Educação Infantil demandam gêneros específicos, de qualidade superior, voltados ao atendimento das necessidades nutricionais na primeira infância, fase crucial para o desenvolvimento humano.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o ano de 2026 constitui medida indispensável para garantir o pleno funcionamento dos programas educacionais, a promoção da segurança alimentar e nutricional dos alunos e o cumprimento das diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Ressalta-se, ainda, que o fornecimento adequado e contínuo dos alimentos impacta positivamente no fortalecimento do processo de ensino-aprendizagem, além de colaborar para a formação de hábitos alimentares saudáveis, a inclusão social e a melhoria da qualidade de vida dos estudantes da rede municipal.

Portanto, justifica-se a presente demanda como ação prioritária e estratégica da gestão pública municipal, de modo a assegurar o direito constitucional à alimentação escolar e a contribuir para o desenvolvimento integral dos educandos do Município de Paragominas durante o exercício de 2026.

### 2.2. JUSTIFICATIVA DOS ITENS E QUANTIDADES.

A escolha dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo, diversificado e equilibrado de alimentos, respeitando a realidade nutricional, cultural e social dos alunos atendidos, bem como as especificidades de cada programa. Os gêneros perecíveis, como frutas, verduras, legumes, carnes e laticínios, são essenciais para o aporte de vitaminas, minerais,

proteínas e fibras, promovendo cardápios mais saudáveis e frescos, em consonância com as recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Já os gêneros não perecíveis, como arroz, feijão, macarrão, farinhas, óleos e enlatados, garantem maior durabilidade e segurança alimentar, contribuindo para a regularidade da oferta e para a composição das refeições nos períodos em que o abastecimento de perecíveis encontra maior dificuldade logística.

Os quantitativos definidos para aquisição resultam de um estudo criterioso realizado com base no número de alunos matriculados nas diferentes modalidades de ensino da rede municipal, bem como no tempo de permanência dos estudantes nas unidades escolares. Ressalta-se que:

- No Ensino Infantil, os cardápios precisam contemplar refeições múltiplas ao dia (desjejum, lanche, almoço e jantar), exigindo maior variedade e quantidade de alimentos;
- No Ensino de Tempo Integral, a carga horária estendida demanda um número superior de refeições, garantindo equilíbrio nutricional ao longo de todo o período escolar;
- No PNAI, a elaboração do cardápio respeita hábitos alimentares tradicionais das comunidades indígenas, assegurando diversidade cultural e atendimento adequado às especificidades locais;
- No EJA, a alimentação escolar cumpre papel de incentivo à permanência e ao bom rendimento dos estudantes, sendo necessário disponibilizar alimentos práticos e nutritivos que atendam ao horário de funcionamento das turmas;
- No PNAE regular, os itens perecíveis e não perecíveis garantem a base de alimentação equilibrada para toda a rede municipal.

#### **O acréscimo nas quantidades solicitadas para 2026 decorre dos seguintes fatores:**

**Implantação do Ensino em Tempo Integral:** Algumas escolas da rede municipal passarão a ofertar o ensino em tempo integral a partir do próximo ano. Essa mudança exige o fornecimento de um maior número de refeições diárias (reforço 4 dias por semana), ampliando, portanto, a demanda por gêneros alimentícios em comparação aos anos anteriores.

**Previsão de Inauguração de Nova Unidade Escolar:** Há a expectativa de inauguração de uma nova creche no bairro Camboatã, prevista para 2026. Com a entrada em funcionamento dessa unidade, será necessário contemplar as refeições dos alunos matriculados, o que também impacta diretamente no quantitativo necessário de gêneros alimentícios.

#### **Foram incluídos três novos itens na pauta de 2026, os quais seguem devidamente justificados:**

**Banana da Terra:** A inclusão da banana-da-terra foi fundamentada após a realização de testes de aceitabilidade entre os alunos, cujos resultados foram altamente positivos. O alimento foi bem recebido e apresenta excelente valor nutricional. Além disso, este item é fornecido por cooperativas da agricultura familiar local, atendendo à nova regulamentação do PNAE, que reforça a necessidade de ampliar a aquisição de produtos da agricultura familiar.

**Biscoito Água e Sal:** Este item foi incluído com o objetivo de atender alunos com restrições alimentares específicas, especialmente os que possuem doenças cardiovasculares. Trata-se de uma recomendação nutricional individualizada dentro do processo de restituição alimentar, sendo fundamental garantir sua disponibilidade no ambiente escolar.

**Massa para mingau tipo cremogema:** A inclusão da massa para mingau tipo cremogema atende à necessidade de oferecer opções alimentares adaptadas para crianças com restrições alimentares, como intolerâncias ou dificuldades alimentares diversas. Esse item tem sido utilizado em preparações específicas, garantindo aporte energético e boa aceitação por parte desse público.

**Café Solúvel e Pão Tipo Bisnaguinha:** A inclusão desses gêneros decorre da implantação do novo Programa “Café da Manhã Escolar”, a ser executado em todas as escolas urbanas da rede municipal de ensino de Paragominas (turno Matutino), com o objetivo de oferecer aos alunos uma refeição matinal equilibrada, nutritiva e adequada às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O referido programa visa ampliar o acesso à alimentação escolar e contribuir para a melhoria do rendimento escolar, assegurando que os estudantes iniciem suas atividades diárias devidamente alimentados.

Dessa forma, os ajustes apresentados visam assegurar o atendimento nutricional adequado, inclusive e conforme as exigências legais e pedagógicas da alimentação escolar da rede municipal.

Portanto, a definição dos gêneros alimentícios e de seus quantitativos busca atender às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo FNDE, à legislação vigente e às peculiaridades de cada público-alvo. Além disso, leva em consideração fatores como sazonalidade, logística de entrega, capacidade de armazenamento das unidades escolares e condições de conservação dos alimentos.

Dessa forma, a aquisição planejada dos gêneros perecíveis e não perecíveis mostra-se de alta relevância e prioridade, assegurando a qualidade e a continuidade da alimentação escolar durante o exercício de 2026. Trata-se de medida indispensável para promover a saúde, o desenvolvimento educacional, a inclusão social e a valorização cultural dos estudantes da rede municipal de ensino de Paragominas.

### **2.3. ENQUADRAMENTO:**

**2.3.1. Forma de Aquisição:** A contratação será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, nos termos dos Art. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, Resolução FNDE/CD nº. 06/2020 e suas alterações, além de outras legislações complementares. O Pregão Eletrônico seguirá o rito procedimental conforme o Art. 17 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**2.3.2.** Enquadra-se ainda na categoria de bens e serviços comuns, nos termos do Art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, por apresentar padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelas especificações usuais de mercado.

**2.3.3.** Os itens são de natureza comum de fornecimento contínuo;

### **2.4. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DO OBJETO:**

**2.4.1.** O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução.

**2.4.2.** Diante disso, entende-se que o presente processo deverá ser estruturado por itens individualizados, de modo a ampliar a concorrência, permitindo a participação de empresas de diferentes portes, inclusive microempresas (ME), que podem ser especializadas no fornecimento de grupos específicos de alimentos.

**2.4.3.** Ademais, a competitividade gerada pelo parcelamento tende a impulsionar a queda de preços, maximizando o uso dos recursos públicos disponíveis. Essa abordagem permite, ainda, uma gestão de contratos mais flexível, permitindo que a Administração atue de forma mais ágil em caso de problemas com algum dos fornecedores.

### **2.5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:**

**2.5.1.** A presente contratação observará os princípios da sustentabilidade ambiental, social e econômica, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, e demais legislações correlatas.

#### **2.5.2. Ambientais:**

- a) Priorização de produtos com embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;
- b) Incentivo ao uso racional de recursos naturais, evitando desperdícios;

#### **2.5.3. Sociais:**

- a) Valorização de fornecedores locais ou regionais, promovendo o desenvolvimento socioeconômico do município e entorno;
- b) Respeito às normas **trabalhistas e de segurança alimentar**.

#### **2.5.4. Econômicos:**

- a) Observância do custo-benefício e da durabilidade dos produtos;
- b) Incentivo à eficiência na gestão dos recursos públicos;

**2.5.5.** A contratação observará ainda, as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial o disposto na Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre

os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.

## **2.6. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO ÓRGÃO:**

**2.6.1.** A contratação de gêneros alimentícios para alimentação escolar para atende a demandas recorrentes e essenciais para a execução PNAE, estando plenamente alinhada com os objetivos estratégicos da Administração Pública Municipal, especialmente no que se refere à promoção da alimentação escolar de qualidade e ao cumprimento da legislação vigente.

**2.6.2.** Ressalta-se que os recursos financeiros destinados a esta contratação estão devidamente previstos na Lei Orçamentária Anual (LOA) para o exercício de 2026, o que garante a viabilidade orçamentária e a adequada execução da despesa planejada.

**2.6.3.** A inclusão desta despesa na LOA reflete o compromisso da Administração Municipal com a gestão responsável dos recursos públicos e com a implementação de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e ao bem-estar dos estudantes da rede pública de ensino.

**2.6.4.** É importante ressaltar que todos os atos administrativos relacionados à contratação serão realizados em estrita conformidade com as diretrizes orçamentárias estabelecidas na LOA de 2026, garantindo a legalidade e a transparência na utilização dos recursos públicos.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:**

**3.1.** A solução delineada no Estudo Técnico Preliminar compreende o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, indispensáveis à consecução das ações vinculadas aos programas de alimentação escolar executados no âmbito da rede pública municipal de ensino do Município de Paragominas, no exercício de 2026. O ciclo do objeto compreende as fases a seguir:

**3.1.1. Planejamento e fornecimento:** A aquisição dos gêneros alimentícios será realizada mediante processo licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021, com rigorosa observância das normas de segurança alimentar, validade, conservação, qualidade e procedência dos produtos. Serão adquiridos apenas gêneros devidamente especificados e compatíveis com o consumo escolar, buscando-se garantir a eficiência na aplicação dos recursos públicos e a continuidade do fornecimento;

**3.1.2. Fornecimento e recebimento dos produtos:** O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e programada, em conformidade com o cronograma estabelecido pelo Departamento de Alimentação Escolar, de modo a atender à demanda contínua das unidades escolares. O recebimento será formalizado mediante verificação quantitativa e qualitativa, garantindo que os produtos atendam às especificações técnicas exigidas e aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelo contrato;

**3.1.3. Armazenamento e distribuição:** Os produtos recebidos serão devidamente armazenados em locais apropriados, com condições adequadas de ventilação, iluminação e temperatura, de modo a preservar sua integridade e valor nutricional. Já a distribuição para as escolas será realizada conforme o consumo planejado, adotando-se controle rigoroso de estoque, validade e rastreabilidade, de forma a prevenir perdas, desperdícios e contaminações;

**3.1.4. Utilização e consumo:** Os gêneros alimentícios adquiridos serão empregados na preparação das refeições escolares, em conformidade com o cardápio elaborado pela equipe técnica de nutrição. As refeições deverão atender às recomendações nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a oferta de alimentos saudáveis, seguros e adequados às necessidades dos alunos;

**3.1.5. Monitoramento e avaliação:** Durante a vigência do contrato, serão realizados monitoramentos periódicos para avaliar a qualidade dos alimentos fornecidos, a regularidade das entregas e o cumprimento dos critérios estabelecidos. A fiscalização será conduzida por equipe designada pela Secretaria de Educação, que documentará o desempenho e identificará possíveis necessidades de ajustes.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. A EQUIPE DE PLANEJAMENTO analisou a demanda apresentada e identificou os seguintes requisitos básicos:

4.1.1. Considerando que os itens serão destinados à Alimentação Escolar, torna-se imprescindível que todos os produtos fornecidos estejam em perfeitas condições de consumo, livres de quaisquer irregularidades, assegurando-se a saúde e o bem-estar dos estudantes da Rede Pública Municipal de Ensino;

4.1.2. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;

4.1.3. O fornecedor será responsável pela entrega e transporte, desde a sua origem ou local de embalagem, até o endereço definido pela contratante. A contratada deverá seguir rigorosamente as normas e padrões estabelecidos em lei, bem como diligenciar para que o fornecimento seja realizado em perfeitas condições, não podendo conter quaisquer vícios;

4.1.4. Só serão aceitos produtos que estiverem em conformidade com as especificações mínimas exigidas abaixo:

4.1.4.1. Identificação do produto;

4.1.4.2. Embalagem original e intacta;

4.1.4.3. Data de fabricação;

4.1.4.4. Data de validade;

4.1.4.5. Peso líquido;

4.1.4.6. Número do lote;

4.1.4.7. Nome do fabricante;

4.1.4.8. Ingredientes;

4.1.4.9. Registro no órgão fiscalizador, quando couber.

4.1.5. Quanto o prazo de validade dos produtos, deverá ser observado o disposto no art. 13, § 1º e 2º, da Lei Federal nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei Federal nº 15.226/2025, o qual determina que os gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE possuam, na ocasião da entrega, **PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE**, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

4.1.6. A contratação deverá seguir rigorosamente as normas e padrões de qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes, em especial:

4.1.6.1. A **Resolução nº 6/2020**, do FNDE;

4.1.6.2. Regulamentos correlatos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, instituído pelas Leis Federais nº 8.080/1990 e 9.782/1999.

4.1.6.3. Demais normas vigentes aplicáveis ao fornecimento de alimentos para Alimentação Escolar.

4.1.7. A contratação deverá ter duração compatível com o calendário letivo anual de 2026 e cardápio estabelecido pelo Departamento de Alimentação Escolar;

4.1.8. Não serão aceitos gêneros em embalagens abertas, rasgadas, amassadas, sem identificação, com informações ilegíveis, bem como, de fabricante/origem diverso da amostra aprovada. Tais embalagens devem ser seguras e garantir a integridade dos produtos durante todo o processo de entrega. Isso inclui proteção contra danos, contaminação e qualquer tipo de manipulação indevida;

4.1.9. Todas as embalagens devem conter informações claras e legíveis sobre os produtos, tais como nome, quantidade, data de validade, além de quaisquer advertências ou precauções necessárias

- 4.1.10.** Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para manifestação acerca do aceite final dos produtos;
- 4.1.11.** Em caso de recusa dos produtos, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;
- 4.1.12.** Os alimentos **IN NATURA** deverão ser frescos, seguros para o consumo e estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, apresentando condições adequadas de higiene, maturação, integridade física e aparência, sem sinais de deterioração ou contaminação;
- 4.1.13.** A contratada deverá executar as entregas de acordo com as solicitações realizadas por meio de Ordem de Fornecimento e conforme cronograma elaborado por nutricionista, para atendimento das escolas, conforme Anexo;
- 4.1.14.** Referente à sustentabilidade ambiental, a contratação deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República;
- 4.1.15.** Quanto à embalagem, sempre que possível, os itens deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes, de modo a minimizar o impacto ambiental. Essa exigência está alinhada com os princípios e diretrizes da Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), priorizando a redução na geração de resíduos, a reutilização e a reciclagem;
- 4.1.16.** A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, sendo vedada a transferência de responsabilidade para outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- 4.1.17.** O Pregão será realizado no formato eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.
- 4.1.18.** O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato.

#### **4.2. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:**

- 4.2.1.** O licitante detentor da melhor proposta será convocado para apresentar amostra com especificação detalhada, DEVENDO ser apresentado **IN LOCO** para a verificação da compatibilidade do item com as especificações deste instrumento para a consequente aceitação da proposta.
- a) Será obrigatório amostra de todos os itens/gêneros alimentícios deste Processo.
- 4.2.2.** Serão aceitos, apenas e exclusivamente, gêneros alimentícios condizentes as especificações detalhadas constantes neste Termo de Referência;
- 4.2.3.** As amostras serão entregues na Rua do Contorno, nº 850, Bairro: Centro- Paragominas/PA, onde funciona o Departamento de Alimentação, no prazo máximo **05 (cinco) dias úteis**, a contar da notificação do Pregoeiro, por meio eletrônico e deverão estar de acordo com as especificações, para avaliação técnica de compatibilidade e/ou equivalência, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega;
- 4.2.4.** O prazo estipulado acima poderá ser prorrogado por no máximo 01 (uma) vez por igual período, desde que solicitado e devidamente justificado por escrito pelo licitante e de comum acordo com a administração municipal.
- 4.2.5.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada;
- 4.2.6. Não será permitido:**
- a) Haver nas embalagens dos produtos, emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original;
- b) O reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares;

- c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana;
- d) Os produtos utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

**4.2.7.** As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:

- a) Os critérios de avaliação serão: aparência, cor, característica do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo, embalagem com informações do produto;
- b) No mínimo 02 (dois) avaliadores que serão nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar e do Conselho de Alimentação Escolar, aprovaram o produto ofertado;

**4.2.8.** O Departamento de Alimentação Escolar em conjunto ao Conselho de Alimentação Escolar, emitirá parecer quanto à avaliação das amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame;

**4.2.9.** Durante a fase amostra, a sessão será suspensa e retomada somente, após a análise acerca da aceitação dos itens a que se refere deste instrumento, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema eletrônico.

**4.2.10.** As amostras deverão estar acompanhadas de ficha técnica dos gêneros alimentícios ofertados, a qual deverá contemplar as características, especificações de igual modo, amostras deverão estar identificadas com o nome da licitante, o número da licitação e o número do item a que se referem.

**4.2.11.** Amostras, bem como os relatórios, laudos e pareceres da equipe técnica que analisou as mesmas serão parte integrante do processo licitatório.

**4.2.12.** A ausência das amostras, assim como, a entrega fora do local ou prazo indicado pelo Pregoeiro ou a sua reprovação pela área técnica da Prefeitura Municipal de Paragominas acarretará a desclassificação do participante.

**4.2.13.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no anexo do Termo de Referência;

**4.2.14.** Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de laudo (s) técnico (s) e/ou de amostra (s) /protótipo (s)".

**4.2.15.** Poderá ser solicitado o envio de informações técnicas adicionais, no prazo indicado pelo Pregoeiro através de sistema eletrônico ou pelo e-mail.

**4.2.16.** As amostras aprovadas pela equipe técnica, ficarão em poder do DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para fins de comprovação da amostra vencedora até o final do contrato.

#### **Justificativa para exigência de amostra.**

**4.2.17.** Considerando que os alimentos adquiridos têm como público-alvo crianças e adolescentes em fase de crescimento e desenvolvimento, é imprescindível que os mesmos apresentem condições ideais de consumo, não apenas em termos de conformidade com a legislação sanitária vigente, mas também em relação à aceitação e palatabilidade. Assim, a apresentação de amostras possibilita a verificação prévia da compatibilidade dos produtos com as exigências técnicas e nutricionais estabelecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como com os hábitos alimentares da comunidade escolar.

**4.2.18.** A amostragem prévia constitui ainda instrumento de controle da qualidade e de mitigação de riscos, especialmente considerando-se as recorrentes variações entre marcas, lotes e fornecedores. Sua exigência, portanto, se alinha ao princípio da eficiência e da segurança alimentar, previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, contribuindo para que o processo de contratação pública alcance resultados efetivos na execução da política pública de alimentação escolar.

#### **4.3. VISTORIA TÉCNICA**

**4.3.1.** Não será exigida vistoria prévia (visita técnica) como condição de participação no certame,

considerando a natureza do objeto e sua simplicidade de fornecimento. Porém, juntamente com a Documentação de Habilitação, a licitante deverá anexar **Declaração informando a distancia entre a sua Sede e/ou Filial mais próxima e o município de Paragominas/PA, e que tem ciência da logística de entrega dos itens, independente da quantidade.**

**4.3.2.** A exigência de declaração acima mencionada fundamenta-se na necessidade de garantir a eficiência, regularidade e pontualidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino.

**4.3.3.** Tais exigências são justificadas pelos seguintes aspectos:

**a) Natureza perecível e sensível dos produtos:** Os gêneros alimentícios, em sua maioria, possuem características que demandam transporte adequado, controle de temperatura, manuseio cuidadoso e entrega em prazos curtos, a fim de preservar sua qualidade, integridade e segurança alimentar.

**b) Rigor nos prazos e cronogramas de entrega:** O fornecimento dos produtos deve ocorrer conforme cronogramas pré-estabelecidos, em consonância com o calendário escolar e os cardápios planejados pelo Departamento de Alimentação Escolar, não sendo possível tolerar atrasos ou falhas logísticas que comprometam a oferta da alimentação escolar.

**c) Previsão de múltiplas entregas em diferentes unidades escolares:** A logística de distribuição abrange diversas escolas em zonas urbana e rural, o que demanda conhecimento prévio por parte do fornecedor quanto às condições de acesso, rotas e distâncias, sendo indispensável que a empresa tenha estrutura compatível com as demandas locais.

**d) Transparência e responsabilidade logística:** A declaração solicitada tem o propósito de tornar claro, desde a fase de habilitação, que o fornecedor possui conhecimento real da sua localização geográfica em relação ao ponto de entrega (Paragominas/PA), bem como das obrigações logísticas que assumirá ao firmar contrato com a Administração.

**e) Mitigação de riscos contratuais:** A exigência busca evitar contratações de fornecedores que, por estarem situados em regiões distantes ou desprovidos de estrutura operacional compatível, possam apresentar dificuldades recorrentes de entrega, comprometendo o fornecimento contínuo da alimentação escolar e gerando prejuízos aos estudantes.

**4.3.4.** Assim, a exigência da referida declaração visa assegurar a viabilidade do fornecimento de forma eficaz, eficiente e ininterrupta, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, interesse público e segurança alimentar, conforme preconizados pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

#### **4.4. DA APRESENTAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS:**

**4.4.1.** No processo de certificação de produtos alimentícios destinados ao uso em instituições de ensino, é crucial garantir que todos os itens estejam em conformidade com as normas e regulamentações vigentes. A exigência de certificações específicas, como o Certificado de Registro no SIF/DIPOA e/ou SEA do fabricante e/ou SIM, bem como a respectiva ficha técnica assinada por um técnico da área de alimentos, visa assegurar que os produtos estejam em conformidade com as legislações sanitárias e de segurança alimentar.

**4.4.2.** Essas certificações são fundamentais para atender às exigências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e garantir a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos. De acordo com a Resolução nº 06/2020, do FNDE, os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar alinhados com as exigências da ANVISA/MS e com a legislação sanitária em vigor no país. Isso garante que os alimentos oferecidos às crianças e adolescentes nas escolas atendam a padrões rigorosos de segurança e qualidade.

**4.4.3.** A análise dos certificados e da ficha técnica por parte da Nutricionista e equipe durante o certame é um procedimento essencial para verificar se os produtos atendem às normas estabelecidas. A verificação das certificações e da documentação técnica ajuda a assegurar que os produtos alimentícios sejam adequados para o consumo e estejam livres de riscos à saúde dos alunos.

**4.4.4.** A exigência de certificações específicas é uma medida de precaução para garantir que todos os produtos alimentícios fornecidos às instituições de ensino estejam em total conformidade com as normas sanitárias e regulamentações do FNDE, assegurando a integridade e a qualidade dos alimentos oferecidos.

**4.4.5.** Registro do produto no órgão competente: Certificado de Registro no SIF/DIPOA e/ou SEA do fabricante e/ou SIM, quando for o caso e a respectiva ficha técnica, assinada por um técnico da área de alimento que no momento do Certame serão analisados pela nutricionista e equipe. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS, e da Resolução nº 06, de 08/05/2020 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE, tais como:

- a) Carne bovina patinho congelada;
- b) Carne bovina sem osso tipo paleta congelada;
- c) Carne moída de músculo bovino;
- d) Coração de frango congelado;
- e) Coxa e sobrecoxa de frango congeladas;
- f) Coxinhas de frango congeladas;
- g) Fígado bovino congelado;
- h) Filé de peixe (dourada) congelado;
- i) Filezinho sassami de frango congelado e embalagem de 1kg;
- j) Frango congelado in natura;
- k) Goma de tapioca;
- l) Iogurte de frutas;
- m) Leite líquido pasteurizado;
- n) Linguiça calabresa defumada de frango;
- o) Lombo suíno;
- p) Mocotó bovino serrado;
- q) Peito de frango congelado;
- r) Posta de peixe (dourada)

**4.4.6.** Tais documentos, DEVERÃO ser encaminhados junto com a documentação de habilitação, com as amostras enviadas, e posteriormente entregue no Departamento de Alimentação Escolar, no ato da entrega dos produtos pela empresa vencedora.

#### **4.5. SUBCONTRATAÇÃO:**

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

#### **5.1. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

**5.1.1.** A contratação ocorrerá **POR ITEM**, na **modalidade PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme previsto nos termos do Art. 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza distinta dos bens a ser fornecido, o que favorece a ampliação da competitividade e permite a contratação mais vantajosa para a Administração.

**5.1.2.** Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com até duas casas decimais, e devem estar **inclusos todos os encargos incidentes sobre o fornecimento**, tais como tributos, frete, seguro, embalagem.

**5.1.3.** Em caso de empate, será observado o disposto no Art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, com aplicação das regras legais de desempate.

#### **5.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**5.2.2.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo

da Junta Comercial da respectiva sede;

**5.2.3.** No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal (ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI), ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**5.2.4.** 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;

**5.2.5.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: Ato de registro da empresa e Decreto de autorização;

**5.2.6.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **5.3. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA:**

**5.3.1** Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, através de **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

a) Os atestados supramencionados poderão ser fornecidos com assinatura digital baseada em certificado digital, de uso pessoal e intrasferível, emitido por autoridade certificadora credenciada à Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil), devendo conter código que garanta a verificação da validade do documento;

b) As assinaturas digitais podem ser realizadas por qualquer assinador eletrônico inclusive pelo assinador Serpro e GOV.BR, disponíveis gratuitamente nos sítios eletrônicos <https://www.serpro.gov.br/links-fixos-superiores/assinador-digital/assinador-serpro> e <https://www.gov.br/pt-br/servicos/assinatura-eletronica>.

**5.3.2** Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

### **5.4. DA HABILITAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:**

**5.4.1.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 69, caput, inciso II);

**5.4.2.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

c) 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;

d) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

**5.4.3.** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

**5.4.4.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

5.4.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

#### 5.5. DA HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA:

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

5.5.2. FICHA DE INSCRIÇÃO CADASTRAL ESTADUAL (FIC), nos casos em que a empresa for contribuinte do ICMS;

5.5.3. FAZENDA (FEDERAL): Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

5.5.4. ESTADUAL: Certidões Negativas de Natureza Tributária e Não Tributária;

5.5.5. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS, domicílio ou sede do licitante e se possuir Filial ou desempenhar atividades no Município de Paragominas/PA;

5.5.6. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO JUNTO AO FGTS, comprovando a regularidade da empresa no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

5.5.7. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT), caso a empresa tenha filiais, os documentos apresentados com relação a CNDT, deverão ser apresentados de todas as filiais bem como da matriz, conforme art. 642-A da CLT, acrescentado pela Lei Federal nº 12.440/2011 e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do TST de 24/08/2011;

5.5.8. **DECLARAÇÃO** que cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

5.5.9. **DECLARAÇÃO** de que a firma não possui em seu quadro permanente menores, conforme art. 7, inciso XXXIII da Constituição Federal/88, com redação dada pelo artigo 1º da Emenda Constitucional nº 20/98: proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

5.5.10. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## 6. EXECUÇÃO DO OBJETO

### 6.1. FORMA DE FORNCIMENTO:

6.1.1. A aquisição será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação -SEMEC, mediante emissão de Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento, que será enviada por meio eletrônico.

6.1.2. A contratada é responsável direta e exclusivamente pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, conforme quantidades solicitadas descritas nas Ordem de Compras.

6.1.3. A Contratada deverá proceder à entrega dos produtos no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis** para as empresas instaladas no Estado do Pará, e em **até 08 (oito) dias corridos** para as empresas instaladas nos demais Estados da Federação, prazo a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

### 6.2. PERECÍVEIS:

6.2.1. **SEMANALMENTE** diretamente nas **Escolas da zona urbana e algumas da zona rural, nos endereços constantes no ANEXO I**, em consonância com o cronograma estipulado pelo Departamento de Alimentação Escolar, respeitando a data de entrega criteriosamente, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

6.2.2. **MENSALMENTE no Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Rua do Contorno nº 850, Bairro Centro**, o qual será responsável pela distribuição nas em algumas Escolas da zona rural e de todas as Escolas das áreas indígenas conforme ANEXO II, em consonância com o cronograma estipulado pelo Departamento, respeitando criteriosamente, as datas de entrega e as normas da Vigilância Sanitária, devendo ainda:

- a) O veículo para a entrega dos alimentos perecíveis deve ser adequado para transporte de alimentos, limpo e em condições de rodar. No caso de alimentos perecíveis, deve ter a presença de dispositivo de resfriamento dos alimentos (câmara fria), mantendo a temperatura de 0 a 7° C para alimentos resfriados e, se congelados, no mínimo – (menos) 12°C.
- b) Deverão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes;
- c) As proteínas deverão ser acondicionadas em embalagens padronizadas, pesadas e identificadas de acordo com as especificações dos itens e de acordo com o cronograma estipulado pelo Departamento de Alimentação Escolar.

### 6.3. **NÃO PERECÍVEIS:**

**6.3.1. MENSALMENTE** no Departamento de Alimentação Escolar conforme abaixo, o qual será responsável pela distribuição nas em algumas Escolas da Urbana, Rural e Áreas Indígenas.

- a) **1ª Remessa referente à janeiro/fevereiro 2026: Após a emissão da nota de empenho;**
- b) **2ª remessa referente à fevereiro/2026: até 16/01/ 2026;**
- c) **3ª remessa referente à março/2026: até 15/02/2026;**
- d) **4ª remessa referente à abril/2026: até 17/03/2026;**
- e) **5ª remessa referente à maio/2026: até 16/04/2026;**
- f) **6ª remessa referente à junho/2026: até 17/05/2026;**
- g) **7ª remessa referente à agosto/2026: até 15/07/ 2026;**
- h) **8ª remessa referente à setembro/2026: até 16/08/2026;**
- i) **9ª remessa referente à outubro /2026: até 17/09/2026;**
- j) **10ª remessa referente à novembro/2025: até 14/10/2026;**
- k) **11ª remessa referente à dezembro/2025: até 14/11/2026.**

**6.4.** Os produtos deverão ser entregues já prontos para o consumo, em embalagens apropriadas, limpas, seguras, vedadas e livres de qualquer contaminação, contendo no mínimo identificação do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade.

**6.5.** Todos os produtos devem constar em suas embalagens/rótulos no mínimo as exigências do subitem 4.1.4. deste Termo de Referência.

**6.6.** O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos higienizados e adaptados para o transporte de alimentos, obedecendo às normas da vigilância sanitária.

**6.7.** Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, ou seja, abertas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou com vazamentos que sinalizam contaminações microbiológicas ou químicas;

**6.8.** Os produtos deverão estar livres de umidade, poeira ou qualquer outro fator que possam causar contaminação aos alimentos e danos à saúde dos estudantes;

**6.9.** Serão recusados produtos com sinais de deterioração, alterações de cor, odor, sabor ou textura, bem como qualquer indício de má conservação.

**6.10.** Os alimentos deverão ser de 1ª qualidade, em condições perfeitas de consumo de acordo com o edital, caso contrário, serão devolvidos, sem ônus para o erário, devendo ser substituídos os produtos que foram devolvidos no **prazo máximo de 24 horas**. Se o prazo não for cumprido, poderá sofrer as sanções da Lei Federal nº 14.133/21 e suas atualizações, sem exclusão de outras no que couber.

**6.11.** Todo o produto que não for entregue conforme especificado no Edital será devolvido sem ônus para Município de Paragominas/PA.

**6.12.** No momento da entrega, os alimentos serão recebidos e conferidos pelo responsável de cada escola/responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar.

- 6.13.** A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- 6.14.** Os gêneros entregues fora das especificações constantes neste Termo de Referência serão recusados, devendo ser substituídos no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da notificação da Administração, arcando integralmente com os custos de substituição dos materiais recusados, não gerando qualquer ônus adicional a Contratante.
- 6.15.** Caso a desconformidade seja verificada apenas durante o uso dos produtos, a contratada deverá garantir o suporte necessário para substituição, inclusive acionando o fabricante, se for o caso.
- 6.16.** A contratada é responsável direta e exclusivamente por todos os custos decorrentes do fornecimento (frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, embalagens, seguro e demais despesas) que deverão estar incluídos nos preços unitários ofertados;
- 6.17.** A contratada responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990), sendo responsável pela entrega e transporte, desde a sua origem até o endereço definido pela Contratante;
- 6.18.** A contratada deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos, sem qualquer ônus a contratante.
- 6.19.** Em caso de entrega parcial, fora do prazo ou com desconformidade técnica, a Contratada será notificada para realizar a regularização no prazo estipulado, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no contrato.
- 6.20.** A execução será considerada finalizada somente após o **recebimento definitivo e atesto do fiscal do contrato**, sendo essa condição essencial para fins de liquidação e pagamento.

#### **6.21. DA VALIDADE DOS PRODUTOS:**

- 6.21.1.** Os produtos (gêneros alimentícios) entregues deverão possuir, no momento da entrega, prazo de validade igual ou superior a 50% (cinquenta por cento) de seu período total de validade, considerando-se o intervalo entre a data de fabricação e a data de vencimento, em conformidade com o disposto na **Lei Federal nº 15.226/2025**.

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

- 7.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da **Lei Federal nº 14.133/2021**, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 7.2.** As comunicações entre o órgão contratante e a empresa contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica oficial como meio de comunicação válido.
- 7.3.** O **fiscal técnico do contrato** acompanhará sua execução com vistas a garantir o cumprimento integral das condições estabelecidas, assegurando os melhores resultados para a Administração (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, VI).
- 7.4.** O fiscal técnico deverá manter atualizado o histórico de gerenciamento do contrato, registrando **todas as ocorrências relevantes**, descrevendo eventuais faltas ou defeitos observados, e promovendo os devidos encaminhamentos para regularização (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 7.5.** Caso identifique **irregularidades ou falhas**, o fiscal técnico emitirá **notificações formais**, concedendo prazo razoável para a correção por parte da contratada (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, III).
- 7.6.** O fiscal técnico informará ao **gestor do contrato**, em tempo hábil, qualquer situação que demande decisão administrativa ou medida fora do seu âmbito de competência (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, V).
- 7.7.** O fiscal técnico também informará ao gestor do contrato, com a devida antecedência, o **término da vigência contratual**, a fim de viabilizar eventual prorrogação ou nova contratação (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, VII).

7.8. O gestor do contrato será responsável por coordenar a **atualização sistemática do processo de fiscalização e acompanhamento**, mantendo registro formal de todas as fases e ocorrências, tais como ordens de fornecimento, alterações contratuais, prorrogações e penalidades (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 21, IV).

7.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais e comunicará à autoridade superior situações que extrapolem sua competência (art. 21, II).

7.10. Compete ao gestor do contrato **acompanhar a manutenção da regularidade fiscal e trabalhista da contratada**, bem como registrar no relatório de riscos eventuais impedimentos ao trâmite de liquidação e pagamento (art. 21, III).

7.11. O gestor do contrato emitirá **documento comprobatório de avaliação da execução contratual**, incluindo:

7.11.1. Cumprimento de obrigações;

7.11.2. Indicadores de desempenho;

7.11.3. Registro de penalidades;

7.11.4. Inserção no cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (art. 21, VIII).

7.12. Caso constatada infração contratual, o gestor do contrato **instaurará processo de responsabilização**, a ser conduzido pela comissão prevista no Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 ou pelo setor competente, conforme o caso (art. 21, X).

7.13. Ao final da execução, o gestor elaborará **relatório final** sobre a consecução dos objetivos da contratação e sugestões de aprimoramento (art. 21, VI).

7.14. O gestor do contrato deverá **remeter a documentação fiscal e contratual** necessária ao setor competente para fins de liquidação e pagamento, com base nos registros da fiscalização e nos termos do contrato.

## 8. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E PAGAMENTO

### 8.1. RECEBIMENTO:

8.1.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, no prazo de 2 (dois) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste instrumento e na proposta.

8.1.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

8.1.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízos da aplicação

8.1.4. 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.

8.1.5. 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 Federal nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.1.6. 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.

8.1.7. 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.

### 8.2. LIQUIDAÇÃO:

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10(dez) dias

uteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nossos termos art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

**8.2.2.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- ✓ Prazo de validade;
- ✓ Data de emissão;
- ✓ Os dados do contrato do órgão contratante;
- ✓ O período respectivo de execução do contrato;
- ✓ O valor a pagar; e
- ✓ Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**8.2.3.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstâncias que impeça a liquidação da despesa, esta ficara até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularidade da situação, sem ônus ao contratante;

**8.2.4.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhadas da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou a documentação mencionada no [art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021](#);

**8.2.5.** A administração deverá realizar consulta para:

**8.2.5.1.** Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

**8.2.5.2.** Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

**8.2.6.** Constatando-se a situação de irregularidade, será providenciado 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.

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

**8.2.8.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessária à rescisão contratual os autos do contrato, caso o contratado não regularize sua situação. Prazo de pagamento.

**8.2.9.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

### **8.3. PRAZO DE PAGAMENTO:**

**8.3.1.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

**8.3.2.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

### **8.4. FORMA DE PAGAMENTO:**

**8.4.1.** O pagamento será conforme cronograma emitido pela Secretaria de Educação. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

- 8.4.3.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.4.4.** 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.
- 8.4.5.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.
- 8.4.6.** A administração fará avaliação da execução do objeto.
- 8.4.7.** Será indicada a retenção no pagamento, proporcional à irregularidade verificada.
- 8.4.8.** O pagamento se dará por meio de depósito em conta corrente declarada pela contratada.
- 8.4.9.** O item uma vez entregue e aceito, será pago, apresentando a CONTRATADA a respectiva nota fiscal, constando o nome do banco, agência, número da conta e da nota de empenho.
- 8.4.10.** Havendo erro na nota fiscal ou outra circunstância que desaprove a quitação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento suspenso até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus para a CONTRATANTE.

## **8.5. REAJUSTE DE PREÇOS:**

- 8.5.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 8.5.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.5.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.5.4.** No caso de atraso ou não divulgação do IPCA, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 8.5.5.** Caso o IPCA venha a ser extinto) ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será (ão) adotado (s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 8.5.6.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 8.5.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8.6. EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

- 8.6.1.** Com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser promovida revisão do preço contratual, desde que eventuais solicitações nesse sentido estejam acompanhadas de comprovação da superveniência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato, nas condições a seguir:
- 8.6.2.** O **reequilíbrio de preços/revisão de valor**, quando solicitada pelo contratado, deverá acompanhar Planilha de Custo e Formação de Preços, bem como documentos comprobatórios do aumento dos custos do contrato e será analisada pela Secretaria Municipal de Administração e Finanças para posterior decisão de deferimento ou não.
- 8.6.3.** A **reapreciação** deverá ser precedida de cálculo e demonstração analítica do aumento ou redução dos custos, de acordo com a vigente planilha de composição de custos e formação de preços, devendo ser observada a adequação dos preços de mercado.

**8.6.4.** As solicitações descritas acima deverão ser encaminhadas ao departamento de Contratos/Licitação, devidamente protocolado no endereço: Rua do Contorno, 1212, Célio Miranda, CEP: 68.625-245 ou através do e-mail: [contratos@paragominas.pa.gov.br](mailto:contratos@paragominas.pa.gov.br)

## **9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**9.1.** Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quais sejam:

**9.1.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato;

**9.1.2.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**9.1.3.** Dar causa à inexecução total do contrato;

**9.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**9.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**9.1.6.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**9.1.7.** Ensejar o atraso na disponibilização do acesso às ferramentas e serviços em relação ao mês previsto para início da execução do contrato, sem motivo justificado;

**9.1.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do contrato;

**9.1.9.** Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**9.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

Parágrafo único: Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**9.1.11.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

**9.1.12.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**9.2.** O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 9.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 9.1.4 a 9.1.6 e 9.1.8 a 9.1.12;

d) Multa de mora de 1% (um por cento) por dia, sobre o valor contratado do item prejudicado por infração do subitem 9.1.7, limitado a 20 dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total;

e) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, por infração do subitem 9.1.3 (inexecução total do contrato).

f) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 9.1.2 e 9.1.7 deste Termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 9.1.8 a 9.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

**9.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**9.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida;

- 9.3.2.** As peculiaridades do caso concreto;
- 9.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 9.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 9.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente.
- 9.5.** A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 9.6.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 9.7.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 9.8.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal adotado por este Regional.
- 9.9.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 9.10.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, e subsidiariamente na Lei Federal nº 9.784/1999.
- 9.11.** Resta afastada qualquer sanção administrativa em caso de eventual atraso, bem como inexecução parcial ou total decorrentes das situações originadas de caso fortuito, força maior, fato ou ato de terceiro, desde que comprovados, devido à imprevisibilidade e inevitabilidade que as revestem, impossibilitando a regular execução do objeto.
- 9.12.** As sanções estabelecidas neste contrato não excluem outras previstas em Lei, nem a responsabilidade da contratada por perdas e danos que der causa pela prática de irregularidades. As sanções estabelecidas neste contrato não impedem a anulação/revogação da licitação ou a rescisão do contrato, a critério exclusivo da administração.

## **10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

**10.1.** Para definição do valor estimado da contratação, foram utilizados os parâmetros previstos no Art. 23, incisos I e IV da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme discriminado abaixo:

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco

de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;  
[...]

IV- Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital.

**10.2.** Diante disso, a pesquisa de preços foi conduzida de forma estruturada, com base nos incisos I, II e IV, obtendo-se, no mínimo, três preços válidos, assegurando a representatividade dos valores praticados no mercado. Por fim, a definição do valor estimado da contratação foi baseada na média aritmética dos preços obtidos na pesquisa, conforme demonstrado na documentação anexa. Essa abordagem visa garantir que a pesquisa reflita os preços efetivamente praticados no mercado, assegurando a razoabilidade, a transparência do procedimento, a eficiência do gasto público e a fundamentação técnica ao valor estimado da contratação.

**10.3.** O valor estimado será de **R\$ 12.678.692,31** (doze milhões, seiscentos e setenta e oito mil, seiscentos e noventa e dois reais e trinta e um centavos), conforme planilha anexa a este Termo de Referência, contendo os valores unitários e totais de cada item.

## **11. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**11.1.** Para as despesas referentes a este processo estão previstas as seguintes dotações orçamentárias:

ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO ATIVIDADE:

➤ 2.105 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar

CLASSIFICAÇÃO ECON-ÔMICA:

➤ 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

SUBELEMENTOS:

➤ 3.3.90.30.07- Gêneros de alimentação.

FONTE DE RECURSO: **FNDE/PNAE, CONTRAPARTIDA E SALÁRIO EDUCAÇÃO.**

Atenciosamente,

Paragominas/PA, 05 de janeiro de 2026.

**CELINA DA COSTA VIANA**

Superintendente Administrativo

Matrícula nº 1086976;

**MARIA DO SOCORRO F. GONÇALVES**

Nutricionista do Depto de Alimentação Escolar

Matrícula nº 1119880;

**LEONARDO AMARAL ARAUJO**

Superintendente Municipal

Matrícula nº 1087059

**ANEXO I**

**RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS**

<b>Nº</b>	<b>ZONA URBANA e ZONA RURAL – entrega de responsabilidade da contratada.</b>	<b>LOCALIDADE</b>
01	EMEF AMADOR PERES	Rua Lídia Carneiro, s/n, Promissão III
02	EMEF ANESIA DA COSTA CHAVES	Rua Antero Bonifácio, s/n, Promissão II
03	EMEF ARNALDO MANOEL FERNANDES	Rua Principal, s/n, Camboatã
04	EMEF JOÃO MARIA FERNANDES	Rua Tupinambás, 270, Jaderlândia
05	EMEF BELARMINA FERNANDES	Rua Santa Helena, s/n, Cidade Nova
06	EMEF CINTHIA DE LIRA MOURA	Rua Jerusalém, s/n, Nagibão
07	EMEF DOM JOÃO VI	Rod. dos Pioneiros, s/n, Nova Conquista
08	EMEF EDUCANDÁRIO MENINO DE DEUS II	Rua Barão de Araruna, s/n, Promissão III
09	EMEF HILDA OLIVEIRA SÁ	Av. Vitória, s/n, Nagibão
10	EMEF IRMÃ MARIA ANGÉLICA DANTAS	Rua Gilberto Rodrigues, s/n, Promissão III
11	ECEF LIONS CLUBE DE PARAGOMINAS	Rua Uruguai, nº 284, Guanabara
12	EMEF LUIZ GUILHERME	Rua Carlos Chagas, s/n, Jardim Atlântico
13	EMEF MARIA LUIZA BARROS DE LIMA	Rua Salvador, nº 702, Bairro Aragão
14	EMEF PRESIDENTE CASTELO BRANCO	Rua Marajoara, s/n, Nova Conquista
15	EMEF PROFª MARIA DA SILVA NUNES	Av. Fortaleza, s/n, Jardim Bela Vista
16	EMEF PROFª SÔNIA MARIA T. NOGUEIRA	Av. Vinícius de Moraes, nº 358, Promissão I
17	EMEF RAIMUNDO NONATO SOBRINHO	Av. Agenor Alves de Sousa, s/n, Promissão I
18	EMEF REGINALDO SOUZA LIMA	Av. Belo Horizonte, s/n, Jardim Bela Vista
19	EMEF ROBERTO FERNANDES OLIVEIRA	Rua. Carlos Chagas, s/n, Jardim Atlântico
20	EMEF SANTO ANTÔNIO	BR. 010 Rosa Madeireira
21	EMEI AMILCAR BATISTA TOCANTINS	Rod. dos Pioneiros, s/n, Jaderlândia
22	EMEI CÍCERO ÁVILA	Rua Caravelas, s/n, Promissão II
23	EMEI EDNA DE AQUINO GOMES	Rua São Luiz, nº 260, Nagibão I
24	EMEI EDUCANDÁRIO MENINO DE DEUS I	Rua Belém, nº 753, Cidade Nova

25	EMEI FRANCISCO BRASILINO	Rua Magalhaes de Almeida, nº 24, Jd. Atlântico	
26	EMEI FRANCISCO CÂNDIDO XAVIER	Rua Casimiro de Abreu, s/n, JK	
27	EMEI UNIDOS EM CRISTO	Av. Agenor Alves de Sousa, s/n, Promissão I	
28	EMEIEF BEM-TE-VI	Rua Casimiro de Abreu, s/n, JK	
29	EMEIEF GERALDO PEDRO SARMENTO	Av. Belo Horizonte, s/n, Jardim Bela Vista	
30	EMEIF ALEX DALMASO PERES	Rua Caramuru, s/n. Jaderlândia	
31	EMEIF SALMONOZOR BRASIL	Rua Joaquim Gonçalves Lopes, s/n, Uraim II	
32	CMEI AGOSTINHO NEVES PIEDADE	Rua Roberto Irineu Marinho, s/n, Nagibão	
33	CMEI ITALO GARCIA DE MATOS	Rua W17, Quadra 3, Morada do Sol	
34	EMEF TEREZINHA SCARAMUSSA – ZONA RURAL	CONDOMÍNIO RURAL - Av. Principal do Condomínio Rural	
35	EMEI CASULO DO URAIM – ZONA RURAL	COLÔNIA DO URAIM - Rua Principal da Colônia do Uraim	
36	EMEF COMUNITÁRIA DO URAIM – ZONA RURAL	COLÔNIA DO URAIM - Rua Principal da Colônia do Uraim	
<b>Nº</b>	<b>ZONA RURAL - entrega de responsabilidade da contratante.</b>	<b>ROTA</b>	<b>LOCALIDADE</b>
01	EMEF ÁGUA CRISTALINA	CAIP	Vila Perachi
02	EMEF ALEGRIA DO SABER	CAIP	Vila Nova
03	EMEF AQUARELA	CAIP	Paragonorte –Faixa III
04	EMEF SANTA BRIGIDA	CAIP	Boa Esperança-Água Suja
05	EMEF PEDRO REZENDE BASTOS	CAIP	Vila do Bacaba- Caip
06	EMEF RAIMUNDO EXPEDITO BRAGANÇA	CAIP	Vila Caip
07	EMEF RAIMUNDO EXPEDITO BRAGANÇA (ANEXO)	CAIP	Vila Caip
08	EMEF NOVA JERUSALÉM/RDO CALVO	CAIP	Nova Jerusalém
09	EMEF SANTA RITA	CAIP	Baixo Uraim
10	CMEI GUILHERME SILVA SOUSA	CAIP	Vila Caip
11	EMEF ANA MARIA COUVRE DALMASO	CAPIM	Fazenda Jaguaré
12	EMEF CAMINHO DO SABER	CAPIM	Colônia Mandacaru II

13	EMEF CARROSSEL	CAPIM	Colônia Mandacaru I
14	EMEF CONTO DE FADA	CAPIM	Colônia Oriente
15	EMEF MINISTRO SÉRGIO MOTA	CAPIM	Colônia do Progresso
16	EMEF MONTE ALEGRE	CAPIM	Colônia São Sebastião
17	EMEF NAZARÉ	CAPIM	Colônia Nazaé
18	EMEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO	MARANHÃO	Vila N. Sra. Da Conceição
19	EMEF RIO GURUPI	MARANHÃO	Rio Gurupi- Maranhão
20	EMEF SANTA LUZIA	MARANHÃO	Colônia Novo Progresso
21	EMEF SÃO JOÃO BATISTA	MARANHÃO	Vila São João Batista
22	EMEF SÃO SEBASTIÃO	MARANHÃO	Gleba 22
23	EMEF CAMINHO FELIZ	MARITACA	Colônia Ribeirinha
24	EMEF CASTELO ENCANTADO	MARITACA	Gleba 28
25	EMEF CHAPEUZINHO VERMELHO	MARITACA	Cacimbão
26	EMEF CRIANÇA FELIZ	MARITACA	Ribeirão
27	EMEF DEPUTADO JOÃO BATISTA	MARITACA	Colônia Del Rei
28	EMEF JOSÉ DIMAX	MARITACA	Assentamento Luís Inácio
29	EMEF PAULINO BORGES	MARITACA	Colônia Nova Formosa
30	EMEF PINCELADA DO SABER	MARITACA	Colônia da Paz
31	EMEF SAPEQUINHA	MARITACA	Colônia Cajueiro II
32	EMEF SONHO DE CRIANÇA	MARITACA	Colônia Bom Jesus do Onça
33	EMEF SORRISO DO SABER	MARITACA	Alto Icoaraci
34	CMEI OSMUNDO VICENTE FERREIRA	MARITACA	Assentamento Luís Inácio
<b>Nº</b>	<b>ÁREA INDÍGENA - entrega de responsabilidade da contratante.</b>		<b>LOCALIDADE</b>
1	EMEIFI TEKO-HAW		ALDEIA TEKO HAW
2	EMEIFI NOSSA SENHORA APARECIDA		ALDEIA BARREIRINHA
3	EMEIFI PITAWÃ		ALDEIA COCALZINHO
4	EMEIFI ZAYHÉ		ALDEIA PIAHÚ

5	EMEIFI CANINDÉ	ALDEIA CANINDE
6	EMEIFI MARIA FRANCISCA TEMBÉ E SEUS ANEXOS	ALDEIA CAJUEIRO

**ANEXO II**

**DADOS DO CENSO ESCOLAR - 2025**

Código da escola	Nome da escola	Localização	Oferece Alimentação Escolar	Total - Curricular	Ensino Fundamental I e II/AEE	Creche/Pré-escola (educação Infantil)	Indígena	Tempo Integral	EJA	Tempo Integral/Atividade de Complementar
15090523	EMEIFI NOSSA SENHORA APARECIDA	indígena	SIM	49	0	0	49	0	0	27
15118886	EMEF LUIZ GUILHERME	urbana	SIM	331	144	187	0	0	0	0
15118908	EMEF EDUCANDARIO MENINO DE DEUS I	urbana	SIM	371	0	371	0	0	0	0
15118916	EMEF EDUCANDARIO MENINO DE DEUS II	urbana	SIM	178	106	72	0	0	0	0
15118924	EMEI FRANCISCO CANDIDO XAVIER	urbana	SIM	238	0	238	0	0	0	0
15118959	ECEF LIONS CLUBE DE PARAGOMINAS	urbana	SIM	551	551	0	0	0	0	39
15119009	EMEF PROF MARIA DA SILVA NUNES	urbana	SIM	932	932	0	0	0	0	299
15119025	EMEI AMILCAR BATISTA TOCANTINS	urbana	SIM	273	0	273	0	0	0	0
15119033	EMEF ANA MARIA COUVRE DALMASO	rural	SIM	11	9	2	0	0	0	0
15119068	EMEF ARNALDO MANOEL FERNANDES	urbana	SIM	573	573	0	0	0	0	118
15119084	EMEF BELARMINA FERNANDES	urbana	SIM	740	740	0	0	0	0	163
15119092	EMEIEF BEMTEVI	urbana	SIM	379	306	73	0	0	0	97
15119130	EMEF SANTA BRIGIDA	rural	SIM	19	12	7	0	0	0	0
15119173	EMEF COMUNITARIA DO URAIM	rural	SIM	200	200	0	0	0	0	37
15119181	EMEF DOM JOAO VI	urbana	SIM	258	0	0	0	258	0	0
15119190	EMEF ANESIA DA COSTA CHAVES	urbana	SIM	851	851	0	0	0	0	356
15119238	EMEF RAIMUNDO EXPEDITO BRAGANCA	rural	SIM	464	399	0	0	0	65	200
15119335	EMEF MONTE ALEGRE	rural	SIM	64	57	7	0	0	0	0
15119343	EMEF NOSSA SENHORA DA CONCEICAO	rural	SIM	117	95	22	0	0	0	52
15119351	EMEF NAZARE	rural	SIM	91	63	9	0	0	19	9
15119408	EMEF PAULINO BORGES	rural	SIM	103	103	0	0	0	0	37
15119432	EMEF PROF SONIA MARIA TERZELLA NOGUEIRA	urbana	SIM	850	677	0	0	0	173	94
15119440	EMEF RAIMUNDO NONATO SOBRINHO	urbana	SIM	346	346	0	0	0	0	51
15119459	EMEF REGINALDO SOUZA LIMA	urbana	SIM	969	693	0	0	0	276	314
15119475	EMEF ROBERTO FERNANDES OLIVEIRA	urbana	SIM	708	708	0	0	0	0	123
15119483	EMEF SAO JOAO BATISTA	rural	SIM	85	48	20	0	0	17	13
15119491	EMEIEF SALMONOZOR BRASIL	urbana	SIM	795	647	148	0	0	0	65
15119564	EMEF SAO SEBASTIAO	rural	SIM	12	7	5	0	0	0	0
15119572	EMEF SANTA RITA	rural	SIM	41	34	7	0	0	0	8
15119599	EMEF SANTO ANTONIO	urbana	SIM	326	0	0	0	326	0	0
15119610	EMEI UNIDOS EM CRISTO	urbana	SIM	243	0	243	0	0	0	0
15119661	EMEI CICERO AVILA DE OLIVEIRA	urbana	SIM	313	0	313	0	0	0	0
15142698	EMEF IRMA MARIA ANGELICA DANTAS	urbana	SIM	867	867	0	0	0	0	118
15142736	EMEF RIO GURUPI	rural	SIM	17	13	4	0	0	0	10
15142779	EMEF SORRISO DO SABER	rural	SIM	24	20	4	0	0	0	0
15142795	EMEF ASSOCIACAO DA PAZ	urbana	SIM	776	634	142	0	0	0	99
15142990	EMEF DEPUTADO JOAO BATISTA	rural	SIM	35	18	4	0	0	13	0
15158586	EMEI FRANCISCO BRASILINO DA FONSECA	urbana	SIM	586	0	586	0	0	0	0
15167585	CMEI ITALO GARCIA DE MATOS	urbana	SIM	478	0	478	0	0	0	0
15167593	CMEI AGOSTINHO NEVES PIEDADE	urbana	SIM	153	0	153	0	0	0	0
15167607	CMEI GUILHERME SILVA SOUSA	rural	SIM	152	0	152	0	0	0	0
15167615	CMEI OSMUNDO VICENTE FERREIRA	rural	SIM	59	0	59	0	0	0	0
15206408	EMEF CONTO DE FADA	rural	SIM	170	141	29	0	0	0	0
15227138	EMEIEF ALEX DALMASO PERES	urbana	SIM	212	0	212	0	0	0	0
15230805	EMEI EDNA DE AQUINO GOMES	urbana	SIM	475	203	128	0	144	0	48
15234010	EMEIFI ZAYHE	indígena	SIM	13	0	0	13	0	0	0
15528359	EMEIEF GERALDO PEDRO SARMENTO	urbana	SIM	848	676	172	0	0	0	129
15539083	EMEF MINISTRO SERGIO MOTA	rural	SIM	33	13	1	0	0	19	0
15540944	EMEI CASULO DO URAIM	rural	SIM	64	0	64	0	0	0	0
15540960	EMEIFI MARIA FRANCISCA TEMBE	indígena	SIM	218	0	0	218	0	0	71
15541029	EMEF PRESIDENTE CASTELO BRANCO	urbana	SIM	510	0	0	0	510	0	0
15544800	EMEF TEREZINHA SCARAMUSSA	rural	SIM	222	197	25	0	0	0	0
15553302	EMEF ALEGRIA DO SABER	rural	SIM	83	49	16	0	0	18	24
15558061	EMEF PEDRO REZENDE BASTOS	rural	SIM	99	69	14	0	0	16	32
15558070	EMEIFI TEKOHAW	indígena	SIM	120	0	0	120	0	0	81
15558088	EMEIFI CANINDE	indígena	SIM	42	0	0	42	0	0	31
15569586	EMEF JOSE DIMAX	rural	SIM	151	151	0	0	0	0	52
15569594	EMEF CRIANCA FELIZ	rural	SIM	61	53	8	0	0	0	19
15574016	EMEF SAPEQUINHA	rural	SIM	12	6	6	0	0	0	0
15574024	EMEF CAMINHO DO SABER	rural	SIM	40	30	10	0	0	0	0
15574032	EMEF HILDA OLIVEIRA SA	urbana	SIM	604	519	0	0	0	85	292
15576221	EMEF CHAPEUZINHO VERMELHO	rural	SIM	75	68	7	0	0	0	12
15576230	EMEF AQUARELA	rural	SIM	27	9	5	0	0	13	0
15576248	EMEF NOVA JERUSALEM	rural	SIM	41	36	5	0	0	0	23
15576256	EMEF AGUA CRISTALINA	rural	SIM	58	49	9	0	0	0	0
15576272	EMEF SANTA LUZIA	rural	SIM	75	69	6	0	0	0	24
15578097	EMEF CARROSSEL	rural	SIM	24	24	0	0	0	0	0
15578100	EMEF SONHO DE CRIANCA	rural	SIM	31	31	0	0	0	0	0
15578119	EMEF PINCELADA DO SABER	rural	SIM	40	22	18	0	0	0	0
15578135	EMEF CAMINHO FELIZ	rural	SIM	21	17	4	0	0	0	0
15578143	EMEF CASTELO ENCANTADO	rural	SIM	47	41	6	0	0	0	0
15582892	EMEIFI PITAWA	indígena	SIM	19	0	0	19	0	0	0
15586944	EMEF CINTHIA DE LIRA MOURA	urbana	SIM	426	426	0	0	0	0	50
15587002	ASSOC JOSE PEREIRA DE FARIAS	urbana	SIM	0	0	0	0	0	0	0
15618390	EMEF AMADOR PERES	urbana	SIM	349	349	0	0	0	0	155
15619257	EMEF MARIA LUIZA BARROS DE LIMA	urbana	SIM	542	542	0	0	0	0	150
				20380	13643	4324	461	1238	714	3522

Código	Descrição	Marca	Quant.	Vl. Unitário	Vl.Total
535360	ABACATE COMUM IN NATURA		365,0000	16,275	5.940,38
510521	AÇUCAR CRISTAL 1KG		33.140,0000	4,058	134.482,12
376221	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO - TIPO ARTIFICIAL		10,0000	5,903	59,03
005781	ALHO EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G		1.770,0000	31,470	55.701,90
376225	AMIDO DE MILHO 500g		2.430,0000	24,028	58.388,04
376236	ARROZ INTEGRAL TIPO 1		50,0000	6,520	326,00
005765	ARROZ TIPO 1 - EMBALAGEM DE 1 KG		113.750,0000	4,528	515.060,00
561462	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS (INTEGRAL)		28,0000	22,755	637,14
376244	AZEITE DE DENDÊ 200ml		1.900,0000	29,178	55.438,20
535400	BATATA INGLESA ESPECIAL		587,0000	5,830	3.422,21
376222	BETERRABA COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS		260,0000	6,168	1.603,68
561355	BISCOITO AMANTEIGADO I		6.700,0000	33,250	222.775,00
560437	BISCOITO ÁGUA E SAL		10,0000	21,797	217,97
561320	BISCOITO DE COCO- INSENTO DE LACTOSE		400,0000	17,497	6.998,80
561464	BISCOITO DE SAL INTEGRAL		50,0000	25,930	1.296,50
561465	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA		11.330,0000	17,705	200.597,65
561354	BISCOITO EXTRA LEITE I		3.000,0000	27,050	81.150,00
522748	BISCOITO EXTRA SALGADO (PACOTE DE 400G)		100,0000	33,350	3.335,00
560456	BISCOITO MARIA TRADICIONAL. ZERO GORDURA TRANS		8.650,0000	18,120	156.738,00
561357	BISCOITO CREAM CRACKER ZERO GORDURA TRANS.		2.330,0000	11,140	25.956,20
560457	BISCOITO SORTIDO SALGADO TRADICIONAL-ZERO GORDURA TRANS		15.799,0000	17,497	276.435,10
560458	BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE-ZERO GORDURA TRANS		3.925,0000	18,600	73.005,00
561325	BISCOITO TIPO MARIA SABOR COCO		3.400,0000	17,943	61.006,20
561362	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE		4.780,0000	16,143	77.163,54
561321	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR CHOCOLATE ZERO LACTOSE		400,0000	17,497	6.998,80
561322	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - SABOR LEITE- SEM LACTOSE		400,0000	17,497	6.998,80
522753	BISCOITO ROSQUINHA SABOR LEITE.		1.080,0000	16,248	17.547,84
522755	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO (PACOTE 400G)		1.200,0000	16,255	19.506,00
588808	BROA DE MILHO 40 G		1.548,0000	50,623	78.364,40
376246	CAFÉ EM PÓ TIPO 1 - 250g		1.360,0000	65,360	88.889,60
561323	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO		1.000,0000	196,953	196.953,00
376227	CARNE BOVINA TIPO PATINHO - PACOTE DE 1kg		13.000,0000	42,613	553.969,00
561336	CARNE DE FRANGO ( COXINHA DA ASA)		7.560,0000	20,328	153.679,68
005771	CARNE MOIDA DE MUSCULO BOVINO - EMBALAGEM DE 1KG OU 500G		27.140,0000	29,490	800.358,60
074060	CEBOLA		13.581,0000	4,475	60.774,98
999144	CENOURA		1.950,0000	6,608	12.885,60
535397	CEREAL INFANTIL - ARROZ		7,0000	38,028	266,20
561334	CEREAL INFANTIL - MILHO I		7,0000	38,005	266,04
561335	CEREAL INFANTIL - MULTICEREAIS I		50,0000	41,477	2.073,85
005766	CHARQUE TIPO P.A - EMBALAGEM DE 1 KG		8.760,0000	53,228	466.277,28
561324	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU I		506,0000	202,643	102.537,36
561333	COLORAU- PACOTE C/ 500G		3.150,0000	11,225	35.358,75
376255	CORAÇÃO DE FRANGO - 1kg		120,0000	35,770	4.292,40
463119	CREME DE LEITE (EMBALAGEM DE 200G)		30,0000	19,960	598,80
376242	ERVILHA EM CONSERVA - 200g		250,0000	24,338	6.084,50
015726	FARINHA DE MANDIOCA (FINA)		2.340,0000	7,715	18.053,10
535369	FARINHA DE TAPIOCA		195,0000	54,473	10.622,24
015725	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO		7.680,0000	6,025	46.272,00
251254	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I (30X1KG)		7.400,0000	6,180	45.732,00
463127	FEIJÃO PRETO (30 X 1KG)		4.500,0000	6,083	27.373,50
561368	FÍGADO BOVINO.		285,0000	14,953	4.261,61



Código	Descrição	Marca	Quant.	Vl. Unitário	Vl.Total
376243	FILE DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI		19.500,0000	32,258	629.031,00
463128	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (DOURADA)		150,0000	32,453	4.867,95
376309	FLOCÃO DE ARROZ 500G		60,0000	6,933	415,98
535370	FLOCOS DE MILHO		1.640,0000	4,273	7.007,72
376248	FRANGO LIMPO NÃO TEMPERADO		21.750,0000	11,650	253.387,50
826063	FUBÁ DE MILHO 500 G		4.220,0000	7,618	32.147,96
045199	GOMA DE TAPIOCA		920,0000	8,460	7.783,20
561337	IOGURTE DE FRUTA I		37.950,0000	20,543	779.606,85
005905	LEITE DE COCO (24 X 200ML)		2.970,0000	13,103	38.915,91
560440	LEITE DE SOJA INTEGRAL, EM PÓ (SEM SABOR)		20,0000	149,918	2.998,36
376045	LEITE EM PÓ DESNATADO 200g		12,0000	44,950	539,40
560459	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PACOTE COM 200G.		21.700,0000	39,913	866.112,10
376241	LEITE PASTEURIZADO TIPO C - 1L		40.850,0000	7,953	324.880,05
560439	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - PACOTE COM 300G		250,0000	70,943	17.735,75
561332	LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA DE FRANGO I		8.475,0000	32,263	273.428,93
561331	LOMBO SUÍNO CONGELADO		825,0000	32,070	26.457,75
376237	MAÇÃ IN NATURA		9.300,0000	15,018	139.667,40
376305	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL 500G		50,0000	12,480	624,00
376880	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEM		80,0000	11,458	916,64
561327	MACARRÃO SEMOLA TIPO ESPAGUETE - EMBALAGEM 400 G		9.950,0000	8,390	83.480,50
560505	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, SEM OVO NA COMPOSIÇÃO		9.160,0000	9,685	88.714,60
561328	MARGARINA COM SAL - ZERO LACTOSE 250G		40,0000	28,013	1.120,52
015730	MARGARINA 500G		1.310,0000	15,675	20.534,25
561329	MASSA PARA MINGAU -A BASE DE AMIDO DE MILHO		10,0000	26,197	261,97
130601	MASSA PARA SOPA TIPO ARGOLINHA (10X500G)		3.900,0000	11,645	45.415,50
005893	MILHO BRANCO PARA MINGAU - PACOTE COM 500G		2.100,0000	12,913	27.117,30
589753	MILHO PARA PIPOCA		660,0000	11,068	7.304,88
967017	MOCOTÓ BOVINO SERRADO		100,0000	15,373	1.537,30
560460	OLÉO DE SOJA 900ML .		7.580,0000	10,283	77.945,14
535405	OVO BRANCO DE GALINHA		147.000,0000	0,743	109.221,00
561330	PALETA BOVINA CONGELADA S/ OSSO- EMBALAGEM 1KG OU 2KG		15.450,0000	39,073	603.677,85
535387	PÃO CASEIRO 30G		150,0000	21,958	3.293,70
535386	PÃO CASEIRO 40G		56,0000	22,048	1.234,69
561349	PÃO DOCE BISNAGUINHA 25g		5.000,0000	22,770	113.850,00
045079	PÃO DOCE COM GOIABADA PESO (40G)		1.608,0000	25,835	41.542,68
560465	PÃO DOCE DE COCO (40G). EMBALAGEM C/ 20 UND		1.668,0000	35,955	59.972,94
560466	PÃO DOCE TIPO HOT DOG (40G). EMBALAGEM C/ 20 UND		11.016,0000	28,543	314.429,69
005779	PEITO DE FRANGO CONGELADO- EMBALAGEM DE 1KG C/ SIF, SIE ou SIM		19.475,0000	20,805	405.177,38
005891	POLPA DE TOMATE - EMBALAGEM CONTENDO 260G		1.300,0000	19,060	24.778,00
561468	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA		5,0000	23,333	116,67
999145	REPOLHO BRANCO		1.130,0000	5,220	5.898,60
005767	SAL REFINADO - EMBALAGEM DE 1 QUILO		5.100,0000	1,670	8.517,00
560461	SARDINHA (125G)		945,0000	50,193	47.432,39
829992	TOMATE.		24.185,0000	5,848	141.433,88
560451	UVA SEM SEMENTE		400,0000	16,870	6.748,00
463120	VINAGRE ( EMBALAGEM DE 500ML)		1.200,0000	5,458	6.549,60
561028	ABACAXI - KG		9.472,0000	8,993	85.181,70
561029	ABÓBORA COMUM.		1.728,0000	5,478	9.465,98
561030	ALFACE AMERICANA		6.039,0000	24,830	149.948,37
561031	BANANA PRATA.		55.676,0000	6,438	358.442,09
561032	BANANA DA TERRA		232,0000	11,563	2.682,62
561033	BATATA DOCE.		779,0000	6,560	5.110,24
561034	CARIRU.		1.416,0000	23,577	33.385,03



Código	Descrição	Marca	Quant.	Vl. Unitário	Vl.Total
561035	CHEIRO VERDE COM CEBOLINHA.		2.996,0000	22,010	65.941,96
561036	COUVE MANTEIGA.		2.304,0000	21,988	50.660,35
561037	ESPINAFRE VERDE.		552,0000	23,577	13.014,50
561040	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA - EMBALAGEM DE 1 KG		3.400,0000	8,170	27.778,00
561043	FEIJÃO DA COLÔNIA BRANCO TIPO I - EMBALAGEM DE 1 K		2.100,0000	6,008	12.616,80
	G				
561080	FEIJÃO DE CORDA..		16,0000	15,470	247,52
561044	GOIABA.		5.620,0000	17,635	99.108,70
561045	JAMBÚ CRESPA.		948,0000	21,688	20.560,22
561286	LARANJA (UND).		324.800,0000	1,895	615.496,00
561046	LIMÃO MÉDIO VERDE		2.868,0000	4,908	14.076,14
561047	MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA A VÁCUO.		4.308,0000	7,895	34.011,66
561048	MAMÃO PAPAYA		40,0000	10,148	405,92
561049	MANGA ROSA		1.436,0000	11,488	16.496,77
561050	MELANCIA COMUM		40.920,0000	3,203	131.066,76
561051	MELÃO.		2.000,0000	5,940	11.880,00
561052	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADO E EMBALADO.		1.536,0000	6,423	9.865,73
244247	PEPINO COMUM		4.092,0000	6,050	24.756,60
561053	PIMENTINHA		936,0000	22,085	20.671,56
561054	POLPA DE AÇAÍ MÉDIO - EMBALAGEM DE 1KG		5.712,0000	19,138	109.316,26
561055	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA - EMBALAGEM DE 1KG		7.824,0000	12,735	99.638,64
561056	POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI - EMBALAGEM DE 1KG		1.747,0000	12,378	21.624,37
561057	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA - EMBALAGEM DE 1KG		7.640,0000	12,790	97.715,60
561058	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ - EMBALAGEM DE 1KG		3.640,0000	16,440	59.841,60
561059	PUPUNHA.		40,0000	33,823	1.352,92
535361	TANGERINA		1.212,0000	12,358	14.977,90
561501	FARINHA DE ARROZ.		45,0000	10,340	465,30
561463	AVEIA EM FLOCOS FINOS KG		1.360,0000	16,418	22.328,48

Total Geral .....: 12.678.692,31





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3A23-7252-2789-AB42

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ LEONARDO AMARAL ARAUJO (CPF 950.XXX.XXX-87) em 05/01/2026 11:45:30 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ MARIA DO SOCORRO FERREIRA GONÇALVES (CPF 333.XXX.XXX-68) em 05/01/2026 11:58:50  
GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ CELINA DA COSTA VIANA (CPF 976.XXX.XXX-20) em 05/01/2026 12:01:53 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://paragominas.1doc.com.br/verificacao/3A23-7252-2789-AB42>



**ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2026-00002**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 493/2026**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/XXX,

QUE FAZEM ENTRE SI O (A) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (SEMEC) E A EMPRESA (NOME DO CONTRATADO)

O SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, através da PARAGOMINAS, GESTOR DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, com sede no(a) --, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o --, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) --, Matrícula Funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 13.029/2025 e em observância às disposições da Lei Lei nº 14.133, de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico Nº 9/2026-0002**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

1.1. Objeto do presente instrumento é "**Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Alimentação Escolar Indígena (PNAI), Ensino de Tempo Integral e os Centros Municipais de Educação Infantil no Município de Paragominas, durante o exercício de 2026**", conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO:**

2.1 Este processo estar fundamentado no inciso XLI do Art. 6º, Art. 29 e Capítulo X, Seção I, art. 78, inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2021.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO:**

3.1 O prazo de vigência do Contrato será de XX/XX/XXXX a XX/XX/XXX, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme previsto no Art. 84 da Lei Federal 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO:**

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme estabelecido no item 1.7 do Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR:**

5.1 O valor total da contratação é de R\$ ..... (.....).

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### **CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO:**

##### **6.1. RECEBIMENTO:**

6.1.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, no prazo de 2 (dois) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste instrumento e na proposta.

6.1.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

6.1.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Edital/Termo de Referência e na proposta, sem prejuízos da aplicação

6.1.4. 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.

6.1.5. 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 Federal nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.1.6. 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.

6.1.7. 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.

##### **6.2. LIQUIDAÇÃO:**

6.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10(dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nossos termos art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

6.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- ✓ Prazo de validade;
- ✓ Data de emissão;
- ✓ Os dados do contrato do órgão contratante;
- ✓ O período respectivo de execução do contrato;

✓ O valor a pagar; e

✓ Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstâncias que impeça a liquidação da despesa, esta ficará até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularidade da situação, sem ônus ao contratante;

6.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhadas da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou a documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021;

6.2.5. A administração deverá realizar consulta para:

6.2.5.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

6.2.5.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

6.2.6. Constatando-se a situação de irregularidade, será providenciado 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.

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

6.2.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual os autos do contrato, caso o contratado não regularize sua situação. Prazo de pagamento.

6.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

### **6.3. PRAZO DE PAGAMENTO:**

6.3.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

### **6.4. FORMA DE PAGAMENTO:**

6.4.1. O pagamento será conforme cronograma emitido pela Secretaria de Educação. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

6.4.4. 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.

6.4.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

6.4.6. A administração fará avaliação da execução do objeto.

6.4.7. Será indicada a retenção no pagamento, proporcional à irregularidade verificada.

6.4.8. O pagamento se dará por meio de depósito em conta corrente declarada pela contratada.

6.4.9. O item uma vez entregue e aceito, será pago, apresentando a CONTRATADA a respectiva nota fiscal, constando o nome do banco, agência, número da conta e da nota de empenho.

6.4.10. Havendo erro na nota fiscal ou outra circunstância que desaprove a quitação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento suspenso até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus para a CONTRATANTE.

### **6.3 DO REAJUSTE:**

6.5.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

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

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

6.5.4 No caso de atraso ou não divulgação do IPCA, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

6.5.5 Caso o IPCA venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será (ão) adotado (s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

6.5.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

7.1 Emitir e encaminhar os pedidos dos itens mediante Ordem de Fornecimento assinada pela Autoridade máxima ou servidor designado.

7.2. Prestar as informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pela contratada.

7.3. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

7.4. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

7.5. Designar responsável (is), denominado (s) gestor e fiscal do contrato, com competência legal, nos termos do regulamento, para promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato e dos respectivos serviços, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, e o qual notificará à Contratada sobre todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados.

10.6. Comunicar oficialmente à contratadas quaisquer falhas verificadas que venham a infringir qualquer cláusula contratual, especialmente no que se refere às obrigações da contratada previstas neste Instrumento.

7.7. Efetuar os pagamentos, mediante apresentação de Notas Fiscais acompanhadas do pedido de compra (ordem de execução de serviço), emitidas conforme o item 7.1. Deve-se ressaltar a necessidade das notas fiscais virem acompanhadas dos respectivos DANFS (Documento Auxiliar da Nota Fiscal), os quais deverão conter o atesto de Recebimento pelo servidor que recebeu e conferiu o produto, conforme preceitua o Art. 62 a 63 da Lei nº 4.320/64.

7.8. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

8.1 Executar o objeto deste contrato nas condições previstas neste instrumento e na respectiva proposta, seus anexos.

8.2 Atender aos pedidos somente por meio de emissão de ordem de execução de serviços emitidas pela contratante conforme item 8.1 deste Contrato.

8.3. A contratada deverá apresentar, as certidões que comprovem a regularidade das obrigações Fiscais e Trabalhistas (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa De Débito Junto ao FGTS, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) Certidões que comprovem regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado, por ocasião da entrega das Notas Fiscais. A administração poderá ainda solicitar outras certidões que se fizerem necessárias.

8.4. Assumir integral responsabilidade por danos ou prejuízos pessoais ou materiais que porventura venha causar à Secretaria Municipal de Educação, ou a terceiros, por si, representantes, sucessores, subcontratados na realização dos serviços, isentando a Contratante de qualquer responsabilidade decorrentes dos mesmos.

8.5. A Contratada é obrigada a cumprir integralmente todas as obrigações assumidas conforme estabelecido no contrato principal e seus anexos. O não cumprimento de qualquer obrigação por parte da contratada constituirá violação contratual, sujeita às medidas corretivas e penalidades previstas no contrato.

8.6. A Contratada assume total responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato. Qualquer obrigação relacionada a esses encargos será de exclusiva responsabilidade da contratada, que se compromete a cumprir todas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

- 8.7. A Contratante será isenta de qualquer responsabilidade ou ônus relacionados a esses encargos.
- 8.8. Qualquer dano proveniente a má conduta de seus funcionários, a contratada é única responsável.
- 8.9. Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou terceiros, como consequência da imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.
- 8.10. Permitir a fiscalização pela contratante.

## **CLÁUSULA NONA - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

### **9.1 FORMA DE FORNECIMENTO:**

- 9.1.1 A aquisição será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação -SEMEC, mediante emissão de Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento, que será enviada por meio eletrônico.
- 9.1.2 A contratada é responsável direta e exclusivamente pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, conforme quantidades solicitadas descritas nas Ordem de Compras.
- 9.1.3 A Contratada deverá proceder à entrega dos produtos no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para as empresas instaladas no Estado do Pará, e em até 08 (oito) dias corridos para as empresas instaladas nos demais Estados da Federação, prazo a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

### **9.2 PERECÍVEIS:**

- 9.2.1 SEMANALMENTE diretamente nas Escolas da zona urbana e algumas da zona rural, nos endereços constantes no ANEXO I, em consonância com o cronograma estipulado pelo Departamento de Alimentação Escolar, respeitando a data de entrega criteriosamente, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
- 9.2.2 MENSALMENTE no Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Rua do Contorno nº 850, Bairro Centro, o qual será responsável pela distribuição nas em algumas Escolas da zona rural e de todas as Escolas das áreas indígenas conforme ANEXO II, em consonância com o cronograma estipulado pelo Departamento, respeitando criteriosamente, as datas de entrega e as normas da Vigilância Sanitária, devendo ainda:
- O veículo para a entrega dos alimentos perecíveis deve ser adequado para transporte de alimentos, limpo e em condições de rodar. No caso de alimentos perecíveis, deve ter a presença de dispositivo de resfriamento dos alimentos (câmara fria), mantendo a temperatura de 0 a 7° C para alimentos resfriados e, se congelados, no mínimo – (menos) 12°C.
  - Deverão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes;
  - As proteínas deverão ser acondicionadas em embalagens padronizadas, pesadas e identificadas de acordo com as especificações dos itens e de acordo com o cronograma estipulado pelo Departamento de Alimentação Escolar.

### **9.3 NÃO PERECÍVEIS:**

- 9.3.1 MENSALMENTE no Departamento de Alimentação Escolar conforme abaixo, o qual será responsável pela distribuição nas em algumas Escolas da Urbana, Rural e Áreas Indígenas.
- 1ª Remessa referente à janeiro/fevereiro 2026: Após a emissão da nota de empenho;
  - 2ª remessa referente à fevereiro/2026: até 16/01/ 2026;
  - 3ª remessa referente à março/2026: até 15/02/2026;
  - 4ª remessa referente à abril/2026: até 17/03/2026;
  - 5ª remessa referente à maio/2026: até 16/04/2026;
  - 6ª remessa referente à junho/2026: até 17/05/2026;

- g) 7ª remessa referente à agosto/2026: até 15/07/ 2026;
- h) 8ª remessa referente à setembro/2026: até 16/08/2026;
- i) 9ª remessa referente à outubro /2026: até 17/09/2026;
- j) 10ª remessa referente à novembro/2025: até 14/10/2026;
- k) 11ª remessa referente à dezembro/2025: até 14/11/2026.

9.4 Os produtos deverão ser entregues já prontos para o consumo, em embalagens apropriadas, limpas, seguras, vedadas e livres de qualquer contaminação, contendo no mínimo identificação do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade.

9.5 Todos os produtos devem constar em suas embalagens/rótulos no mínimo as exigências do subitem 4.1.4. do Termo de Referência.

9.6 O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos higienizados e adaptados para o transporte de alimentos, obedecendo às normas da vigilância sanitária.

9.7 Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, ou seja, abertas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou com vazamentos que sinalizam contaminações microbiológicas ou químicas;

9.8 Os produtos deverão estar livres de umidade, poeira ou qualquer outro fator que possam causar contaminação aos alimentos e danos à saúde dos estudantes;

9.9 Serão recusados produtos com sinais de deterioração, alterações de cor, odor, sabor ou textura, bem como qualquer indício de má conservação.

9.10 Os alimentos deverão ser de 1ª qualidade, em condições perfeitas de consumo de acordo com o edital, caso contrário, serão devolvidos, sem ônus para o erário, devendo ser substituídos os produtos que foram devolvidos no prazo máximo de 24 horas. Se o prazo não for cumprido, poderá sofrer as sanções da Lei Federal nº 14.133/21 e suas atualizações, sem exclusão de outras no que couber.

9.11 Todo o produto que não for entregue conforme especificado no Edital será devolvido sem ônus para Município de Paragominas/PA.

9.12 No momento da entrega, os alimentos serão recebidos e conferidos pelo responsável de cada escola/responsável pelo Departamento de Alimentação Escolar.

9.13 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

9.14 Os gêneros entregues fora das especificações constantes no Termo de Referência serão recusados, devendo ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação da Administração, arcando integralmente com os custos de substituição dos materiais recusados, não gerando qualquer ônus adicional a Contratante.

9.15 Caso a desconformidade seja verificada apenas durante o uso dos produtos, a contratada deverá garantir o suporte necessário para substituição, inclusive acionando o fabricante, se for o caso.

9.16 A contratada é responsável direta e exclusivamente por todos os custos decorrentes do fornecimento (frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, embalagens, seguro e demais despesas) que deverão estar incluídos nos preços unitários ofertados;

9.17 A contratada responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990), sendo responsável pela entrega e transporte, desde a sua origem até o endereço definido pela Contratante;

9.18 A contratada deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Edital/ Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos, sem qualquer ônus a contratante.

9.19 Em caso de entrega parcial, fora do prazo ou com desconformidade técnica, a Contratada será notificada para realizar a regularização no prazo estipulado, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no contrato.

9.20 A execução será considerada finalizada somente após o recebimento definitivo e atesto do fiscal do contrato, sendo essa condição essencial para fins de liquidação e pagamento.

### **9.21DA VALIDADE DOS PRODUTOS:**

10 Os produtos (gêneros alimentícios) entregues deverão possuir, no momento da entrega, prazo de validade igual ou superior a 50% (cinquenta por cento) de seu período total de validade, considerando-se o intervalo entre a data de fabricação e a data de vencimento, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 15.226/2025.

### **CLÁUSULA DÉCIMA - MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

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

10.2. As comunicações entre o órgão contratante e a empresa contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica oficial como meio de comunicação válido.

10.3. O **fiscal técnico do contrato** acompanhará sua execução com vistas a garantir o cumprimento integral das condições estabelecidas, assegurando os melhores resultados para a Administração (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, VI).

10.4. O fiscal técnico deverá manter atualizado o histórico de gerenciamento do contrato, registrando **todas as ocorrências relevantes**, descrevendo eventuais faltas ou defeitos observados, e promovendo os devidos encaminhamentos para regularização (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

10.5. Caso identifique **irregularidades ou falhas**, o fiscal técnico emitirá **notificações formais**, concedendo prazo razoável para a correção por parte da contratada (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, III).

10.6. O fiscal técnico informará ao **gestor do contrato**, em tempo hábil, qualquer situação que demande decisão administrativa ou medida fora do seu âmbito de competência (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, V).

10.7. O fiscal técnico também informará ao gestor do contrato, com a devida antecedência, o **término da vigência contratual**, a fim de viabilizar eventual prorrogação ou nova contratação (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 22, VII).

10.8. O **gestor do contrato** será responsável por coordenar a **atualização sistemática do processo de fiscalização e acompanhamento**, mantendo registro formal de todas as fases e ocorrências, tais como ordens de fornecimento, alterações contratuais, prorrogações e penalidades (Decreto Federal nº 11.246/2022, art. 21, IV).

10.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais e comunicará à autoridade superior situações que extrapolem sua competência (art. 21, II).

10.10. Compete ao gestor do contrato **acompanhar a manutenção da regularidade fiscal e trabalhista da contratada**, bem como registrar no relatório de riscos eventuais impedimentos ao trâmite de liquidação e pagamento (art. 21, III).

10.11. O gestor do contrato emitirá **documento comprobatório de avaliação da execução contratual**, incluindo:

10.11.1. Cumprimento de obrigações;

10.11.2. Indicadores de desempenho;

10.11.3. Registro de penalidades;

10.11.4. Inserção no cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (art. 21, VIII).

10.12. Caso constatada infração contratual, o gestor do contrato **instaurará processo de responsabilização**, a ser conduzido pela comissão prevista no Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 ou pelo setor competente, conforme o caso (art. 21, X).

10.13. Ao final da execução, o gestor elaborará **relatório final** sobre a consecução dos objetivos da contratação e sugestões de aprimoramento (art. 21, VI).

10.14. O gestor do contrato deverá **remeter a documentação fiscal e contratual** necessária ao setor competente para fins de liquidação e pagamento, com base nos registros da fiscalização e nos termos do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

11.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quais sejam:

11.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

11.1.7 Ensejar o atraso na disponibilização do acesso às ferramentas e serviços em relação ao mês previsto para início da execução do contrato, sem motivo justificado;

11.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do contrato;

11.1.9 Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

Parágrafo único: Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

11.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

11.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.1.13 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.1.14 Advertência pela falta do subitem 12.1.1 deste contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.15 Multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado do (s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 11.1.4 a 11.1.6 e 11.1.8 a 12.1.12;

11.1.16 Multa de mora de 1 % (um por cento) por dia, sobre o valor contratado do item prejudicado por infração do subitem 12.1.7, limitado a 20 dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total;

11.1.17 Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, por infração do subitem 11.1.3 (inexecução total do contrato).

11.1.18 Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 e 11.1.7 deste contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.19 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens

11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

11.1.20 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.1.21 A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.1.22 As peculiaridades do caso concreto;

11.1.23 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.1.24 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

11.1.27 A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.1.28 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.1.29 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

11.1.30 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal adotado por este Regional.

11.1.31 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

11.1.32 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

11.1.33 Resta afastada qualquer sanção administrativa em caso de eventual atraso, bem como inexecução parcial ou total decorrentes das situações originadas de caso fortuito, força maior, fato ou ato de terceiro, desde que comprovados, devido à imprevisibilidade e inevitabilidade que as revestem, impossibilitando a regular execução do objeto.

11.1.34 As sanções estabelecidas neste contrato não excluem outras previstas em Lei, nem a responsabilidade da contratada por perdas e danos que der causa pela prática de irregularidades. As sanções estabelecidas neste contrato não impedem a anulação/revogação da licitação ou a rescisão do contrato, a critério exclusivo da administração.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL:**

12.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3 O contrato se extingue quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1 Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.3.2 Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.5 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.6 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.7 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.8 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.8.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.8.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.8.3 Indenizações e multas.

12.9 A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (caput do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021).

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

13.1 Para as despesas referentes a este processo estão previstas as seguintes dotações orçamentárias:

ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO ATIVIDADE:

➤ 2.105 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar

CLASSIFICAÇÃO ECON-ÔMICA:

➤ 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

SUBELEMENTOS:

➤ 3.3.90.30.07- Gêneros de alimentação.

FONTE DE RECURSO: **FNDE/PNAE, CONTRAPARTIDA E SALÁRIO EDUCAÇÃO.**

Atenciosamente,

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS:**

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990, Código de Defesa do Consumidor, e normas e princípios gerais dos contratos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES:**

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2 O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO:**

16.1 Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como disponibilizar este Termo de Contrato no sítio oficial do(a) Fundo Municipal de Saúde na rede mundial de computadores (internet), em atenção ao §2º do art. 8º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c o inciso V do §3º do art. 7º do Decreto nº 7.724, de 2012.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO:**

17.1 É eleito o Foro da Comarca de Paragominas para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

Paragominas/PA, XX (dia) de XXX (mês) de 20XX (ano).

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: F5D7-A7F1-C85B-B828

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ADRIANA ALMEIDA LIMA (CPF 925.XXX.XXX-91) em 26/01/2026 09:58:26 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://paragominas.1doc.com.br/verificacao/F5D7-A7F1-C85B-B828>