

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 09/2026.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 A presente demanda tem como objeto o Registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da equipe técnica e do Departamento de Eventos da Secretaria Municipal de Educação de Paragominas/PA.

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

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. TOTAL	AMOSTRA
01	ABÓBORA JAPONESA 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	50	SIM
02	AÇÚCAR CRISTAL 1 KG Especificações: Contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente. Embalagem de 1 kg.	KG	4500	NÃO
03	ÁGUA MINERAL Especificações: Fardo com 24 und de 300ml.	FD	2000	NÃO
04	ALHO IN – NATURA Especificações: Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	170	SIM
05	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 01 kg, em plástico sacos resistentes, com solda reforçadas e integra que contenha data de fabricação e validade do produto. Prazo mínimo de validade 6 meses, a partir da data de entrega.	KG	3452	SIM
06	AZEITE DE DENDÊ 200 ml Especificações: 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.	UND	50	SIM

07	<p>BANANA PRATA</p> <p>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 super maduras 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	200	NÃO
08	<p>BATATA INGLESA ESCOVADA IN – NATURA</p> <p>Especificações: De 1ª qualidade, tamanho médio, 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.</p>	KG	510	SIM
09	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Especificações: 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 lecitinas 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.</p>	KG	60	NÃO
10	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER</p> <p>Especificações: biscoito com apresentação retangular, classificação: salgado, tipo cream cracker. Embalagem: peso líquido de aproximadamente 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.</p>	KG	1300	SIM
11	<p>BISCOITO SORTIDO SALGADO</p> <p>Especificações: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfeto de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Tendo dupla embalagem e em embalagem secundária caixa de papelão. ZERO GORDURA TRANS.</p>	KG	60	SIM
12	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO</p> <p>Especificações: Contendo basicamente farinha trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar invertido, 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.</p>	KG	1552	SIM

13	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE</p> <p>Especificações: Biscoito doce sabor cacau, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e/ou açúcar invertido, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio) e vitaminas (B1, B2, B6 e PP). O produto deverá ser zero gordura trans, sem colesterol e sem lactose, isento de produtos de origem animal. Contém glúten; alérgicos: contém trigo e pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Deverá apresentar características organolépticas normais, sendo rejeitados produtos mal cozidos, queimados, com umidade excessiva ou qualquer alteração de qualidade. Será admitido, no máximo, 10% de biscoitos quebrados, devendo ao menos 90% estar íntegros. Acondicionado em dupla embalagem adequada à conservação, contendo no rótulo informação nutricional por porção, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação sanitária vigente.</p>	KG	1552	NÃO
14	<p>CAFÉ – PCT 250GR</p> <p>Especificações: café em grão do tipo arábico, torrado, moído, com embalagem primária a vácuo em saco alemanizado com 250g, produto com certificado de autorização do uso do selo de pureza ABIC. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Origem: brasileira. Sem glúten, 100% café.</p>	PCT	4360	SIM
15	<p>CALDO DE GALINHA C/12 TABLETES</p> <p>Especificações: Ingredientes: sal, amido, cúrcuma pó, açúcar, cond prep galinha, alho pó, cebola pó, glutamato monossódico, curry, salsa, gordura de palma, salvia pó e ácido cítrico.</p>	CX	30	NÃO
16	<p>CARNE BOVINA DE 1º TIPO PATINHO</p> <p>Especificações: Fracionado em bife, sem osso, limpa, sem manchas esverdeadas. Deve conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Em embalagens primárias: Sacos de polipropileno embalado à vácuo. Pacote de 1 kg, com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.</p>	KG	2725	SIM
17	<p>CARNE MOÍDA TIPO MUSCULO BOVINO</p> <p>Especificações: 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 a vácuo de 1 kg.</p>	KG	1220	SIM
18	<p>CARNE TIPO ACÉM</p> <p>Especificações: Sem osso, limpa, sem manchas esverdeadas. Deve conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Em embalagens primárias: Sacos de polipropileno embalado à vácuo. Pacote de 1 kg, com número do registro no SIF, SIE OU SIM na embalagem.</p>	KG	2785	SIM
19	<p>CEBOLA IN-NATURA</p> <p>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.</p>	KG	530	NÃO

20	CENOURA Especificações: Características adicionais extra: 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	50	NÃO
21	CHARQUE 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, 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.	KG	60	SIM
22	CHEIRO VERDE COM CEBOLINHA 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-escuro 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 saudáveis, sem danos mecânicos (amassados, rasgos) ou físicos (queimaduras de sol). Maço de aproximadamente 200g.	MÇ	650	NÃO
23	COLORAU 100 G Especificação: Em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínas, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e hermeticamente vedado com 100g.	PCT	650	NÃO
24	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS Especificações: Coxa e Sobrecoxa de frango proveniente de aves saudáveis, com o registro no S.I.F, limpas, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa, com odor característico, cor própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas e sabor próprio. Poderá conter no máximo 10% de gordura e peles e deverão ser entregues resfriadas e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg e 2 kg.	KG	300	SIM
25	CREME DE LEITE CX C/200G Especificação: Creme de leite tradicional integral, embalagem tetra pak, 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.	UND	50	SIM
26	FARINHA DE MANDIOCA (FINA) AMARELA Especificações: Torrada, fina, de primeira qualidade. Acondicionada em embalagem primária de 1 kg original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	540	NÃO
27	FARINHA DE MANDIOCA (GROSSA) Especificações: Torrada, de primeira qualidade. Acondicionada em embalagem primária de 1 kg original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2000	SIM

28	FARINHA DE TRIGO C/FERMENTO Especificações: Embalagem de 1 kg original do fabricante não violada, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	KG	30	NÃO
29	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO (KG) Especificações: Embalagem de 1Kg original do fabricante não violada, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	KG	20	SIM
30	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Especificações: Embalagem de 1 kg, aspecto de grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, com sabor e odor característicos, ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Origem: indústria brasileira.	KG	2940	SIM
31	FEIJÃO PRETO Especificações: 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	15	NÃO
32	FERMENTO BIOLÓGICO 10G Composição: Leveduras desidratadas (97% matéria seca). Tipos: Seco (ativo) e instantâneo, embalado a vácuo para preservar. Validade: Longa (até 2 anos).	UND	20	NÃO
33	FERMENTO QUÍMICO 100G Especificações: Embalados original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto data de validade acordo com a legislação vigente. Embalagem em potes plásticos contendo 100g.	KG	30	NÃO
34	FLOCÃO DE MILHO - PACOTE 500g Especificações: Pré-cozidos, limpo, isento de matéria terrosa e parasitas. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, contendo 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.	PCT	600	NÃO
35	FRANGO CONGELADO INTEIRO Especificações: 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 de registro no Sif, Sie e ou Sim.	KG	150	SIM
36	KETCHUP SABOR TRADICIONAL 400G Especificações: Base de tomate, açúcar, vinagre e sal, com variações em condimentos (cebola, alho, especiarias) e espessantes (amido, goma xantana), além de conservantes (sorbato de potássio), e diferenças nutricionais (baixo sódio, sem açúcar, fonte de fibras), visando sabor e textura ideais. Embalagem com aproximadamente 400g.	UND	30	NÃO

37	LARANJA (UND). Especificações: Para consumo in natura, com peso médio entre 140 e 200 g 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	450	NÃO
38	LEITE CONDENSADO TRADICIONAL 395G Especificações: Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	100	NÃO
39	LEITE DE COCO 200 ML Especificações: leite de coco natural, concentrado, açucarado, procedente de frutos sãos e maduros. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em frascos de plástico de 200ml.	UND	60	SIM
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PACOTE DE 200G Especificações: Instantâneo. Embalagem original de 200 gramas do fabricante, aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	2680	SIM
41	LINGUIÇA CALABRESA COM 5 KG Especificações: 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.	PCT	50	NÃO
42	LOMBO SUÍNO CONGELADO Especificações: Com SIF, SIE OU SIM. Embalagem de 1 kg. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência e informação nutricional, além do número de lote, data de fabricação e de validade.	KG	80	SIM
43	MAÇÃ IN NATURA Especificações: 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	70	NÃO
44	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – PACOTE 500G Especificações: A base de farinha, vitaminado com ovos. Acondicionado em embalagem original do fabricante de 500g, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	PCT	2240	NÃO
45	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Especificações: 10x500g: massa alimentícia de sêmola tipo caseira grano duro massa de textura de 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 500grs que contenha data fabricação e validade do produto com no máximo 20 dias de fabricação.	KG	96	NÃO

46	<p>MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA A VÁCUO</p> <p>Especificações: Macaxeira (mandioca ou aipim) descascada, crua, congelada, próprias para cozimento e consumo humano. Tubérculos saudáveis, 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. A macaxeira deve ser fornecida em pedaços ou "tacos" de tamanho uniforme e prático para o preparo, embalada em sacos plásticos transparentes a vácuo 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.</p>	KG	350	SIM
47	<p>MAIONESE - 1 kg</p> <p>Especificações: Água e Óleo vegetal (soja). Vinagre e/ou suco de limão. Ovos pasteurizados (ou gema de ovo). Açúcar, sal, aromatizantes e corantes naturais (urucum/páprica).</p>	UND	50	NÃO
48	<p>MARGARINA C/ SAL 500G</p> <p>Especificações: Primeira qualidade. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</p>	UND	50	NÃO
49	<p>MELANCIA COMUM</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	450	NÃO
50	<p>MILHO BRANCO 500G</p> <p>Especificações: 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 6,5mg. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega, embalagem primária plástica transparente, atóxica resistente de até 500 gr.</p>	PCT	100	NÃO
51	<p>ÓLEO DE SOJA 900ML</p> <p>Especificações: óleo de soja em pet. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, embalagem primária de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Origem: indústria brasileira.</p>	UND	1720	NÃO
52	<p>OVO BRANCO – (CARTELA 30x1)</p> <p>Especificações Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g) cada ovo, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em cartela, com 30 ovos, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem.</p>	UND	48	NÃO

53	<p>PÃO DE FORMA TRADICIONAL – PACOTE 500G</p> <p>Especificações: 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. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo No pacote a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e embalagem, peso líquido.</p>	PCT	500	SIM
54	<p>PÃO DOCE DE COCO (40G). EMBALAGEM C/ 20</p> <p>Especificações: 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. validade mínima de 24 horas a contar da entrega. zero gordura trans.</p>	KG	100	NÃO
55	<p>PÃO TIPO MASSA FINA</p> <p>Especificação: Peso entre 40g e 50g cada und, 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. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e embalagem, peso líquido.</p>	UND	7000	NÃO
56	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO 1 KG</p> <p>Especificação: peito congelado, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com etiquetas de identificação, (validade, peso, procedência, número do registro no sif, sie ou sim) em cada embalagem. devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, validade. o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega embalagem 1 kg primaria individual a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rotulo interno, de 1 kg/mantida sob congelamento a -18°C. Embalagem a vácuo de 1 kg.</p>	KG	1000	SIM
57	<p>PIMENTA DE CHEIRO.</p> <p>Especificações: nula picância. Utilização como tempero para caldos, ensopados, refogados e molhos, adicionando aroma e sabor. Frutos frescos, sadios, limpos, inteiros, firmes e sem deformações, 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. As embalagens não podem estar danificadas, sujas ou com mau cheiro.</p>	KG	320	NÃO

58	<p>POLPA DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS POR ENTREGA)</p> <p>Especificação: 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 (microrganismos prejudiciais). 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 da fruta, sem alterações que possam indicar deterioração. Exigência que a polpa seja 100% da fruta, ou seja, pura, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Sabores: Maracujá, abacaxi, cajá, acerola, goiaba e caju.</p>	KG	500	NÃO
59	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>Especificações: Embalagem tetra pak, contendo aproximadamente 320g. 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.</p>	KG	30	NÃO
60	<p>REPOLHO BRANCO</p> <p>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	30	NÃO
61	<p>SAL REFINADO</p> <p>Especificações: Iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 kg, acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado. Deve constar na embalagem informações conforme legislação.</p>	KG	180	NÃO
62	<p>SALSICHA HOT DOG</p> <p>Especificações: Obtida de carne mecanicamente separada de aves, recortes de frango sem osso, água, miúdos de frango (moela e fígado), proteína de soja, pele de suíno, pele de frango, sal refinado, fécula de mandioca, condimento preparado contém aromatizante: (sal, pimenta em pó e óleo resina de páprica), açúcar, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer outras substâncias contaminantes que possa altera-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no sif, sie ou sim) em cada embalagem. devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem a vácuo de 1 kg.</p>	KG	1000	NÃO
63	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL 125g</p> <p>Especificações: 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 texturas adequadas, além de ser isento de ferrugem, amassamento ou vazamento. embalagem com anel de abertura.</p>	LATA	1440	NÃO

64	TOMATE IN-NATURA Especificações: Tipo salada, de boa qualidade, gráudo, 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, gráudo, verdoso, bem firme, de boa qualidade	KG	550	NÃO
65	VINAGRE 750 ML Especificações: Fermentado acético de álcool e vinho branco, em garrafas de plástico transparente, resistente, prazo mínimo de validade: 02 (dois) anos. Embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	UND	150	NÃO

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A presente justificativa tem por finalidade demonstrar a necessidade e a relevância da aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da equipe técnica, operacional e do Departamento de Eventos da Secretaria Municipal de Educação de Paragominas/PA, considerando a natureza permanente, contínua e estratégica das atividades desenvolvidas por esses setores para o pleno funcionamento da política educacional do Município.

O Departamento de Eventos da Secretaria Municipal de Educação exerce papel essencial na organização, coordenação e execução de ações institucionais que dão suporte direto à política pedagógica e administrativa da rede municipal de ensino, sendo responsável pela realização de:

- formações continuadas de professores e gestores;
- reuniões técnicas ampliadas;
- capacitações;
- encontros pedagógicos;
- seminários, audiências públicas e conferências;
- lançamentos de programas e projetos educacionais;
- oficinas pedagógicas e administrativas;
- eventos intersetoriais;
- apoio a eventos educacionais realizados em parceria com outras secretarias municipais, órgãos estaduais, federais e instituições da sociedade civil.

Essas atividades demandam a mobilização simultânea de equipes técnicas, pedagógicas, administrativas e operacionais, muitas vezes com jornadas prolongadas, em locais diversos, incluindo escolas da zona urbana, zona rural e zona indígenas, exigindo estrutura mínima para alimentação adequada dos servidores envolvidos.

Além disso, a Secretaria Municipal de Educação mantém equipes técnicas e operacionais responsáveis por acompanhamento pedagógico, supervisões in loco, avaliações de políticas públicas educacionais, apoio à gestão escolar, levantamentos de dados, implantação de programas, bem como realização de pequenos reparos, adequações emergenciais e apoio logístico às unidades de ensino. Essas equipes, em diversas ocasiões, realizam deslocamentos extensos para localidades de difícil acesso, permanecendo na zona rural e em territórios indígenas por períodos que variam de um dia até semanas inteiras, em função das demandas específicas de cada comunidade escolar.

Nesse contexto, a disponibilização de gêneros alimentícios não se caracteriza como benefício, mas como condição operacional indispensável para assegurar a continuidade dos serviços públicos educacionais, evitando interrupções, atrasos e prejuízos à execução das atividades institucionais.

A inexistência de estrutura comercial em várias localidades rurais e indígenas, somada às longas distâncias, às condições precárias de acesso e à necessidade de permanência prolongada das equipes em campo, inviabiliza a obtenção de alimentação adequada por meios próprios durante a execução dos trabalhos. Assim, o fornecimento de gêneros alimentícios torna-se medida de natureza administrativa, logística e

estratégica, essencial para garantir:

- a integridade física e o bem-estar dos servidores;
- a continuidade dos serviços técnicos e pedagógicos;
- a eficiência no acompanhamento das escolas e comunidades atendidas;
- a efetividade das formações, capacitações e eventos promovidos pela Secretaria.

Cumprir destacar que as atividades desenvolvidas pelas equipes técnicas, operacionais e pelo Departamento de Eventos impactam diretamente nos indicadores educacionais do Município, no fortalecimento da gestão escolar, na melhoria da qualidade do ensino e na implementação das políticas públicas educacionais, sendo, portanto, ações de alto grau de prioridade para a Administração Pública.

A aquisição de gêneros alimentícios atende, ainda, aos princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público, pois possibilita planejamento prévio, controle de gastos e adequada prestação de contas, evitando despesas emergenciais, improvisações e descontinuidade das ações institucionais.

Diante de todo o exposto, resta plenamente justificada a demanda pela aquisição de gêneros alimentícios destinados à equipe técnica, operacional e ao Departamento de Eventos da Secretaria Municipal de Educação de Paragominas/PA, considerando o caráter contínuo das atividades, os deslocamentos frequentes para áreas rurais e indígenas, a permanência prolongada das equipes em campo e a necessidade de garantir condições mínimas de trabalho para a execução eficaz das políticas públicas educacionais.

2.2. JUSTIFICATIVA DOS ITENS E QUANTIDADES.

A definição dos itens e respectivos quantitativos para a aquisição de gêneros alimentícios objeto deste Documento de Formalização da Demanda foi realizada com base em critérios técnicos, administrativos e operacionais, considerando o histórico de consumo, o perfil das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação, a periodicidade dos eventos institucionais e a necessidade de atendimento contínuo às equipes técnicas e operacionais que atuam tanto na zona urbana quanto na zona rural e em territórios indígenas.

Os itens selecionados contemplam produtos básicos de alimentação, de fácil preparo, transporte e armazenamento, adequados às condições logísticas enfrentadas pelas equipes durante a realização de formações, reuniões técnicas ampliadas, encontros pedagógicos, capacitações, eventos intersetoriais, bem como durante as ações de acompanhamento pedagógico, supervisões in loco, implantação de programas, atendimentos emergenciais e realização de pequenos reparos nas unidades escolares.

A escolha priorizou gêneros alimentícios não perecíveis e de longa durabilidade, tais como arroz, feijão, macarrão, farinha, açúcar, café, óleo, leite em pó, biscoitos, enlatados, dentre outros, além de itens complementares destinados à preparação de refeições rápidas e lanches, garantindo o aporte nutricional mínimo necessário para a manutenção da jornada de trabalho das equipes, especialmente em locais de difícil acesso e sem infraestrutura comercial.

Os quantitativos foram estimados considerando, entre outros fatores:

- a média histórica de eventos realizados anualmente pela Secretaria Municipal de Educação;
- o número médio de participantes por evento, incluindo professores, gestores, técnicos, servidores administrativos e convidados;
- a quantidade de equipes técnicas e operacionais que realizam deslocamentos frequentes para a zona rural e comunidades indígenas;
- o tempo médio de permanência dessas equipes em campo, que pode variar de um dia até semanas inteiras;
- a impossibilidade, em muitos casos, de aquisição local de alimentos, em razão da inexistência de estabelecimentos comerciais nas localidades atendidas;
- a necessidade de garantir estoque mínimo para atendimento a demandas emergenciais e não programadas.

A estimativa de consumo foi projetada para atender todo o exercício financeiro, considerando a sazonalidade dos eventos e a intensificação das atividades em determinados períodos do ano letivo, como início de ano,

retorno às aulas, implementação de novos programas, períodos de avaliação institucional e realização de conferências e audiências públicas.

Ressalta-se que os quantitativos não possuem caráter excessivo, mas sim preventivo e estratégico, de modo a evitar desabastecimento, compras fracionadas, contratações emergenciais e descontinuidade das ações administrativas e pedagógicas. A previsão também permite melhor planejamento orçamentário, maior eficiência na gestão dos recursos públicos e otimização dos processos logísticos.

Assim, a escolha dos itens e dos quantitativos foi realizada de forma criteriosa, observando o interesse público, a economicidade, a razoabilidade e a proporcionalidade, assegurando que a Secretaria Municipal de Educação de Paragominas/PA disponha de estrutura mínima para atender às suas equipes técnicas, operacionais e ao Departamento de Eventos, garantindo a continuidade, a eficiência e a qualidade das ações educacionais desenvolvidas em todo o território municipal.

2.3. ENQUADRAMENTO:

2.3.1. Forma de Aquisição: A contratação será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, na forma do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos dos Art. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, regulamentados pelo Decreto Federal nº 11.462/2023. O Pregão Eletrônico seguirá o rito procedimental conforme o Art. 17 da referida Lei.

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. Natureza dos Materiais: O objeto desta contratação compreende a aquisição de gêneros alimentícios, conforme especificado individualmente em cada item do Termo de Referência.

2.3.4. Forma de Execução das Aquisições: as aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Pública, mediante emissão de Ordem de Fornecimento por parte do setor competente.

2.4. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DO OBJETO:

2.4.1. Nos termos do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto constitui regra geral a ser observada sempre que tecnicamente viável, economicamente vantajoso e não comprometa a execução da contratação, com vistas à ampliação da competitividade, à obtenção de propostas mais vantajosas e à participação do maior número possível de licitantes.

2.4.2. Considerando a natureza do objeto, que consiste na aquisição de gêneros alimentícios, verifica-se que os itens a serem contratados possuem características independentes entre si, são amplamente disponíveis no mercado e não demandam fornecimento integrado ou solução técnica única, o que torna o parcelamento plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional e logístico.

2.4.3. A organização da licitação por itens favorece a ampla concorrência, amplia a fase competitiva do certame e possibilita a participação de fornecedores de diferentes portes inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, em consonância com os princípios da isonomia, da competitividade e da busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

2.4.4. Ademais, o parcelamento do objeto permite maior flexibilidade na execução contratual, especialmente considerando que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada ao longo da vigência contratual, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, reduzindo riscos de desperdício, deterioração de produtos e formação de estoques excessivos.

2.4.5. Após análise do mercado fornecedor e das soluções disponíveis, não foram identificadas especificidades técnicas, operacionais ou econômicas que justifiquem o agrupamento dos itens em lote único, tampouco riscos relevantes à gestão, ao controle de qualidade ou à logística de fornecimento que inviabilizem o parcelamento. Ao contrário, o parcelamento por itens mostra-se mais compatível com a dinâmica de consumo e com as boas práticas de gestão de suprimentos públicos.

2.4.6. Dessa forma, opta-se pelo parcelamento do objeto por itens, como medida que atende ao interesse público, promove a competitividade, preserva a eficiência administrativa, assegura a adequada aplicação dos recursos públicos e se mostra plenamente compatível com a adoção do Sistema de Registro de Preços, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

2.5.1. A contratação observará critérios e práticas sustentáveis, conforme o disposto na Instrução Normativa nº 01/2010 – SLTI/MPOG, priorizando fornecedores que adotem medidas voltadas à preservação ambiental.

2.5.2. Em observância aos princípios da sustentabilidade, da responsabilidade socioambiental e da promoção do desenvolvimento sustentável nas contratações públicas, a futura contratação deverá observar, sempre que possível, critérios que minimizem impactos ambientais, promovam o uso racional de recursos naturais e incentivem práticas produtivas responsáveis.

2.5.3. Nesse sentido, os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão, preferencialmente, atender às seguintes diretrizes de sustentabilidade:

- I.** Priorizar produtos que possuam embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, reduzindo a geração de resíduos sólidos e favorecendo a destinação ambientalmente adequada;
- II.** Sempre que possível, optar por produtos provenientes de processos produtivos que adotem boas práticas ambientais, com menor impacto ao meio ambiente e respeito às normas sanitárias e ambientais vigentes;
- III.** Estimular o fornecimento de produtos com menor volume de embalagens individuais, priorizando apresentações que reduzam a produção de resíduos;
- IV.** Observar as normas vigentes relativas à segurança alimentar, qualidade sanitária e acondicionamento adequado dos alimentos, evitando desperdícios e garantindo a conservação dos produtos durante transporte e armazenamento;
- V.** Adotar práticas logísticas que contribuam para a redução de desperdícios, assegurando que os produtos sejam entregues dentro do prazo de validade e em condições adequadas de consumo;
- VI.** Sempre que possível, incentivar a participação de fornecedores locais ou regionais, contribuindo para o fortalecimento da economia local e a redução de impactos ambientais decorrentes do transporte de mercadorias por longas distâncias.
- VII.** Adequação à Política Nacional de Resíduos Sólidos.

2.5.4. A formalização contratual será realizada preferencialmente por meio eletrônico, com assinatura digital certificada, conforme orientações do TCM/PA (Resoluções nº 11.535/2014 e nº 43/2017), de modo a evitar impressões desnecessárias e reduzir o consumo de papel, contribuindo para a sustentabilidade administrativa.

2.6. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO E ORÇAMENTÁRIO DO ÓRGÃO:

2.6.1. A contratação em questão encontra respaldo na Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2026, a qual contempla os recursos necessários para a sua execução.

2.6.2. A inclusão da despesa correspondente na LOA demonstra o compromisso da Administração Municipal com a efetivação deste contrato, assegurando a disponibilidade financeira para o seu cumprimento dentro dos parâmetros estabelecidos.

2.6.3. 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 CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO.

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da Equipe Técnica e do Departamento de Eventos da Secretaria Municipal de Educação de Paragominas/PA. A solução envolve fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao suporte das atividades institucionais, administrativas, técnicas e operacionais desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação, especialmente no contexto de eventos, reuniões técnicas, formações, capacitações e demais ações administrativas, conforme especificações, quantitativos e condições definidos pela Administração.

3.2. Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender aos padrões usuais de mercado e às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, assegurando qualidade, regularidade, adequação ao consumo, integridade das embalagens e conformidade com os prazos de validade, de modo a garantir o adequado suporte logístico às atividades institucionais, sem comprometer a eficiência administrativa ou a correta aplicação dos recursos públicos.

3.3. A solução foi estruturada considerando o ciclo de vida completo do objeto, abrangendo as etapas de planejamento, contratação, fornecimento, utilização, controle e avaliação, conforme descrito a seguir:

3.3.1. Necessidade da contratação: foi identificada a partir das demandas recorrentes da Secretaria Municipal de Educação, formalizadas no Documento de Formalização da Demanda – DFD nº 02/2026, considerando o planejamento anual de atividades institucionais, a frequência estimada de eventos, reuniões, formações e ações externas, bem como a necessidade de garantir suporte operacional adequado às equipes envolvidas;

3.3.2. Contratação e Fornecimento: A contratação será formalizada por meio de Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, possibilitando maior flexibilidade administrativa, fornecimento parcelado e contratações conforme a real necessidade da Administração. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo aquisição, acondicionamento, transporte e entrega, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência;

3.3.3. Qualidade, substituição e adequação: Os produtos fornecidos deverão manter padrão de qualidade compatível com as exigências da Administração e com as normas sanitárias aplicáveis. A contratada deverá proceder à substituição imediata, sem ônus adicional, de gêneros alimentícios que apresentem avarias, irregularidades, prazos de validade inadequados ou desconformidades em relação às especificações estabelecidas no Termo de Referência, garantindo a continuidade das atividades institucionais.

3.3.4. Encerramento da Contratação e Reavaliação da Necessidade: Ao término da vigência da Ata de Registro de Preços ou do contrato dela decorrente, será realizada avaliação quanto ao atendimento da demanda, à qualidade do fornecimento e à vantajosidade da solução adotada. Persistindo a necessidade de novas aquisições, a Administração deverá promover novo planejamento, mediante atualização do DFD e elaboração de novo Estudo Técnico Preliminar ou análise de vantajosidade, conforme a legislação vigente e os princípios que regem as contratações públicas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá abranger o fornecimento de gêneros alimentícios, conforme especificações, unidades e quantitativos estimados definidos pela Administração, destinados exclusivamente ao suporte das atividades institucionais desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação, especialmente no âmbito de eventos, reuniões técnicas, formações, capacitações e demais ações administrativas e operacionais, em conformidade com o Documento de Formalização da Demanda – DFD nº 02/2026.

4.2. Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, devendo estar em perfeitas condições de consumo, com embalagens íntegras, lacradas, dentro do prazo de validade e devidamente rotuladas, contendo informações obrigatórias do fabricante, composição, data de fabricação e validade.

4.3. A contratada deverá arcar integralmente com todos os custos logísticos e operacionais necessários ao fornecimento dos produtos, incluindo transporte, frete, carga, descarga e manuseio, até o local indicado pela contratante, não sendo admitida a cobrança de quaisquer valores adicionais a esses títulos.

4.4. Nos preços ofertados deverão estar incluídos todos os encargos incidentes sobre a execução do objeto, tais como tributos, taxas, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários ao fiel cumprimento da contratação.

4.5. Serão aceitas propostas de fornecimento de produtos que apresentem características iguais ou superiores às exigidas, desde que atendam integralmente às especificações estabelecidas pela Administração e não impliquem acréscimo de custos, respeitando-se os critérios de funcionalidade, qualidade e adequação ao uso pretendido.

4.6. A contratada deverá assegurar a padronização e regularidade dos produtos fornecidos, evitando variações que comprometam a qualidade, a apresentação e a segurança alimentar, observando

rigorosamente as especificações constantes no Termo de Referência e nos documentos que instruem o processo de contratação.

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

4.7.1. Identificação do produto;

4.7.2. Embalagem original e intacta;

4.7.3. Data de fabricação;

4.7.4. Data de validade;

4.7.5. Peso líquido;

4.7.6. Número do lote;

4.7.7. Nome do fabricante;

4.7.8. Ingredientes;

4.7.9. Registro no órgão fiscalizador, quando couber.

4.8. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e mediante ordens de fornecimento, respeitando os prazos, quantitativos e locais indicados pela contratante, de modo a garantir a adequada logística de armazenamento, consumo e controle.

4.9. Os produtos deverão ser entregues adequadamente acondicionados, preservando sua integridade e qualidade até o momento da entrega, observando as boas práticas de armazenamento e transporte de alimentos, especialmente no que se refere à higiene, conservação e proteção contra contaminações.

4.10. 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, integridade física e aparência, sem sinais de deterioração ou contaminação.

4.11. Para os produtos PERECÍVEIS e aqueles com legislação específica de prazo de validade menor, a validade mínima é de 90 dias a partir da data de entrega;

4.12. OS PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS, deverão ser entregues com validade não inferior a 150 (cento e cinquenta) dias.

4.13. A contratada deverá disponibilizar canal de atendimento para comunicação com a contratante, bem como proceder à substituição imediata de produtos que apresentem defeitos, avarias, inconformidades, irregularidades sanitárias ou estejam em desacordo com as especificações exigidas.

4.14. No que couber, a contratação deverá observar critérios de sustentabilidade ambiental, priorizando práticas que minimizem impactos ambientais, como a utilização de embalagens adequadas, redução de desperdícios e adoção de procedimentos compatíveis com a legislação ambiental vigente.

4.15. O descarte de resíduos decorrentes das embalagens ou do fornecimento deverá observar a legislação ambiental aplicável, especialmente a Lei Federal nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, cabendo à contratada orientar quanto às boas práticas de manejo e destinação adequada, quando aplicável.

4.16. A proposta da licitante deverá ser apresentada em língua portuguesa, digitada, sem rasuras ou entrelinhas, e assinada por representante legal. Deverá conter, ainda, a indicação da agência bancária, número da conta e CNPJ da empresa para fins de pagamento;

4.17. No envio da proposta readequada, a licitante vendedora deverá informar preposto para comunicação com a Contratante.

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

4.19. A empresa vencedora se comprometerá em fornecer itens de boa qualidade, conforme especificações deste Termo de Referência e Edital e ainda, conforme proposta apresentada.

4.20. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme previsto no Art. 84 da Lei Federal 14.133/2021.

4.21. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

4.21.1. O licitante detentor da melhor proposta poderá ser convocado para apresentar amostra dos itens ofertados, contendo as especificações detalhadas por meio de folders ou catálogos.

- a) Nos folders ou catálogos enviados, deve constar no mínimo, especificações e imagens, reais, dos gêneros alimentícios ofertados.

4.21.2. Serão aceitos, exclusivamente, itens condizentes as especificações detalhadas, ou equivalentes, constantes neste Termo de Referência.

4.21.3. A finalidade da amostra é permitir que a Administração, no julgamento da proposta, possa se certificar de que o item proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas indicadas na sua descrição, tal como constante neste Termo de Referência. Com a amostra, pretende-se reduzir riscos e possibilitar a quem julga a certeza de que o objeto proposto atenderá à necessidade da Administração.

4.21.4. A não apresentação das amostras solicitadas ou a apresentação de itens em desacordo com as especificações poderá ensejar a desclassificação da proposta, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021

4.22. VISTORIA TÉCNICA:

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 proxima e o municipio de Paragominas/PA, e que tem ciência da logistica de entrega dos itens, independente da quantidade.**

4.23. 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, entrega, carga, descarga.

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:

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

5.2.2. 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;

5.2.2.1. 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;

5.2.2.2. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: Ato de registro da

empresa e Decreto de autorização;

5.2.2.3. 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.

5.3.3. Comprovação de que a empresa atende às normas sanitárias aplicáveis ao comércio e fornecimento de gêneros alimentícios, quando exigido pela legislação vigente.

5.4. DA HABILITAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

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

5.4.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (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 02 (dois) anos;

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 14.133/2021, art. 65, §1º).

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. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. FORMA DE FORNECIMENTO:

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. Esta forma de fornecimento visa garantir a adequada gestão de estoques, evitando desperdícios e otimizando o atendimento às demandas emergenciais e programadas da SEMEC.

6.2. PRAZO DE ENTREGA:

6.2.1. O prazo máximo para entrega dos itens será de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de recebimento da nota de empenho e/ou Ordem de Fornecimento, que será enviada por meio eletrônico.

6.2.2. O prazo de entrega poderá ser prorrogado uma única vez, por **até 05 (cinco) dias úteis**, desde que formalmente solicitado pela empresa adjudicatária antes do término do prazo original, devidamente justificado, e aceito pela Administração.

6.3. LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA:

6.3.1. As entregas deverão ser realizadas no Almojarifado Central da SEMEC, localizado na Travessa Porto Velho, s/n, Bairro Jardim Atlântico, CEP 68.627-102 (Próximo ao Quartel do 19º Batalhão de Polícia Militar) – Paragominas/PA.

6.3.2. As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 18h00, mediante agendamento prévio com o servidor responsável pelo recebimento dos materiais.

6.3.3. A contratada será responsável por todas as providências logísticas necessárias para a entrega, incluindo transporte, descarregamento, acomodação dos materiais e eventuais seguros ou taxas incidentes.

6.4. CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.4.1. PERECÍVEIS:

6.4.1.1. As proteínas devem ser entregues congeladas acondicionados em sacos plásticos transparentes, pesadas e identificadas de acordo com as especificações dos itens.

6.4.1.2. 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 7º C para alimentos resfriados e, se congelados, no mínimo – (menos) 12ºC.

6.4.2. 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.

6.4.3. Todos os produtos devem constar em suas embalagens/rótulos no mínimo as exigências do subitem

4.7. deste Termo de Referência.

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

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

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

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

6.4.8. 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.

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

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

6.4.11. 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;

6.4.12. 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;

6.4.13. 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.

6.4.14. 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.

6.4.15. 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.

6.4.16. O Fornecedor deverá entregar os itens constantes da autorização no local indicado pelo órgão participante, com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica e enviar o arquivo XML para o e-mail indicado nas Autorizações de Fornecimento.

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. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. RECEBIMENTO:

8.1.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) 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 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.

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:

8.2.2.1. Prazo de validade;

8.2.2.2. Data de emissão;

8.2.2.3. Os dados do contrato do órgão contratante;

8.2.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

8.2.2.5. O valor a pagar; e,

8.2.2.6. 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 ficará 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 necessárias 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, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Emitir e encaminhar os pedidos dos itens mediante ordem de fornecimento assinada por, no mínimo, 02 (duas) assinaturas a seguir indicados: Prefeito ou Vice-Prefeito e Secretário (a) Municipal de Educação;

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

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

9.4. 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.

9.5. 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;

9.6. 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;

9.7. Efetuar os pagamentos, mediante apresentação de Notas Fiscais acompanhadas do pedido de compra (ordem de compra), emitidas conforme o item 9.1. 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.

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. OBRIGAÇÕES ADMINISTRATIVAS E CONTRATUAIS:

10.1.1. Executar o objeto deste contrato nas condições previstas neste Termo de Referência, Edital, Proposta, Contratos e seus anexos.

10.1.2. Emitir notas fiscais em conformidade com o valor pactuado, apresentando-as para conferência, ateste e posterior pagamento pela Administração.

10.1.3. Indicar e manter preposto aceito pela Contratante, com poderes para representá-la na execução contratual, bem como manter comunicação permanente com o gestor e fiscais designados.

10.1.4. Comparecer à sede da Contratante, sempre que solicitado, por meio de preposto, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para esclarecimentos relativos à execução do contrato.

10.1.5. Atender aos pedidos somente por meio de ordem de fornecimento emitidas pela contratante conforme item 9.1 deste instrumento;

10.1.6. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

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

10.1.8. 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 contratado, por ocasião da entrega das Notas Fiscais. A administração poderá ainda solicitar outras certidões que se fizerem necessárias;

10.1.9. As datas e quantidades das entregas devem ser cumpridas rigorosamente. O não cumprimento das mesmas causará suspensão da entrega em atraso podendo a empresa receber notificação e/ou abertura de Processo Administrativo;

10.2. A contratante será isenta de qualquer responsabilidade ou ônus relacionados a esses encargos;

10.3. Qualquer dano proveniente a má conduta de seus funcionários, a contratada é única responsável;

10.4. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS E DE QUALIDADE:

10.4.1. A empresa contratada deverá assegurar que todos os gêneros alimentícios fornecidos atendam rigorosamente aos padrões de qualidade, segurança alimentar e conformidade sanitária exigidos pela

legislação vigente, bem como às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

10.4.2. Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano, apresentando características organolépticas adequadas, tais como aparência, cor, odor, sabor e textura compatíveis com o tipo de alimento fornecido, sem sinais de deterioração, contaminação, adulteração ou qualquer irregularidade que comprometa sua qualidade.;

10.4.3. Assegurar que os produtos sejam transportados, manuseados e armazenados em condições adequadas, preservando sua integridade e qualidade até o momento da entrega, evitando exposição a temperaturas inadequadas, umidade, contaminação ou qualquer outro fator que possa comprometer a segurança alimentar.

10.4.4. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela Administração sobre os materiais fornecidos.

10.5. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE:

10.5.1. Conduzir suas atividades em conformidade com a legislação ambiental vigente, preferindo, sempre que possível, produtos e práticas sustentáveis;

10.5.2. Minimizar eventuais impactos ambientais decorrentes do fornecimento, promovendo o uso racional de recursos e, quando aplicável, cumprindo obrigações de logística reversa;

10.5.3. Observar os princípios da responsabilidade compartilhada no ciclo de vida dos produtos e da logística reversa, quando aplicável.

10.5.4. Cumprir as determinações da Lei Federal nº 6.938/81, de demais legislações ambientais vigentes.

10.6. RESPONSABILIDADES TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIAS E CIVIS:

10.6.1. Arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros decorrentes da execução contratual, isentando a Administração de responsabilidade solidária;

10.6.2. Não transferir para a Contratante qualquer responsabilidade pelo pagamento de encargos trabalhistas, ainda que em caso de inadimplência da Contratada;

10.6.3. Responder por danos diretos ou indiretos causados à Administração ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou fornecedores;

10.6.4. Arcar com custas e honorários advocatícios decorrentes de processos judiciais em que a Administração figure como parte, desde que originados por atos da contratada.

10.6.5. 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.

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

11. 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.

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

11.2.1. Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.2. 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 11.1.12;

11.2.3. Multa de mora de 1 % (um por cento) por dia, sobre o valor contratado do item prejudicado por infração do subitem 13.1.7, limitado a 20 dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total;

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

11.2.5. 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 Termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.6. 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;

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

11.4. 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.

11.5. 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.

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

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. Para definição do valor estimado da presente contratação, foi realizada pesquisa de preços em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a necessidade de que o valor previamente estimado seja compatível com os preços praticados no mercado, a partir de referências obtidas em bases públicas, contratações similares realizadas pela Administração Pública e pesquisa direta com fornecedores.

12.2. Nesse sentido, a pesquisa foi conduzida mediante metodologia combinada, com utilização dos parâmetros previstos no art. 23, §1º, incisos I, II e IV, conforme descrito a seguir:

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.

12.3. Ressalta-se que as referências coletadas foram submetidas à análise de consistência e comparabilidade, considerando, quando pertinente, a compatibilidade de especificações, unidade de fornecimento, condições de entrega/local de execução, vigência/atualidade do preço e demais condições que possam impactar o valor final.

12.4. Após a coleta, foi elaborado Mapa Comparativo de Preços, no qual os valores obtidos foram analisados criticamente, podendo ser desconsiderados, quando justificável, valores manifestamente discrepantes ou incompatíveis com o padrão de mercado, de modo a preservar a fidedignidade da estimativa.

12.5. Dessa forma, o valor estimado da contratação foi definido com base na média aritmética dos preços válidos apurados, conforme demonstrado no mapa comparativo e nos documentos anexos.

12.6. A metodologia adotada visa assegurar a razoabilidade do preço de referência, a transparência e a economicidade do procedimento, com adequada fundamentação técnica para a estimativa de custos, em observância aos princípios que regem a Administração Pública e às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.7. Diante disso, a estimativa da aquisição é de **R\$ 853.143,71 (oitocentos e cinquenta e três mil e cento e quarenta e três reais e setenta e um centavos)**, conforme anexo.

13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE:

- 2.119 - Gestão, Manutenção e Gerenciamento da Secretaria de Educação

CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:

- 33.90.30.00 - Aquisição de Material de Consumo.

SUBELEMENTO:

- 33.90.30.07 - Gêneros Alimentícios.

FONTE DE RECURSO:

- 15001001 - Fundo Municipal de Educação.

14. DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

14.1. A equipe de planejamento da Contratação, designados pela PORTARIA Nº 03/2026, datada de 02 de março de 2026, serão os servidores abaixo relacionados:

14.1.1. Celina da Costa Viana, Matrícula: 1086976; e,

14.1.2. Leonardo Amaral Araujo, Matrícula nº 1087059.

Paragominas/PA, 09 de março de 2026.

CELINA DA COSTA VIANA

Superintendente Municipal
Matrícula: 1086976

LEONARDO AMARAL ARAUJO

Superintendente Municipal
Matrícula nº 1087059

Código	Descrição	Marca	Quant.	Vl. Unitário	Vl.Total
374119	ABOBORA JAPONESA		50,0000	7,563	378,15
520373	AÇÚCAR CRISTAL 1 KG		4.500,0000	4,550	20.475,00
000966	AGUA MINERAL 300ML COM 24 UNIDADES		2.000,0000	32,817	65.634,00
775885	ALHO IN - NATURA		170,0000	39,423	6.701,91
005765	ARROZ TIPO 1 - EMBALAGEM DE 1 KG		3.452,0000	6,330	21.851,16
572094	AZEITE DE DENDÊ 200ml.		50,0000	7,507	375,35
561031	BANANA PRATA.		200,0000	7,627	1.525,40
572073	BATATA INGLESA ESCOVADA IN - NATURA		510,0000	7,070	3.605,70
561465	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA		60,0000	17,247	1.034,82
572082	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER		1.300,0000	16,393	21.310,90
572103	BISCOITO SORTIDO SALGADO		60,0000	18,907	1.134,42
572087	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO		1.552,0000	22,140	34.361,28
572092	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE.		1.552,0000	22,887	35.520,62
519917	CAFÉ - PCT 250GR.		4.360,0000	18,110	78.959,60
370910	CALDO DE GALINHA C/12 TABLETES		30,0000	13,237	397,11
572114	CARNE BOVINA DE 1ª TIPO PATINHO.		2.725,0000	48,393	131.870,93
572119	CARNE MOÍDA TIPO MUSCULO BOVINO		1.220,0000	40,693	49.645,46
572125	CARNE TIPO ACÉM.		2.785,0000	51,320	142.926,20
074060	CEBOLA		530,0000	6,107	3.236,71
999144	CENOURA		50,0000	8,107	405,35
572137	CHARQUE.		60,0000	61,547	3.692,82
374114	CHEIRO VERDE COM CEBOLINHA		650,0000	5,223	3.394,95
010922	COLORAU 100 GR		650,0000	1,923	1.249,95
572145	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS		300,0000	20,390	6.117,00
015723	CREME DE LEITE CX C/ 200G		50,0000	4,357	217,85
243161	FARINHA DE MANDIOCA (FINA) AMARELA		540,0000	9,407	5.079,78
044058	FARINHA DE MANDIOCA (GROSSA)		2.000,0000	10,257	20.514,00
828505	FARINHA DE TRIGO C/FERMENTO (KG)		30,0000	7,490	224,70
828506	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO (KG)		20,0000	7,210	144,20
519914	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1		2.940,0000	7,163	21.059,22
572146	FEIJÃO PRETO		15,0000	7,770	116,55
572147	FERMENTO BIOLÓGICO 10G		20,0000	2,830	56,60
572148	FERMENTO QUIMICO 100G		30,0000	5,707	171,21
572149	FLOCÃO DE MILHO - PACOTE 500g		600,0000	3,267	1.960,20
572150	FRANGO CONGELADO INTEIRO		150,0000	15,260	2.289,00
016666	KETCHUP SABOR TRADICIONAL 400G		30,0000	9,420	282,60
561286	LARANJA (UND).		450,0000	2,840	1.278,00
572153	LEITE CONDENSADO TRADICIONAL 395g		100,0000	8,170	817,00
517745	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PACOTE DE 200G		2.680,0000	8,770	23.503,60
572155	LINGUIÇA CALABRESA COM 5 KG		50,0000	152,350	7.617,50
561331	LOMBO SUÍNO CONGELADO		80,0000	36,083	2.886,64
376237	MAÇÃ IN NATURA		70,0000	15,957	1.116,99
572156	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - PACOTE 500g		2.240,0000	3,807	8.527,68
535391	MACARRÃO TIPO PARAFUSO		96,0000	8,747	839,71
513741	MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA A VACUO		350,0000	7,373	2.580,55
572157	MAIONESE - 1kg		50,0000	28,250	1.412,50
775890	MARGARINA C/ SAL 500G		50,0000	9,397	469,85
561050	MELANCIA COMUM		450,0000	3,643	1.639,35
572158	MILHO BRANCO 500G		100,0000	5,940	594,00
519919	ÓLEO DE SOJA 900ML.		1.720,0000	10,137	17.435,64
572159	OVO BRANCO - (CARTELA 30x1)		48,0000	23,463	1.126,22
572160	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - PACOTE 500g		500,0000	11,573	5.786,50
572161	PÃO DOCE DE COCO (40G). EMBALAGEM C/20		100,0000	26,803	2.680,30
572162	PÃO TIPO MASSA FINA		7.000,0000	1,740	12.180,00
572163	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1 KG		1.000,0000	21,123	21.123,00

Código Descrição	Marca	Quant.	Vl. Unitário	Vl.Total
572164 PIMENTA DE CHEIRO.		320,0000	23,330	7.465,60
572165 POLPA DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS POR ENTREGA).		500,0000	18,810	9.405,00
572166 EXTRATO DE TOMATE .		30,0000	18,237	547,11
999145 REPOLHO BRANCO		30,0000	6,957	208,71
510525 SAL REFINADO 1KG		180,0000	1,977	355,86
572167 SALSICHA HOT DOG.		1.000,0000	15,357	15.357,00
572168 SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL 125g.		1.440,0000	7,760	11.174,40
829992 TOMATE.		550,0000	11,180	6.149,00
202442 VINAGRE 750 ML		150,0000	3,610	541,50
572652 LEITE DE COCO 200 ML		60,0000	6,730	403,80
			Total Geral	853.143,71





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 32BF-377F-CBFD-BBE8

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

- ✓ LEONARDO AMARAL ARAUJO (CPF 950.XXX.XXX-87) em 28/04/2026 18:03:27 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ CELINA DA COSTA VIANA (CPF 976.XXX.XXX-20) em 29/04/2026 08:38:03 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/32BF-377F-CBFD-BBE8>