

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto: Chamada Pública para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Cooperativas e Associações), destinados à alimentação escolar dos alunos da educação básica no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no município de José da Penha, Rio Grande do Norte, conforme disposto no art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, n.º 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025.

1.2. As especificações e as estimativas dos quantitativos dos gêneros alimentícios estão detalhada na planilha a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	Carne bovina de 2ª moída.	4990.0	Quilograma	32,26	160.977,40
resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.					
2	Feijão verde -	1730.0	Quilograma	16,65	28.804,50
de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada.					
3	Frango Caipira congelado. Corte: peito com osso.	1700.0	Quilograma	22,32	37.944,00
Carne de frango tipo peito com osso congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, 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 ser mantidos sob congelamento a -18°C e 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: Sacos plásticos resistentes contendo 1kg a 2 kg.					
4	Ovo de galinha caipira -	4350.0	Bandeja	18,90	82.215,00
grandes, de galinha, isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 24 horas anteriores à data de entrega. Embalagem: bandejas de papelão com 15 unidades.					
5	Peito de frango -	7800.0	Quilograma	21,33	166.374,00
de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.					
6	Polpa de fruta, sabor acerola -	2880.0	Quilograma	14,73	42.422,40
congelada, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. Com validade mínima de 60 dias.					
7	Polpa de fruta, sabor caju -	2880.0	Quilograma	14,92	42.969,60
congelada, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. Com validade mínima de 60 dias.					
8	Polpa de fruta, sabor cajá -	2880.0	Quilograma	15,77	45.417,60
congelada, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. Com validade mínima de 60 dias.					
9	Polpa de fruta, sabor goiaba -	2880.0	Quilograma	15,17	43.689,60
congelada, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. Com validade mínima de 60 dias.					
10	Polpa de fruta, sabor maracujá -	2880.0	Quilograma	40,00	115.200,00

congelada, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. Com validade mínima de 60 dias.					
11	Polpa de fruta, sabor manga -	2880.0	Quilograma	14,33	41.270,40
congelada, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. Com validade mínima de 60 dias.					
12	Queijo coalho -	1220.0	Quilograma	44,30	54.046,00
fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, atóxica não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e comercialização devidamente dentro da legislação vigente.					
13	Alface -	1460.0	Pé	4,75	6.935,00
do tipo lisa ou crespa, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Unidades com aproximadamente 200g a 400g.					
14	Batata doce -	932.0	Quilograma	5,53	5.153,96
de primeira e boa qualidade, casca roxa ou branca, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, gráudas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e furos) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.					
15	Batata inglesa -	1820.0	Quilograma	8,02	14.596,40
lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, gráuda, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.					
16	Cebola branca -	2420.0	Quilograma	8,58	20.763,60
de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.					
17	Cheiro verde -	1950.0	Maço	3,50	6.825,00
cheiro verde regional, 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. Embalagem: 1 maço - 0,3 kg					
18	Cenoura -	2130.0	Quilograma	10,27	21.875,10
de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.					
19	Macaxeira -	940.0	Quilograma	5,75	5.405,00
Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa que não tenha sido utilizada no acondicionamento de adubos, produtos tóxicos ou nocivos à saúde humana. Acondicionada em embalagens tipo rede, pesando 2Kg.					
20	Milho verde -	1080.0	Quilograma	8,22	8.877,60
apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas (bandeja, peso, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos). Apresentação: embalados em bandeja contendo mínimo de 5 unidades, com peso líquido médio total de 1 kg					
21	Tomate -	2550.0	Quilograma	9,06	23.103,00
maduro, de boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.					
22	Jerimum -	610.0	Quilograma	6,06	3.696,60
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. Peso de aproximadamente 1 kg.					
23	Abacaxi -	4380.0	Quilograma	8,50	37.230,00
de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 01 kg a 1,5 kg.					
24	Banana prata -	4600.0	Quilograma	6,04	27.784,00
de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, desenvolvida, casca íntegra, com 70% de maturação, bem conservada, isenta de sujidades terrosas, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade padrão.					
25	Goiaba vermelha -	680.0	Quilograma	8,23	5.596,40
de primeira qualidade, gráuda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada					
26	Laranja -	3025.0	Quilograma	6,98	21.114,50

tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e bem conservada.					
27	Limão -	370.0	Quilograma	5,63	2.083,10
tipo Taiti, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.					
28	Maçã nacional -	3810.0	Quilograma	12,49	47.586,90
, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.					
29	Mamão -	2180.0	Quilograma	6,37	13.886,60
tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte e bem conservado.					
30	Manga -	2965.0	Quilograma	6,18	18.323,70
tamanho médio, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.					
31	Melancia -	8350.0	Quilograma	6,69	55.861,50
redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.					
32	Melão -	3425.0	Quilograma	6,40	21.920,00
de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem rachaduras e bem conservado.					
33	Manteiga da terra/garrafa -	890.0	Unidade	18,58	16.536,20
com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Demais condições de acordo com as normas de Saúde/sanitárias vigentes. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação, lote, peso líquido e validade mínima de 48 (quarenta e oito) dias, a partir do recebimento do produto. Deve ter registro do Ministério da Agricultura SIF/ SIE.					
34	Mel de abelha em sachê -	15370.0	Sachê	0,66	10.144,20
Produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar, não poderá conter substâncias estranhas, não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial, deverá apresentar aspecto líquido denso, cor levemente amarelada a castanho escura, cheiro e sabor próprios, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. Embalagem Primária: sachê de plástico, atóxico, transparente, contendo 4g a 6g. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente pesando até 12 kg, contendo as informações de data da fabricação, validade e lote de forma legível, em conformidade com a resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária, atendendo a todas as exigências apresentadas nas descrições, bem como a composição nutricional do produto O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura e validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.					

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do instrumento de contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O instrumento de contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, na forma do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Necessitamos desses gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Cooperativas e Associações), para o atendimento da alimentação escolar, no ano letivo de 2025, no âmbito do PNAE, proveniente de Recursos Federais do FNDE, a serem utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral e AEE, no município de José da Penha, Rio Grande do Norte, conforme disposto no art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020 , n.º 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025.

O objeto ora solicitado trata-se de material indispensável para o oferecimento de uma merenda escolar de qualidade, para contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Além disso, visa fortalecer o pequeno agricultor e cumprir o disposto do Art. n.º . 29, da Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025, quanto a utilização de, no mínimo 30% (trinta por cento), do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, que devem ser utilizados na aquisição de gêneros

alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. Descrição da Solução como Um Todo

3.1.1. A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, conforme estabelecido pela Lei n.º 11.947/2009 e pelas Resoluções CD/FNDE n.º 06/2020, n.º 21/2021 e nº 03/2025. O objetivo é atender às necessidades do PNAE durante o ano letivo de 2024, contemplando as seguintes etapas de ensino: Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação Escolar Quilombola, Educação em Tempo Integral e AEE.

3.2. A solução abrange:

3.2.1. **Fornecimento dos Produtos:** Gêneros Alimentícios Perecíveis: Incluem, entre outros, frutas, verduras, legumes, laticínios e carnes, que serão fornecidos em conformidade com as especificações de qualidade e frescor estabelecidas no TR. Gêneros Alimentícios Não Perecíveis: Abrangem itens como grãos, cereais, farinhas, massas, óleos e enlatados, conforme as especificações detalhadas no TR.

3.2.2. **Logística e Distribuição:** Os fornecedores serão responsáveis pela entrega dos produtos nas unidades escolares especificadas, observando os prazos, condições de transporte e armazenamento adequados para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos.

3.2.3. **Conformidade Legal e Normativa:** Os produtos fornecidos devem atender às exigências sanitárias e de segurança alimentar vigentes, bem como às diretrizes do PNAE, assegurando a oferta de alimentos saudáveis e adequados às necessidades nutricionais dos alunos.

3.2.4. **Sustentabilidade e Impacto Social:** A contratação prioriza a aquisição de produtos da Agricultura Familiar, visando promover o desenvolvimento econômico local, a inclusão social e a sustentabilidade ambiental, em conformidade com as políticas públicas estabelecidas.

3.3. Providências de Adequação

3.3.1. Não se vislumbram providências de adequação a serem consideradas na solução como um todo.

3.4. Contratações Correlatas ou interdependentes

3.4.1. No contexto da contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no âmbito do PNAE, é essencial identificar as contratações que possam estar correlacionadas ou interdependentes, garantindo a execução eficiente e integrada das atividades. Essas contratações complementares podem ser necessárias para assegurar que os objetivos da alimentação escolar sejam plenamente atendidos.

3.4.2. Transporte e Logística de Distribuição:

3.4.2.1. Contratação de serviços de transporte para a entrega dos gêneros alimentícios às unidades escolares, tanto na área urbana quanto na zona rural;

3.4.2.2. A logística eficiente é essencial para garantir que os alimentos sejam entregues dentro do prazo e em condições adequadas de consumo, especialmente em regiões de difícil acesso;

3.4.2.3. A eficiência da logística impacta diretamente a qualidade e continuidade da alimentação escolar;

3.4.2.4. Solução encontrada: Os encargos com transporte, descarga dos materiais, salários de técnico(s) correrão por conta das empresas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.4.3. Consultoria ou Contratação de Nutricionistas:

- 3.4.3.1. Contratação de profissionais para elaborar cardápios balanceados e compatíveis com as diretrizes nutricionais do PNAE, além de supervisionar a qualidade dos alimentos;
- 3.4.3.2. Nutricionistas desempenham papel fundamental na adequação dos cardápios às necessidades dos alunos e na verificação da conformidade dos produtos recebidos;
- 3.4.3.3. Interdependência: A definição do cardápio orienta as especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- 3.4.3.4. Solução encontrada: Já existem nutricionistas para desempenhar tais funções no município, no âmbito do PNAE, sendo uma responsável técnica e a outra do quadro técnico, concursada e seletista, respectivamente.

3.4.4. Serviços de Armazenagem:

- 3.4.4.1. Contratação de espaço adequado para o armazenamento temporário dos gêneros alimentícios, com controle de temperatura, umidade e higiene;
- 3.4.4.2. Necessário para preservar a qualidade dos produtos até sua distribuição final;
- 3.4.4.3. A falta de condições adequadas de armazenamento pode comprometer a segurança e a validade dos alimentos;
- 3.4.4.4. Solução encontrada: Já existem locais específicos para armazenamento de gêneros alimentícios, tanto no depósito central quanto nas unidades escolares, com prateleiras adequadas, freezers e geladeiras em quantidades e condições apropriadas para o armazenamento

3.4.5. Fornecimento de Materiais Complementares:

- 3.4.5.1. Aquisição de utensílios e equipamentos necessários ao preparo e distribuição das refeições, como panelas, talheres, copos e bandejas;
- 3.4.5.2. Essenciais para a execução do serviço de alimentação escolar nas cozinhas das escolas;
- 3.4.5.3. Interdependência: A ausência desses materiais inviabiliza a utilização dos gêneros alimentícios adquiridos;
- 3.4.5.4. Solução encontrada: A aquisição desses itens é realizada anualmente conforme a necessidades das escolas, por meio de pregão eletrônico.

3.4.6. Serviços de Capacitação para Manipuladores de Alimentos:

- 3.4.6.1. Treinamento para os funcionários responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos, visando atender às normas de segurança alimentar;
- 3.4.6.2. Garante que os manipuladores de alimentos sigam práticas seguras e adequadas de higiene e preparo;
- 3.4.6.3. A qualidade do serviço prestado depende da qualificação dos manipuladores;
- 3.4.6.4. Solução encontrada: Anualmente, são realizadas capacitações sobre boas práticas e manipulação higiênica-sanitária dos alimentos para os manipuladores de alimentos, devidamente registradas.

3.4.7. Contratação de Serviços de Descarte e Logística Reversa:

- 3.4.7.1. Serviços especializados para o descarte correto de resíduos gerados, incluindo alimentos impróprios para consumo e embalagens;
- 3.4.7.2. Necessário para minimizar impactos ambientais e cumprir legislações ambientais;
- 3.4.7.3. Complementa a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da contratação principal;

3.4.8. Aquisição de Materiais de Limpeza e Higienização:

- 3.4.8.1. Compra de produtos de limpeza necessários para manter as cozinhas escolares em conformidade com as normas sanitárias;
- 3.4.8.2. Garante a higiene no preparo e armazenamento dos alimentos;
- 3.4.8.3. A segurança alimentar está diretamente vinculada às condições de higiene do ambiente de preparo;
- 3.4.8.4. Solução encontrada: A aquisição desses itens é realizada mensalmente, pelos gestores escolares, conforme a necessidades das escolas, decorrentes de licitação realizada no Município anualmente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade:

- 4.1.1. Um dos possíveis impactos ambientais relacionados à contratação solicitada, é a destinação inadequada de embalagens dos gêneros alimentícios, podendo resultar em impactos ambientais negativos, como poluição do solo e da água. A solução sugerida para evitar esse impacto, é de realizar a triagem e destinação adequada das embalagens, sendo destinados ao serviço de coleta específico;
- 4.1.2. Outro possível risco, é a produção de resíduos orgânicos provenientes da manipulação dos alimentos e da limpeza regular das áreas de cozinha das Unidades Escolares, pois, quando não tratados de forma adequada, podem causar risco de contaminação biológica e atração de pragas e vetores urbanos. Para evitar isso, devem ser adotadas as técnicas de manejo de resíduos orgânicos, conforme estabelecido pela Resolução ANVISA n.º 216/2004. A resolução orienta que os estabelecimentos devem dispor recipientes identificados e íntegros, com tampa e sem acionamento manual, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Portanto, a coleta frequente e estocagem em local isolado da área de preparação de alimentos, evita focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos;
- 4.1.3. Seleção de fornecedores sustentáveis: priorizar fornecedores que adotam práticas sustentáveis, como a redução do consumo de energia e água em seus processos produtivos;
- 4.1.4. Eficiência energética: utilizar tecnologias e práticas que promovam a eficiência energética em toda a cadeia de fornecimento, desde a produção até o transporte dos alimentos;
- 4.1.5. Redução de desperdícios: implementar práticas para minimizar o desperdício de alimentos, como planejamento adequado de compras e rotinas de controle de estoque;
- 4.1.6. Assim, a adoção dessas medidas mitigadoras e de critérios sustentáveis pode não apenas minimizar os impactos ambientais e sociais negativos, mas também promover uma cultura de sustentabilidade e responsabilidade social no município de José da Penha/RN.

4.2. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei n.º 14.133, de 2021):

- 4.2.1. Na presente contratação será admitida eventuais indicações de marca, característica ou modelo que estejam descritas neste Termo de Referência ou em outro próprio.

4.3. Da vedação de utilização de marca/produto

4.3.1. Não haverá vedação de marca/produto na presente contratação.

Amostras físicas:

4.3.2. Os fornecedores classificados em primeiro lugar, caso necessário, deverão entregar as amostras dos itens indicados, na Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte, com sede na Rua Prefeito Francisco Fontes 22, Centro, José da Penha/RN, que terá data e horário de sua realização devidamente divulgados no dia da Sessão Pública, para que todos tenham acesso a essa informação, cuja presença será facultada a todos, incluindo os demais fornecedores interessados;

4.3.3. A análise das amostras será realizada pelas nutricionistas do PNAE, lotadas na Secretaria de Educação, que emitirão o parecer técnico no prazo de 12 horas úteis, após o recebimento da amostra;

4.3.4. Todas as amostras físicas, deverão ser entregues nas mesmas condições descritas nas especificações de cada item, incluindo selos, alvarás e carimbos (quando necessário), gramatura, rotulagem, informações nutricionais e forma de entrega (congelada, refrigerada ou in natura);

4.3.5. As amostras serão submetidas à análise sensorial para avaliação das características organoléticas e o atendimento aos requisitos de controle de qualidade;

4.3.6. Para efeito da análise sensorial, serão considerados os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência. Além disso, será analisado o rendimento dos itens que serão submetidos ao teste de cocção, análise de embalagem, informe nutricional e rotulagem, validade, carimbos e selos dos itens.

4.3.7. Para os itens descritos abaixo, as amostras deverão ser entregues acompanhadas da documentação necessária que comprove a liberação da produção, incluindo selos e alvarás sanitários, conforme as especificações de cada item. É imprescindível que todos os documentos sejam apresentados no momento da entrega das amostras:

4.3.7.1. Item n.º 1- Goma de mandioca hidratada – Alvará Sanitário Municipal;

4.3.7.2. Item n.º 2 – Arroz branco – Alvará Sanitário Municipal;

4.3.7.3. Item n.º 3 - Bebida láctea - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

4.3.7.4. Item n.º 8 – Farinha de mandioca – Alvará Sanitário Municipal;

4.3.7.5. Item n.º 26 – Manteiga da terra - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

4.3.7.6. Itens n.º 27, 28, 29, 30 e 31 – Polpa de fruta, sabor manga, acerola, cajarana, caju e goiaba – Registro no MAPA;

4.3.7.7. Item n.º 32 – Queijo, tipo coalho - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

4.3.8. Será solicitada a amostra física de 14 (quatorze) itens, caso necessário, relacionados a seguir:

4.3.8.1. 1. Goma de mandioca hidratada;

4.3.8.2. 2. Arroz branco;

4.3.8.3. 3. Bebida láctea;

4.3.8.4. 7. Colorífico em pó;

4.3.8.5. 8. Farinha de mandioca;

4.3.8.6. 25. Feijão de corda;

- 4.3.8.7. 26. Manteiga da terra;
- 4.3.8.8. 31. Ovos de galinha;
- 4.3.8.9. 27. Polpa de fruta, sabor manga;
- 4.3.8.10. 28. Polpa de fruta, sabor acerola;
- 4.3.8.11. 29. Polpa de fruta, sabor cajarana;
- 4.3.8.12. 30. Polpa de fruta, sabor caju;
- 4.3.8.13. 31. Polpa de fruta, sabor goiaba;
- 4.3.8.14. 32. Queijo, tipo coalho.

4.3.9. Em caso de reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra e assim sucessivamente, em até 1 (um) dia útil, após solicitadas. O dia e o horário limite será discriminado no Site Oficial da Prefeitura Municipal de José da Penha/RN;

4.3.10. Não haverá descarte de amostras, pois, por tratar-se de material de consumo, serão utilizadas durante os testes de análise sensorial. Os itens colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, sem gerar direito a ressarcimento;

4.3.11. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio do Site Oficial da Prefeitura Municipal de José da Penha/RN;.

4.4. Subcontratação

4.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5. Garantia da contratação

4.5.1. Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega:

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é **de 3 (três) dias corridos**, contados do recebimento da Ordem de Compra/Empenho.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar via e-mail: smedJosé.da.Penha@gmail.com, as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme os cronogramas fornecidos periodicamente pela Secretaria Municipal de Educação, que serão enviados juntamente com a ordem de compra, por meio de e-mail. O cronograma conterá informações sobre o local de entrega e as quantidades especificadas.
 - 5.3.1. Ovos: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
 - 5.3.2. Frutas, legumes e verduras: deverão ser entregues semanalmente, preferencialmente nas segundas-feiras, ou conforme a necessidade;
 - 5.3.3. Goma de tapioca: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
 - 5.3.4. Bebida láctea, queijo e bolo alimentícios: deverão ser entregues conforme cronograma enviando pela secretaria, juntamente com a ordem de compra;
 - 5.3.5. Arroz branco, farinha de mandioca, feijão de corda e feijão carioca: semanalmente, ou conforme a necessidade.

- 5.4. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
- 5.5. Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo.
- 5.6. O peso dos itens serão conferidas nos locais de recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento.
- 5.7. Os demais gêneros alimentícios serão conferidos no ato do recebimento, conforme a ordem de compra, a marca licitada e as especificações dos itens contidas no termo de referência.
- 5.8. O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de José da Penha/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso o produto não se encontre dentro dos moldes do Termo de Referência.
- 5.9. Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo, a contratada deverá realizar a retirada até o prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios que a identificação só seja realizada durante a manipulação dos alimentos;
- 5.10. O prazo de substituição dos itens rejeitados é de 1 (um) dia útil após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 5.11. As quantidades a serem entregues nos locais serão previstas no cronograma, incluindo os seguintes locais de entrega conforme indicação da Secretaria de Educação :
- 5.12. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão, tipo baú, específico para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos.
- 5.13. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (máscaras, camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei n.º 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

- 6.7. A fiscalização técnica do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto n.º 11.246, de 2022, art. 22, VI).
- 6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

- 6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto n.º 11.246, de 2022).
- 6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

- 6.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.17. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei n.º 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 6.18. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

- 7.1.** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei n.º 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 7.5.** 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.
- 7.6.** 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 n.º 14.133, de 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.
- 7.7.** 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.
- 7.8.** 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.

Liquidação

- 7.9.** 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.
 - 7.9.1.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 7.10.** 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.
- 7.11.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.12.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, podendo ser constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133, de 2021.

- 7.13.** A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.14.** Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17.** 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.

Prazo de Pagamento

- 7.18.** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 7.19.** 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 seguinte índice de correção monetária:

EM = $I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Forma de Pagamento

- 7.20.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.22.1.** 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.
- 7.23.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, exceto o ISS, que poderá ser retido na fonte. 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. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

8.1. São obrigações do Contratante:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133, de 2021;
- 8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato;
- 8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste termo de referência ou no contrato;
- 8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 8.1.9.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta dias), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta dias);
- 8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
- 8.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
 - 9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);
 - 9.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

- 9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.1.6. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.1.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 9.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato;

- 9.1.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o contratado que:

- 10.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 10.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 10.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 10.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 10.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- iv. **Multa:**
 - a. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 dias;
 - b. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - i. O atraso superior a 20 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

- c. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem anterior, de 20% a 30% do valor do Contrato.
- d. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem anterior, de 15% a 25% do valor do Contrato.
- e. Para infração descrita na alínea “b” do subitem anterior, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
- f. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem anterior, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
- g. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem anterior a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

10.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

10.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

10.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito

para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

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

10.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133, de 2021.

10.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

11. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

11.2. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

11.2.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

11.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

11.3.1. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP e/ou CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

11.4. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

11.4.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP e/ou CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

11.5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

- 11.5.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II do Edital.
- 11.5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 (um) dia após o término do prazo de apresentação dos projetos, se for o caso. O resultado da seleção será publicado 01 (um) dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 11.5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos na Resolução n.º 26/2013, Resolução n.º 4/2015, Resolução n.º 6/2020 e Resolução n.º 21/2021 - FNDE, que dispõem sobre o PNAE.

11.5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP e/ou CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP e/ou CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

11.5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

I – Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização da Chamada Pública.

II – Exigências de habilitação

12.2. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos de Região Geográfica Imediata, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado e grupo de projetos do país, (Regiões disponíveis em: <<http://www.fn-de.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>>), especificamente no caso do Município de José da Penha/RN, detalhado conforme tabela abaixo:

12.3. Conceituação de Região Intermediária e Região Imediata:

12.4. Região Intermediária: correspondem a uma escala intermediária entre as Unidades da Federação e as Regiões Geográficas Imediatas. Elas articulam as Regiões Geográficas Imediatas de funções urbanas de maior complexidade, como serviços médicos especializados ou grandes universidades;

12.5. Região Imediata: têm na rede urbana o seu principal elemento de referência. Essas regiões são estruturadas a partir de centros urbanos próximos para a satisfação das necessidades imediatas das populações, tais como: compras de bens de consumo, busca de trabalho, procura por serviços de saúde e educação e prestação de serviços públicos, como postos de atendimento do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), do Ministério do Trabalho e de serviços judiciários, entre outros.

MUNICÍPIO	REGIÃO INTERMEDIÁRIA	REGIÃO IMEDIATA
José da Penha/RN	Mossoró/RN	Pau dos Ferros/RN

12.6. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I. o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II. O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III. o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV. o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

12.7. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes;**
 - a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;
 - b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;
 - c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;
 - d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física.
- II. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei n.º 10.831/2003, o Decreto n.º 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;**
- III. Os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar;**
 - a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III do art. 35 da Resolução CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP e/ou CAF Jurídica;
 - b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

12.8. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 12.2 e 12.3.

12.9. Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o § 4º da Resolução CD/FNDE Nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica.

12.10. Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de Região Geográfica Imediata, de Região Geográfica Intermediária, do estado, ou do País, nesta ordem.

12.11. Das aquisições de gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, identificada por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, realizadas

pelas entidades executoras, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome da mulher, comprovado por nota fiscal de venda.

12.12. Entende-se por Família Rural Individual a UFPA, identificada pela DAP ou pelo CAF, conforme legislação do Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar – MDA.

12.13. A mulher membro da UFPA de que trata o item “12.10” será identificada por meio de número de CPF, e no extrato do CAF deve constar como mão de obra.

12.14. A aquisição de que trata o item “12.10” será comprovada por meio de nota fiscal de venda, emitida em nome e CPF da mulher.”.

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 1.256.628,86 (Hum milhão, duzentos e cinquenta e seis mil, seiscentos e vinte e oito reais, oitenta e seis centavos)

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos provenientes do PNAE- FNDE;

14.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

Unidade gestora:	2 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JOSÉ DA PENHA
Órgão orçamentário:	15000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unidade orçamentária	15001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Função:	12 - Educação
Subfunção:	306 - Alimentação e Nutrição
Programa:	3 - Gestão dos Serviços Educacionais - Ensino Fundamental
Ação:	2.137 - Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental
Despesa 661	3.3.90.30.00 Material de Consumo
Fonte de	584 - Recursos Educação - 1.500.0000
Despesa 662	3.3.90.30.00 Material de Consumo
Fonte de	586 - Recurso FNDE - 1.569.0000
Ação:	2.150 - Programa de Alimentação Escolar - Educação Especial
Despesa 709	3.3.90.30.00 Material de Consumo
Fonte de	584 - Recursos Educação - 1.500.0000
Despesa 710	3.3.90.30.00 Material de Consumo
Fonte de	586 - Recurso FNDE - 1.569.0000
Programa:	10 - Gestão dos Serviços Educacionais - Ensino Ensino Infantil
Ação:	2.130 - Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Creche e Pré-escola)
Despesa 623	3.3.90.30.00 Material de Consumo
Fonte de	584 - Recursos Educação - 1.500.0000
Despesa 624	3.3.90.30.00 Material de Consumo
Fonte de	586 - Recurso FNDE - 1.569.0000
Subfunção:	366 - Educação de Jovens e Adultos
Programa:	3 - Gestão dos Serviços Educacionais - Ensino Fundamental
Ação:	2.144 - Programa de Alimentação Escolar - Jovens e Adultos
Despesa 690	3.3.90.30.00 Material de Consumo
Fonte de	584 - Recursos Educação - 1.500.0000

José da Penha/RN, 08 de maio de 2025.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

DARLIANY BORGES SOARES

Matrícula 138260-3

FRANCISCO DE ASSIS PAULINO E SILVA

Matrícula 138259-4

MIQUEIAS VIRGINIO DA SILVA

Matrícula 138261-6

Francisca Anatânia Maia Bessa
Secretária Municipal de Educação

Emanuele Catarina Fernandes
Nutricionista