

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência Aquisição de gêneros alimentícios, para atender à necessidade dos alunos matriculados na rede municipal de educação, deste município, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANT	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
1.	Abobora - de primeira qualidade, tamanho médio e sem rupturas.	2.000	KG	R\$ 9,09	R\$ 18.180,00
2.	Alho – 1º Qualidade, tamanho médio a grande, consistência firme sem presença de fungos ou bolor. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Classe 8 (maior que 61 mm).	2.000	KG	R\$ 32,61	R\$ 65.220,00
3.	Abacaxi - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	10.000	UND	R\$ 10,27	R\$ 102.700,00
4.	Açúcar Cristal - Na cor branca, sacarose de cana de açúcar. Embalagem primária plástica, de 1kg, contendo data de fabricação e validade de mínimo 1 ano após a data de entrega.	10.000	KG	R\$ 6,32	R\$ 63.200,00
5.	Açafrão - Da terra, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Embalagem contendo 100g	2.000	UND	R\$ 8,70	R\$ 17.400,00
6.	Adoçante Artificial - adoçante, tipo Stevia 100%, embalagem com 100 ml.	20	UND	R\$ 11,95	R\$ 239,00
7.	Amido de Milho – Amido em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matéria prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem em caixa de 500g.	1.000	UND	R\$ 10,22	R\$ 10.220,00
8.	Arroz Branco - tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento; validade mínima de 12 meses; embalagem primária saco polietileno atóxico, resistente, Data de fabricação e	6.000	KG	R\$ 8,59	R\$ 51.540,00

	validade visíveis.				
9.	Arroz Parbolizado - Beneficiado, parboilizado, longo tipo 1. Embalagem primária plástica, transparente, de 1kg. Com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	14.000	KG	R\$ 9,03	R\$ 126.420,00
10.	Arroz Vermelho – Beneficiado, polido, médio, fora do tipo. Embalagem primária plástica, transparente, de 1 Kg. Com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	6.000	KG	R\$ 10,93	R\$ 65.580,00
11.	Aveia em flocos - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem contendo 170g.	500	UND	R\$16,63	R\$ 8.315,00
12.	Banana Prata - Tipo Prata. Grau médio de amadurecimento, casca amarela, sem pontos escuros, moles ou machucadas. Em pencas.	70.000	UND	R\$ 8,38	R\$ 586.600,00
13.	Batata Inglesa - – Tamanho médio. Não esverdeadas, sem brotos, sem rachaduras ou pontos escuros. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	10.000	KG	R\$ 10,42	R\$ 104.200,00
14.	Batata doce - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	8.000	KG	R\$ 8,09	R\$ 64.720,00
15.	Beterraba - Tamanho médio, firmes, não murchas, cor vermelho intenso, sem rachaduras nem sinais de brotação.	800	KG	R\$ 5,89	R\$ 4.712,00
16.	Biscoito Doce - Tipo Maisena. Ingredientes obrigatórios Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal e soro de leite em pó. Embalagem plástica de 350g. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	10.000	PCT	R\$ 6,35	R\$ 63.500,00
17.	Biscoito Doce - Tipo Maria. Ingredientes obrigatórios Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal e soro de leite em pó. Embalagem plástica de 350g. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	10.000	PCT	R\$ 5,76	R\$ 57.600,00

18.	Biscoito Peteca - 0% gordura trans. Ingredientes obrigatórios Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos. Embalagem plástica de 300g. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	18.000	PCT	R\$ 5,82	R\$ 104.760,00
19.	Biscoito de Polvilho - Biscoito de Polvilho tradicional - salgado, assado, de consistência crocante. Embalagem de aproximadamente 90g contendo data de fabricação, validade, informação nutricional e composição. Deve conter basicamente polvilho, ovo, sal, leite, óleo vegetal, sem gordura trans, sem adição de aditivos alimentares. O produto deverá ter validade mínima de 03 meses a partir da data de fabricação.	200	PCT	R\$ 8,51	R\$ 1.702,00
20.	Biscoito Rosquinha – 0% gordura trans. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, soro de leite em pó, sal refinado, fermento químico, estabilizante lecitina de soja e aromático. Pacote contendo 300g	8.000	PCT	R\$ 5,67	R\$ 45.360,00
21.	Biscoito Salgado – Tipo Cream Cracker. 0% gordura trans. Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Farinha integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos. Embalagem plástica de 350g. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	10.000	PCT	R\$ 7,24	R\$ 72.400,00
22.	Biscoito Sem Lactose – Tipo Maisena. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, sal, meta bissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Embalagem plástica de 350g. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	200	PCT	R\$ 13,87	R\$ 2.774,00
23.	Bolo cocorote - - de diversos sabores, apresentando sabor, cor e aparência normais; elaborado com ingredientes íntegros e embalado com material apropriado, obedecendo todas as normas de higiene, com selo de inspeção sanitária. Pacotes com 10 unidades.	10.000	PCT	R\$ 25,48	R\$ 254.800,00
24.	Brócolis - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. devem ter tamanho e coloração uniformes e ser	200	KG	R\$ 11,60	R\$ 2.320,00

	isentos de sujidades, parasitas e larvas. acondicionada em sacos.				
25.	Cacau- cacau em pó 100% - chocolate em pó 100% de cacau - embalagem de kg - chocolate em pó, com o mínimo de 100% de cacau, embalagem contendo 1 kg	300	UND	R\$ 50,26	R\$ 15.078,00
26.	Café- café em grão torrado e moído, processamento natural; bebida encorpada; sabor intenso; doçura média; aroma intenso; acidez média; torra média; cor padrão SCA 55; moagem fina; escala de intensidade. Contendo o selo da ABIC. validade mínima de 12 meses a parti da entrega. Embalagem 250 g.	5.000	UND	R\$ 24,13	R\$ 120.650,00
27.	Canela em Pó- não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. Em embalagem de 10g	2000	UND	R\$ 9,30	R\$ 18.600,00
28.	Carne bovina tipo acém: Acém dianteiro sem osso Classificação: Carne bovina resfriada ou congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial (SIF ou equivalente estadual/municipal). Características exigidas: Corte: Acém dianteiro, sem osso, limpo, isento de nervos excessivos, coágulos, hematomas, partes deterioradas, gordura em excesso e tecidos estranhos à carne. Cor: Vermelho vivo, característica de carne fresca. Odor: Próprio e agradável, sem odores estranhos. Textura: Firme e consistente. Gordura: Branca ou levemente amarelada, distribuída de forma uniforme. Temperatura de conservação: Resfriada: entre 0°C e 4°C. Congelada: até -18°C. Validade mínima na entrega: Resfriada: mínimo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Congelada: mínimo de 90 (noventa) dias antes do vencimento. Embalagem: Embalada em material atóxico, resistente, devidamente lacrada e identificada com nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, número do SIF e identificação do fornecedor. Transporte: Em veículos refrigerados, de acordo com normas sanitárias vigentes. Unidade de fornecimento: Quilograma (kg). Inspeção sanitária: Obrigatória a apresentação do registro no SIF (Serviço de Inspeção	10.000	KG	R\$ 27,48	R\$ 274.800,00

	Federal) ou equivalente estadual/municipal.				
29.	Carne Bovina – De tipo Sol, sem osso. 1ª qualidade. Resfriada (0° a 7°C), limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 5kg por embalagem. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas ideais ao transporte.	10.000	KG	R\$ 33,98	R\$ 339.800,00
30.	Carne Bovina – Do tipo verde, sem osso. 1ª qualidade. Cortes: Inteira, Iscas, cubos. Resfriada (0° a 7°C), limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie (vermelha brilhante ou púrpura) sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie, isenta de parasitos e larvas. Odor e sabor: próprio. O percentual aceitável de sebo/gordura é de 10%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 5kg por embalagem. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas ideais ao transporte.	12.000	KG	R\$ 30,24	R\$ 362.880,00

31.	Carne de Frango (Coxa e Sobrecoxa) - congelada embalagem plástica transparente contendo 2 unidades de coxa e sobre coxa, produto próprio para o consumo humano, e em conformidade com a legislação em vigor. Sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate, temperatura de estocagem e registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	10.000	KG	R\$ 22,14	R\$ 221.400,00
32.	Carne de frango (Peito) sem osso: Resfriada (0° a 7°C). Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Odor e sabor: próprio. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido máximo de 5kg por embalagem. Deverá ser transportadas em carro refrigerado ou em caixas de isopor em condições higiênicas, ideias ao transporte.	16.000	KG	R\$ 22,14	R\$ 354.240,00
33.	Carne Moída - de 1ª resfriada, sem gorduras e similares - embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	13.000	KG	R\$ 23,86	R\$ 310.180,00
34.	Cebola - Branca ou roxa. Unidades íntegras, frescas e limpas. Sem perfurações e áreas murchas ou com fungos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	10.000	KG	R\$ 6,86	R\$ 68.600,00
35.	Cenoura - Fresca e íntegras, com cor característica da espécie. Sem áreas escuras e sem perfurações. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	10.000	KG	R\$ 4,32	R\$ 43.200,00
36.	Cereal a Base De Arroz Pré-cozido , para Mingau. Farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas (E, Niacina, complexo B e ácido fólico) e aromatizante.				

	Acondicionada em embalagem de saco laminado (tipo sachê), íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 180g.	50	Pacote	R\$ 10,13	R\$ 506,50
37.	Chimichurri- Condimento elaborado à base de especiarias e ervas desidratadas, tradicionalmente utilizado para temperar e acompanhar carnes, aves e outros alimentos. Deve conter, no mínimo, salsa desidratada, orégano, alho, cebola, pimenta calabresa, e outros ingredientes naturais, podendo conter sal e vinagre desidratado. Produto seco, homogêneo, livre de impurezas, sujidades, umidade excessiva, grumos ou corpos estranhos. Deve apresentar aroma e sabor característicos, sem odor ou gosto de ranço ou mofo. Apresentação: Embalagem plástica ou metálica hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g, devidamente rotulada conforme as normas da ANVISA e do MAPA. Validade mínima: 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Condições de armazenamento: Local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta.	1.500	UND	R\$ 11,94	R\$ 17.910,00
38.	Costela Bovina - Costela bovina ponta de agulha serrada, resfriada, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária.	5.000	KG	R\$ 32,33	R\$ 161.650,00
39.	Corante alimentício – a base de urucum, sem sal, embalagem plástica de 100g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, ausente de substâncias estranhas e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	5.000	UND	R\$ 7,23	R\$ 36.150,00
40.	Chuchu - - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo	50	KG	R\$ 4,75	R\$ 237,50

	com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
41.	Extrato de Tomate - embalagem de 200g, ingredientes (tomate, açúcar e sal), aspecto (massa mole), cor (vermelha) e embalagem, com informações nutricionais detalhadas e requisitos de boas práticas de fabricação. Acondicionados em embalagem limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Prazo de validade de pelo menos 6 meses a contar do recebimento.	4.000	UND	R\$ 4,43	R\$ 17.720,00
42.	Farinha de Mandioca - Embalagem de 1 kg, Grupo seca, acidez baixa, classe média, tipo 1. Ingredientes: farinha de mandioca e corante natural açafrão da terra.	2.500	KG	R\$ 12,04	R\$ 30.100,00
43.	Farinha de Trigo sem Fermento - Tipo 01, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Pacote com 1kg. Validade mínima: 4 meses.	1.000	KG	R\$ 10,70	R\$ 10.700,00
44.	Fécula de Mandioca - Goma ou amido de mandioca, extraído de tubérculos como a mandioca, livre de sujidades com embalagem de 1 kg e com validade mínima: 4 meses.	1.000	KG	R\$ 12,41	R\$ 12.410,00
45.	Fermento Químico -características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	100	UND	R\$ 8,10	R\$ 810,00
46.	Feijão Carioca , Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos e mofados.	500	KG	R\$ 6,61	R\$ 3.305,00
47.	Feijão Macassar – Grupo 1, tipo 2, classe cores. Sem caruncho e presença de grãos mofados, pedras e outras sujidades. Em embalagem de 1 Kg. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	6.000	KG	R\$ 6,55	R\$ 39.300,00
48.	Feijão Mulatinho – Tipo 2, Grupo comum, classe cores. Sem caruncho e presença de grãos mofados, pedras e outras sujidades. Em embalagem de 1kg. Validade de no	500	KG	R\$ 8,83	R\$ 4.415,00

	mínimo 6 meses após a data de entrega.				
49.	Feijão Preto - Tipo 2, grupo comum. Sem caruncho e presença de grãos mofados, pedras e outras sujidades. Em embalagem plástica de 1Kg. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	100	KG	R\$ 6,14	R\$ 614,00
50.	Flocos de Milho – tipo FLOCÃO, de primeira qualidade (geneticamente modificado a partir de <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Agrobacterium</i> sp.), acondicionado em saco plástico de 500g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	15.000	UND	R\$ 2,48	R\$ 37.200,00
51.	Flocos de Cereais (Farinha Láctea) - Alimento a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém Glúten. Acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido de 230g. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem de 600g.	30	Pacotes	R\$ 21,92	R\$ 657,60
52.	Goiaba - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	6.000	KG	R\$ 12,29	R\$ 73.740,00
53.	Iogurte sem Lactose – iogurte desnatado, com adoçante e polpa de morango, para dietas com restrição sem lactose. NÃO CONTEM GLÚTEM. Tipo: Laclsis ou similar. Acondicionado em embalagem de 480g	200	LT	R\$ 12,68	R\$ 2.536,00
54.	Inhame - - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	500	KG	R\$ 10,95	R\$ 5.475,00
55.	Laranja Pera (Citrus sinensis): Fruta in natura, fresca, de boa qualidade e própria				

	para consumo humano. Características mínimas exigidas: Frutos inteiros, limpos, firmes e sem amassaduras, rachaduras, furos ou partes podres; Cor alaranjada característica da variedade, podendo variar conforme o grau de maturação; Frutos com tamanho médio, uniformes e de boa aparência; Isentos de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranhos; Maturação adequada, com teor de suco compatível com o padrão comercial da variedade; Peso médio entre 150 g e 250 g por unidade; Unidade de fornecimento: Unidade Produto nacional, preferencialmente de produtores locais ou regionais. Classificação: Tipo 1 (conforme padrões de classificação do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	90.000	UND	R\$ 1,91	R\$ 171.900,00
56.	Leite em Pó Zero Lactose - composto lácteo, leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, fortificado com Ferro, Zinco e Vitaminas A, C e D, e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de lata 380g.	150	LATA	R\$ 17,64	R\$ 2.646,00
57.	Leite em pó integral - Leite em pó integral de vaca, integral. Registro no ministério da agricultura: SIF/DIPOA. Diluição mínima 1:7 sem alterar as características sensoriais do produto. Quantidade mínima de proteína em 100g: 26g. Embalagem primária: Sacos de alumínio gaseificado contendo 200g. Validade: mínimo 01 ano.	12.000	PCT	R\$ 11,22	R\$ 134.640,00
58.	Leite Supra Soja – Leite sem Lactose. Ingredientes à base de proteína isolada de soja (Proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, vitamina B2, Vitamina A, niacinamida, vitamina B6, manonitrato de tiamina, iodeto de potássio, vitamina B9, vitamina D3, vitamina B12, emulsificantes, aromatizantes e corante natural, açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Contém sulfitos.	50	LATA	R\$ 32,41	R\$ 1.620,50
59.	Leite Pregomim Petit - Fórmula infantil em pó semi elementar, à base de hidrolisado proteico hipoalergênico, 50% da gordura sob a forma de triglicérides de cadeia média e maltodextrina, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Isenta de sacarose, lactose e glúten, lata de 400g. Validade mínima igual ou superior a 80% do prazo	20	LATA	R\$ 112,50	R\$ 2.250,00

	total de validade contado a partir da data de sua fabricação.				
60.	Leite Ninho Fases 1+- Composto Lácteo para crianças a partir do primeiro ano de idade, com fibras prebióticas (Prebio1). Composição: Leite parcialmente desnatado, xarope de milho, lactose, óleo de milho, óleo de canola, oleína de palma, frutooligossacarídeos, sais minerais, vitaminas e emulsificante lecitina de soja. Isento de Glúten. Lata de 400 gramas.	20	LATA	R\$ 29,00	R\$ 580,00
61.	Lemon Pepper (Tempero em Pó): Tempero em pó à base de limão e pimenta-do-reino, destinado ao uso culinário. Produto homogêneo, seco, livre de umidade excessiva, impurezas e materiais estranhos. Composição mínima: sal refinado, pimenta-do-reino moída, raspas ou extrato natural de limão desidratado e acidulante (ácido cítrico). Cor: amarela a levemente esverdeada. Aroma e sabor: característicos de limão e pimenta, sem odor ou sabor estranho. Apresentação: embalagem plástica ou metálica hermeticamente fechada, com peso líquido de 100 g (especificar conforme necessidade). Validade: mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente da ANVISA e MAPA, contendo: nome do produto, composição, fabricante, CNPJ, data de fabricação, validade e número do lote. Condições de fornecimento: produto novo, em perfeitas condições para consumo, com entrega no prazo estabelecido no edital.	1.500	UND	R\$ 19,55	R\$ 29.325,00
62.	Limão - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	3.000	KG	R\$ 1,56	R\$ 4.680,00
63.	Linguça de Frango - fresca (in natura) Matéria-prima: Carne de frango (peito e/ou coxa e sobrecoxa), temperos naturais e condimentos permitidos pela legislação vigente. Apresentação: Produto embutido em tripa natural ou colágena comestível, resfriado ou congelado. Características sensoriais: Cor: característica da carne de frango e condimentos utilizados, sem manchas ou				

	escurecimentos. Odor: característico, agradável, sem cheiro de ranço, azedo ou estranho. Sabor: próprio de linguiça de frango temperada, sem gosto amargo, ácido ou metálico. Composição mínima: Carne de frango: mínimo de 85%. Gordura: máximo de 15%. Sem adição de carne suína, bovina ou de outras espécies. Padrões de qualidade: Produto isento de conservantes artificiais não permitidos. Proibido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. Não conter glúten. Sem adição de soja ou proteínas vegetais. Embalagem: Embalagem primária: plástica atóxica, selada, resistente, devidamente rotulada. Embalagem secundária: caixa de papelão própria para congelamento e transporte. Peso líquido por embalagem: [indicar conforme necessidade, ex.: 1 kg, 3 kg, 5 kg]. Rotulagem: Deve constar no rótulo: Denominação do produto (Linguiça de Frango); Lista de ingredientes; Data de fabricação e validade; Lote; Informações nutricionais; Identificação do fabricante com CNPJ e SIF/DIPOA; Condições de conservação (resfriado ou congelado). Validade: Produto resfriado: mínimo de 20 dias após a data de fabricação. Produto congelado: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Condições de fornecimento: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação, dentro do prazo de validade, com transporte em veículo refrigerado, conforme normas da vigilância sanitária.	5.000	KG	R\$ 17,76	R\$ 88.800,00
64.	Macaxeira - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	10.000	KG	R\$ 7,85	R\$ 78.500,00
65.	Maçã - Tipo Gala ou Fuji.1ª Classe. Fresca, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, firme, casca lisa, sem machucados.	70.000	UND	R\$ 3,16	R\$ 221.200,00
66.	Maracujá - - Casca fina, lisa, integro e firme, sem perfurações com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas.	12.000	KG	R\$ 11,07	R\$ 132.840,00
67.	Macarrão Espaguete Fino - Com ovos, tipo espaguete - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: pacote de plásticos de 500g. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	6.000	PCT	R\$ 5,32	R\$ 31.920,00
68.	Macarrão Parafuso – Macarrão com Ovos tipo Parafuso, produto fermentado obtido				

	pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	15.000	PCT	R\$ 5,23	R\$ 78.450,00
69.	Macarrão espaguete fino, SEM GLUTEM , com ovos, tipo espaguete, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: pacotes de plástico de 500. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	50	UND	R\$ 4,67	R\$ 233,50
70.	Macarrão Argolinha - Macarrão com Ovos tipo Argolinha, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas, reembalados em fardos resistentes de até 05 Kg. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	200	UND	R\$ 5,08	R\$ 1.016,00
71.	Margarina - Margarina vegetal cremosa, com sal, livre de gorduras trans. Embalagem primária: Potes plásticos atóxicos contendo 500g, com proteção interna. Validade mínima: 4 meses após a data entrega.	8.000	UND	R\$ 8,65	R\$ 69.200,00
72.	Melancia - Melancia de 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.	80.000	KG	R\$ 6,19	R\$ 495.200,00
73.	Melão - Melão de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.	60.000	KG	R\$ 12,75	R\$ 765.000,00
74.	Milho de Pipoca – Tipo 1, grupo duro, classe amarela, preparados com matérias primas limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500 g.	500	UND	R\$ 5,22	R\$ 2.610,00
75.	Milho Verde Em Conserva – Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característica do produto e deverão está isentos de ranços e outros materiais indesejáveis. Embalagem em SACHÊ, com peso líquido de 170g.	8.000	UND	R\$ 4,05	R\$ 32.400,00
76.	Milho para Mungunzá - Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01(um) ano. Embalagem 500g.	1000	PCT	R\$ 5,15	R\$ 5.150,00

77.	Ovo de Galinha - Cor branca ou amarela. Inteiros, sem rachaduras e limpos. Embalagem própria para transporte e armazenamento. Data de fabricação e validade. Com registro no SIM, SIF ou CISPOA. Bandeja com 15 ovos.	12.000	BDJ	R\$ 21,33	R\$ 255.960,00
78.	Óleo de soja Refinado, tipo 1. Embalagem primária: polietileno ou latas de 900ml. Sem ferrugem ou amassados. Validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	2.000	UND	R\$ 9,69	R\$ 19.380,00
79.	Orégano-- não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. Em embalagem de 10g	300	UND	R\$ 4,09	R\$ 1.227,00
80.	Sal -Refinado e iodado. Registro no Ministério da Saúde. Embalagem primária: saco plástico atóxico contendo 1Kg. Validade de no mínimo 1 ano após a data de entrega.	1.500	UND	R\$ 3,14	R\$ 4.710,00
81.	Sardinha em óleo comestível -Pescado, eviscerado, lavado, pré-cozido. Adicionado de óleo comestível. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Latas de 125G. Validade de no mínimo 24 meses	3.000	LATAS	R\$ 6,78	R\$ 20.340,00
82.	Pão Carteiro - tipo carteiro, com aproximadamente 50g que deverá ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos, conservantes de qualquer espécie e em perfeito estado de conservação, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido ou que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto, será permitido a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais, os pães deverão ser embalados em sacos de plástico com até 50 (cinquenta) unidades.	28.000	UND	R\$ 0,95	R\$ 26.600,00
83.	Pão Francês - Pão francês com aproximadamente 50g que deverá ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos, conservantes de qualquer espécie e em perfeito estado de conservação, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto, será permitido a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais, os pães deverão ser embalados	10.000	KG	R\$ 32,83	R\$ 328.300,00

	em sacos de plástico com até 50 (cinquenta) unidades cada.				
84.	Pão para Cachorro Quente - tipo cachorro quente, com aproximadamente 50g que devera ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos, conservantes de qualquer espécie e em perfeito estado de conservação, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto, será permitido a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais, os pães deverão ser embalados em sacos de plástico com 10 (dez) unidades.	8.000	PCT	R\$ 15,44	R\$ 123.520,00
85.	Pão Doce - Assado, distribuído no mesmo dia da confecção com as características própria do produto, com 50 gr. cada unidade, com 50 gr. cada unidade.	6.000	UND	R\$ 1,39	R\$ 8.340,00
86.	Pepino - de primeira qualidade, firme, íntegros e frescos, com casca sã e sem rupturas	300	KG	R\$ 9,60	R\$ 2.880,00
87.	Pimentão - de primeira qualidade, firme, íntegros e frescos, com casca sã e sem rupturas	5.000	UND	R\$ 3,43	R\$ 17.150,00
88.	Pimenta-do-Reino (em pó ou em grãos) : [moída / em grãos], de primeira qualidade, isenta de impurezas, parasitas, fragmentos de insetos, sujidades ou qualquer substância estranha à sua composição natural. Produto seco, homogêneo, com coloração, aroma e sabor característicos. Características mínimas exigidas: Tipo Pimenta-do-reino preta, Apresentação: [moída fina / grossa / em grãos inteiros], Umidade máxima: 12%, Produto deve estar dentro do prazo de validade (mínimo de 70% do prazo vigente na entrega), Embalagem: [especificar: ex. sachê de 100g / pacote de 500g / 1kg], de material resistente, lacrado, com rótulo contendo: nome do produto; marca do fabricante; data de fabricação e validade; número do lote; CNPJ do fabricante; informações nutricionais conforme legislação vigente. Produto de acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Pimenta-do-reino preta moída, de primeira qualidade, isenta de impurezas, acondicionada em embalagem plástica de 100g, devidamente rotulada conforme legislação sanitária, com validade mínima de 70% do total.	1.500	UND	R\$ 15,27	R\$ 22.905,00

89.	Repolho Branco - Verde ou roxo. Tamanho médio. Íntegros, sem pontos escuros ou murchos. Frescos e de cor característica.	2.000	UND	R\$ 8,55	R\$ 17.100,00
90.	Tempero Misto -Acondicionado em embalagem plástica de 100g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12\ 78 da CNNPA, ausente de substâncias estranhas e registro no ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3.000	UND	R\$ 5,56	R\$ 16.680,00
91.	Tomate - Tomate em ponto de amadurecimento médio. Ausência de unidades verdes, estragadas, podres e mofadas. Unidades firmes.	10.000	KG	R\$ 8,26	R\$ 82.600,00
92.	Uva Verde - deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	1.000	KG	R\$ 11,54	R\$ 11.540,00
93.	Uva Roxa - Frutas frescas in natura tipo "Crimson", "Sweet Celebration" ou equivalente, própria para consumo in natura, de primeira qualidade, fresca, madura, firme, íntegra, limpa, seca, sem danos mecânicos, sem sinais de deterioração, podridão, mofo, amassamento ou desidratação. Deve apresentar coloração uniforme roxa ou roxo-escura, com bagos de tamanho médio a grande, aderidos ao cacho, com sabor doce característico e sem adição de produtos químicos pós-colheita não autorizados. Embalagem: Deve ser entregue em embalagem apropriada para transporte e conservação (caixa plástica, bandeja ou caixa de papelão reforçada), higienizada, íntegra, identificada com o nome do produto, peso líquido e data de embalagem. Validade e conservação: Produto com no mínimo 5 (cinco) dias de validade a partir da data de entrega, mantido em temperatura adequada (entre 0 °C e 5 °C).Unidade de fornecimento: Quilograma (kg)	50.000	KG	R\$ 14,61	R\$ 730.500,00
94.	Vinagre – A base de álcool, acondicionado em frasco plástico resistente de 500ml.	3.000	UND	R\$ 5,68	R\$ 17.040,00
VALOR TOTAL					R\$ 8.536.259,60

1.2. Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

1.3. Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preço, sendo admitida sua prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme estabelece o Art. 84, caput, da Lei nº 14.133/2021.

1.5. O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O fornecimento dos itens acima descritos será parcelado, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, contido na fase interna deste processo de contratação.

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO

3.1. A merenda Escolar, não é apenas uma questão de oferecer alimento, mas sim um investimento na saúde, no futuro educacional e no desenvolvimento integral das crianças e adolescentes, além de promover impactos positivos nas comunidades e na sociedade como um todo. Considerando que o ano letivo iniciará em fevereiro, faz-se necessário a aquisição de gêneros Alimentícios destinados a Secretaria Municipal de Educação, para preparo da merenda escolar, oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino. Considerando que a educação está inclusa como um dos direitos sociais discriminados na Constituição Federal, em seu art. 6º, e tem sua efetivação no cumprimento dos deveres detalhados no art. 208, onde destacamos o inc. VII, que aduz o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. São requisitos de contratação:

5.2. As empresas deverão fornecer os produtos de acordo com o as especificações do Edital da Licitação;

5.3. Deverão entregar de Acordo com a demanda e prazos estipulados pela Secretaria de Educação e Setor de Nutrição;

5.4. Os produtos deverão apresentar prazo de validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, conforme o caso, a contar da data da efetiva entrega;

5.5. As embalagens dos produtos deverão conter as respectivas especificações técnicas, informações do fabricante, apresentar dados de identificação do produto, procedência, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e/ou ANVISA, conforme o caso;

5.6. As embalagens dos produtos deverão conter o peso do produto, composição nutricional, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas sem amassados e oxidação, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, conforme o caso;

5.7. Os itens solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas expedidas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial, como ABNT, INMETRO, entre outros, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

5.8. O transporte dos produtos resfriados e embalados a vácuo e dos congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados ou em veículos comuns, desde que utilizando recipientes isotérmicos. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 4°C e 10°C e a dos congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega;

5.9. Qualquer que seja o veículo, este deve ser equipado com estrados plásticos ou de aço inoxidável. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou das embalagens de produto com o piso do veículo;

5.10. Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira;

5.11. Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú). Estes devem ser limpos;

5.12. Deverão estar inclusos todas as despesas e custos necessários para execução do objeto, incluindo impostos, encargos trabalhista, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros custos e taxas que estejam inerentes ao objeto.

Da Subcontratação

Na presente Contratação **NÃO** será admitida subcontratação.

Da Garantia da contratação

NÃO haverá exigência da garantia da contratação.

5 DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.12 O prazo para entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da autorização para fornecimento emitida pela Secretaria demandante, podendo ser prorrogado mediante solicitação da contratada e aceita pela administração.

5.13 Os produtos serão entregues na Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua Padre Ayres, Bairro: Centro, Brejo do Cruz/PB.

5.14 A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do(s) produtor(es) vencedor(es).

5.15 A administração reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades por entrega, conforme a demanda, desde que o total não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos e o fornecedor seja previamente comunicado.

5.16 A entrega deverá ser durante o horário de expediente, no turno da manhã, de segunda a sexta-feira.

5.17 Os produtos deverão ser entregues em embalagens integras, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos aos produtos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, bem como guardanapos para os produtos.

5.18 Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração deles.

5.19 Termo de Recebimento é o instrumento que atesta que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato e dentro dos padrões de qualidade exigidos.

6 DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.13 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.

6.14 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.

6.15 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.16 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.

6.17 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.18 O fiscal técnico 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.

6.18.1 O fiscal técnico do contrato anotar 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.

6.18.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.18.3 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.

6.18.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.18.5 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

6.19 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

6.19.1 Caso ocorram 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;

6.20 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20.2 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.

6.20.3 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.4 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 nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.21 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.22 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8 . DO CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

8.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

8.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

8.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

8.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}{365}$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

8.6 - A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados.

8.6.1 - As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços.

8.6.2 A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012

9 DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

Exigências de habilitação

9.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.3 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

9.3.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.3.3 No caso de sociedade empresária ou 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;

9.3.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.3.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.3.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.3.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.4 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.4.1 CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.4.2 Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.4.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);

9.4.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.4.5 Prova de regularidade junto à **Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.4.6 Prova de regularidade junto à **Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.4.7 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.4.8 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.4.9 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.4.10 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.4.11 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a

convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.5 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.5.1 Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão

9.6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

10 DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 8.536.259,60 (oito milhões, quinhentos e trinta e seis mil e duzentos e cinquenta e nove reais e sessenta centavos), conforme custos informados na tabela.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1, São obrigações da Contratante:

11.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.1.2 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado; e

11.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

11.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11.3. Disponibilizar local e condições adequadas para o recebimento dos produtos, assegurando infraestrutura mínima para descarga, conferência, inspeção visual e, quando aplicável, verificação sanitária dos gêneros entregues.

11.4. Designar formalmente fiscal ou comissão de fiscalização do contrato, competindo-lhe acompanhar a execução, atestar o recebimento dos produtos, registrar ocorrências e comunicar tempestivamente à contratadas eventuais inconformidades.

11.5. Efetuar o pagamento nos prazos e condições pactuados, após o regular recebimento e aceitação dos produtos, observadas as disposições contratuais e a legislação financeira e orçamentária vigente.

11.6. Comunicar por escrito à contratada qualquer irregularidade identificada, indicando de forma clara os prazos para correção ou substituição dos produtos, garantindo o contraditório e a ampla defesa antes da aplicação de sanções.

11.7. Fornecer informações e ordens de fornecimento com antecedência razoável, especificando quantidades, locais e datas de entrega, de modo a viabilizar o adequado planejamento logístico e o cumprimento das obrigações contratuais

12 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

12.1.2. 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 nº 8.078, de 1990);

12.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.1.6. Manter rastreabilidade dos produtos fornecidos, devendo disponibilizar à Administração, sempre que solicitado, informações sobre origem, lote, data de fabricação, validade e fornecedor primário, especialmente para produtos de origem animal e industrializados.

12.1.7. Substituir imediatamente, sem ônus para a Administração, quaisquer produtos rejeitados no ato do recebimento ou durante a inspeção sanitária, inclusive aqueles que, embora aceitos inicialmente, apresentem vício de qualidade, deterioração ou desconformidade com as especificações técnicas.

12.1.8. Assegurar a conformidade logística e sanitária do transporte, mantendo os veículos, recipientes e equipamentos utilizados na entrega em condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, conforme normas da vigilância sanitária e legislação aplicável.

12.1.9. Comunicar formalmente e com antecedência mínima à Administração qualquer fato que possa comprometer o prazo, a quantidade ou a qualidade do fornecimento, apresentando justificativa técnica e proposta de solução, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

12.1.10. Responsabilizar-se integralmente por perdas, avarias ou danos ocorridos durante o transporte, descarga ou manuseio dos produtos até a efetiva aceitação pela Administração, arcando com todos os custos decorrentes da reposição ou regularização.

13 DO REAJUSTEE

13.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da elaboração do orçamento estimado.

13.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7 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.

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

14 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

15 DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

15.2 A dotação será informada pela Secretaria de Finanças

Brejo do Cruz/PB, 19 de dezembro de 2025.

Simonny Danielly Alves de Freitas
Secretária Municipal de Educação