

TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR – 2026

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência o **FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES**, em conformidade com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020, a Resolução FNDE/CD nº 21, de 2021, e a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para atendimento do exercício de 2026.

1.2. Compreendem-se como objeto gêneros alimentícios perecíveis, tais como hortifrutícolas, raízes e tubérculos, polpas de frutas, produtos de origem animal e bolos, destinados à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino, conforme especificações constantes no Anexo Único, com fornecimento parcelado pelo período de até 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1.1. A presente contratação destina-se a assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino de Caruaru, compreendendo creches, unidades de educação infantil e ensino fundamental, em observância às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e às normas de segurança alimentar e nutricional aplicáveis.

2.1.2. A política pública de alimentação escolar possui natureza constitucional e legalmente qualificada como dever estatal, porquanto se insere no rol das prestações essenciais à promoção do direito à educação, à saúde e ao desenvolvimento integral da criança e do adolescente. Nesse sentido, o art. 4º da Lei nº 11.947/2009 estabelece que a alimentação escolar deve contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, mediante a oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo.

2.1.3. A execução dessa política no âmbito municipal demanda planejamento técnico e operacional compatível com a realidade socioeconômica do público atendido. Registra-se que parcela expressiva dos estudantes da rede municipal de Caruaru encontra-se em contexto de vulnerabilidade social, sendo a refeição ofertada no ambiente escolar, em muitos casos, a

principal ou única fonte de alimentação diária, circunstância que reforça o caráter essencial e inadiável da presente contratação.

2.1.4. A ausência ou descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios comprometeria, de forma direta, a regularidade do calendário escolar, a saúde dos alunos e a efetividade das ações pedagógicas, produzindo reflexos negativos no desempenho educacional e no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, além de expor a Administração a riscos de responsabilização por falha na execução de política pública obrigatória.

2.1.5. Sob a perspectiva da sustentabilidade econômica, social e ambiental, a aquisição direta de alimentos provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural revela-se medida de interesse público qualificado, por promover o fortalecimento da economia local, a geração de renda no meio rural, a valorização de cadeias produtivas de base territorial e a redução de intermediários na formação dos preços, em consonância com os princípios da eficiência e da economicidade que regem a Administração Pública.

2.1.6. Tal diretriz encontra amparo expresso no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com redação conferida pela Lei nº 14.660/2023, que determina a aplicação mínima de percentual dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE na aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar e de suas organizações, com prioridade para assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e grupos formais e informais de mulheres, como instrumento de promoção do desenvolvimento rural sustentável e de inclusão produtiva.

2.1.7. No plano procedimental, a adoção da Chamada Pública como forma de seleção dos fornecedores mostra-se juridicamente adequada e tecnicamente recomendável, por se tratar do mecanismo específico previsto na legislação do PNAE para a contratação de agricultores familiares, cooperativas e associações, assegurando transparência, isonomia, ampla participação dos interessados e observância dos critérios de prioridade territorial e social definidos em norma federal.

2.1.8. Diante desse contexto normativo, social e administrativo, resta caracterizada a necessidade de instauração do competente processo administrativo de contratação, sob a modalidade de Chamada Pública, visando à seleção de cooperativas, associações e agricultores familiares, detentores de DAP/CAF Jurídica ou Física, individuais ou organizados em grupos formais ou informais, para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento regular e contínuo da alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino de Caruaru.

2.1.9. Destaca-se por fim, que a descrição e toda justificativa pormenorizada para referida aquisição encontra-se disposta no **(Tópico 02)** do Estudo Técnico Preliminar que subsidia sua

formalização, tendo como fulcro o evidenciamento da necessidade a ser resolvida, apontando a melhor solução para a administração pública, considerando ainda, a viabilidade técnica e econômica da contratação.

2.2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.2.1. A justificativa para o quantitativo necessário ao atendimento da necessidade pública encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (**item 7 do ETP**).

2.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

2.3.1. A justificativa da escolha da solução a ser licitada encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (**Tópico 5**).

3. DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES E PARTICIPAÇÃO

3.1. Os bens a serem adquiridos se classificam como **BENS DE NATUREZA COMUM**.

3.2. O critério de julgamento obedecerá os preceitos preconizados na resolução CD/FNDE 06/2020 e normas corretadas aos quais os preços compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências de controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. Sendo a Seleção das propostas realizadas pelos seguintes critérios estabelecidos:

3.3. O preço de aquisição será o preço médio pesquisado por no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como: despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

3.4. Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou do Ministério da Saúde (MS) ou do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para fins do controle de qualidade da alimentação escolar.

3.4.1. As propostas deverão ser elaboradas conforme especificações e quantitativos estipulados no anexo I.

3.5. Os fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 36 da FNDE/CD nº 06/2020.

3.6. No dia da sessão, será admitido no máximo 01 (um) representante para cada fornecedor da agricultura familiar e com credencial específica.

4. DA APRESENTAÇÃO DO PROJETO DE VENDAS

4.1. No local, data e horário fixados no preâmbulo deste Edital, os detentores de DAP Física ou Jurídica interessados deverão entregar à Comissão, o projeto de venda e os documentos para habilitação, separadamente, em 02 envelopes fechados e invioláveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

a) Envelope nº 1 – Documentos de Habilitação

Chamada Pública nº 001/2026

b) Envelope nº 2 – Projeto de Venda

Chamada Pública nº 001/2026

4.2. As propostas deverão seguir modelo de Projeto de Venda, em observância anexo nº VII da Resolução FNDE nº 06/2020, Anexo VI, deste Termo de Referência;

4.3. O período de recepção dos projetos de venda deve durar conforme estabelecido no edital da chamada pública para o credenciamento;

4.4. A relação dos proponentes dos projetos de venda deve ser apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos, conforme estabelece a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, art. 31 § 7º.

4.5. Instaurada a sessão, os interessados, por intermédio de seus representantes deverão se identificar, exibindo procuração, se for o caso, e/ou documento oficial de identificação que contenha foto, para assim ter o direito de representação.

4.6. Os interessados que não se fizerem representar ou cujos representantes não portarem documentos que os credenciem e os identifiquem não poderão rubricar documentos ou praticar outros atos pertinentes a esta Chamada Pública;

4.7. É vedada a representação de mais de um interessado por um mesmo representante.

4.8. Após a Presidente da Comissão, declarar encerrado o prazo para recebimento da documentação de habilitação e do projeto de venda, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos quaisquer adendos ou alterações na documentação e na proposta.

4.9. Abertos os envelopes de habilitação, proceder-se-á à verificação da conformidade dos requisitos de habilitação estabelecidos em edital, classificando os Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais que atendem aos requisitos do edital, e desclassificando as desconformes e incompatíveis.

4.10. Na ocasião será lavrada a Ata da Sessão e assinada pelos presentes, que em anexo poderão consignar suas ponderações

5. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR, QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Não serão aceitos os Projetos de Vendas com preços unitários superiores ao estimado, conforme valor de referência obtido através da média de preços das cotações realizadas;

5.2. Os projetos de venda deverão estar incluídos nos preços unitário e total ofertados, todos os custos, materiais, tributos, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, que incidam na entrega do produto pelas contratadas, conforme está estabelecido no Manual de Aquisição de produtos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, 2ª Edição – Versão atualizada com a Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, alterada pela Resolução FNDE/CD n.º 021/2021 página 21, produzido e publicado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, o qual pode ser acessado pelo site www.fnde.gov.br.

5.3. Serão contratadas quantas propostas forem necessárias para atingir a quantidade total dos itens constantes neste Termo de Referência, seguindo a ordem de classificação;

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras: (Redação dada pela Resolução CD/FNDE n.º 21/2021, de 16 de novembro de 2021)

I – ...

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: (Redação dada pela Resolução CD/FNDE n.º 21/2021, de 16 de novembro de 2021) $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: n.º de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

5.4. Os projetos terão validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da sua apresentação, independente de declaração do fornecedor.

5.5. Serão desclassificados os projetos que apresentarem o produto fora das especificações técnicas estabelecidas no TR ou fora do prazo estabelecido.

5.6. Só serão aceitas e classificadas as propostas cujo valor não seja superior ao máximo definido neste TR.

5.6.1. Cabe às cooperativas e/ou associações a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

5.7. O Projeto de Venda deverá ser apresentado em original e devidamente assinado pelo representante legal da Associação/Cooperativa devidamente habilitado, na forma prevista no item **5.2.**

5.8. No Projeto de Venda deverá constar o endereço completo com CEP, telefones e correio eletrônico da entidade participante da Chamada Pública

6 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

6.1 - 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.

6.2 - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização, conforme análise da Comissão Julgadora.

6.3 - Serão habilitadas as propostas que apresentem todos os documentos exigidos na Chamada Pública.

6.4 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, verificar-se-á o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico

www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

II – Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, no endereço eletrônico <http://www.portaltransparencia.gov.br/>;

III - Cadastro de inidôneos do Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco no endereço eletrônico <https://www.tce.pe.gov.br/internet/index.php/declaracao-de-inidoneidade>; e

IV – Cadastro de inidôneos do Tribunal de Contas da União no endereço eletrônico <https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneos/>.

6.5 - Constatada a existência de sanção, poderá reputar-se falta de condição de participação, conforme o caso.

7 – ENVELOPE – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL

7.1 - O **Fornecedor Individual** deverá apresentar no Envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – o extrato da DAP ou 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; e
- V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

8 – ENVELOPE – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

8.1 - O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP 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; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

9 – ENVELOPE – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

9.1 - O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope, 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/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;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

10 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

10.1 - Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

10.2 - 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.

10.3 - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: I – A aquisição dos gêneros alimentícios quando comprados de grupos formais e informais de mulheres (acrescido pela Lei 14.660/2023), assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

- A) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas e grupos formais de mulheres aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
- B) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados grupos Informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades

quilombolas e mulheres, aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 100% (cinquenta por cento) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s) ou CAF(s);

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; e

D) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas e grupos de mulheres, em referência ao disposto no item 09.04, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, ou mulheres, no seu quadro de associados/cooperados.

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência do III, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/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.

10.4 - 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 10.01 e 10.02.

10.5 No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP/CAF Jurídica.

10.6. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

11. DO LOCAL, DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E PRAZO.

11.1 A entrega dos produtos deverá ser realizada no depósito central da SEDUC, de **FORMA PARCELADA**, conforme programação e guias de entrega emitidas pela coordenação de

logística do Departamento de Alimentação Escolar, e de acordo com as quantidades estipuladas pela equipe técnica de nutrição. Uma via da guia de entrega deverá permanecer na escola, enquanto a outra deverá ser devidamente encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar da SEDUC.

11.1.1 O prazo para entrega dos gêneros será de até 3 (três) dias consecutivos, contado da solicitação feita através da Ordem de Fornecimento ou Nota de Empenho.

Justificativa do prazo de entrega

O prazo máximo de até 03 (três) dias consecutivos para entrega dos gêneros alimentícios foi definido considerando a necessidade de assegurar a regularidade no abastecimento das unidades escolares, garantindo a continuidade da execução do cardápio nutricional planejado no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A estipulação desse prazo busca, ainda, preservar as condições de qualidade, frescor e segurança sanitária dos alimentos, especialmente no caso de gêneros perecíveis oriundos da agricultura familiar, reduzindo o tempo de armazenamento nas unidades escolares e favorecendo o consumo de produtos mais frescos.

Ademais, trata-se de prazo razoável e operacionalmente viável, compatível com a logística de produção, colheita, acondicionamento e transporte dos produtos pelos fornecedores, assegurando equilíbrio entre a eficiência administrativa e a realidade produtiva da agricultura familiar.

A definição do prazo encontra amparo na Lei nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, bem como nos princípios da eficiência e da continuidade do serviço público previstos na Lei nº 14.133/2021, os quais orientam a Administração Pública a estabelecer condições adequadas para a execução contratual e garantia do interesse público.

11.1.2. A entrega deverá ser **efetuada entre a segunda e a terça- feira** para que os produtos sejam consumidos no decorrer da semana, no horário entre 07:00h e 13:00h, no depósito central da SEDUC, situado na Av. Ednalva Bernardo Siqueira, Loteamento Parque Residencial, Lote 001 e 002 - Bairro Nova Caruaru - Caruaru PE, das 7:00 às 13 h.

11.2..A entrega/transporte dos produtos deverá ser realizada em carro apropriado: **CAMINHÃO BAÚ REFRIGERADO COM TEMPERATURA VARIANDO ENTRE 0 E -20°C, PARA OS ITENS DE ORIGEM ANIMAL, MACAXEIRA CONGELADA E POLPAS. QUANTO AOS ITENS HORTIFRUTÍCOLAS, O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAMINHÃO FECHADO COM TEMPERATURA VARIANDO ENTRE 7 E 10° C OU EM CARRO ABERTO COM PROTEÇÃO (COBERTO COM LONA).** Todo e qualquer transporte deverá seguir as normas da ABNT NBR 14.701. No tocante as condições higiênico sanitárias os veículos deverão seguir o que estabelece a Portaria Nº 326 da Secretária de Vigilância Sanitária e a Resolução Nº 275 da ANVISA.

11.3. A qualidade dos produtos deverá estar de acordo com a especificação técnica descrita no chamado público; Os gêneros alimentícios deverão estar devidamente embalados, pesados, frescos, não amassados, sem danos físicos ou mecânicos, realizados higienização, separação e seleção de qualidade prévias, visando a segurança alimentar.

11.3.1. Caso o produto não esteja em condições previstas no TR, o fornecedor será obrigado a substituir o produto , no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação da Secretária.

11.4. A entrega deverá acontecer conforme calendário prévio ajustado com o Departamento de Alimentação Escolar; podendo ser semanal, quinzenal ou mensal, de acordo com as necessidades e planejamento de cardápios da SEDUC.

11.5. O recebimento do objeto estará rigorosamente condicionado à verificação do atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência e no Edital e, a contratada que deixar de entregar os produtos ou entregá-los fora das especificações, deverá ser aplicadas as sanções estabelecidas no Termo de Referência e no Edital, além de arcar com todo o ônus proveniente do envio e devolução do objeto;

11.6.. O recebimento ocorrerá:

11.6.1. PROVISORIAMENTE: para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência, mediante Termo expedido pelo setor responsável pelo recebimento;

11.6.2. O Setor responsável emitirá TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO relacionando todos os objetos recebidos, nos termos da Nota Fiscal;

11.7 DEFINITIVAMENTE: em até 05 dias corridos da entrega provisória, após a verificação qualitativa pelo Gestor do Contrato, da conformidade das especificações técnicas, mediante TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO e certificará a Nota Fiscal;

11.8. O produto será objeto de inspeção, que será realizada por técnico da Seção responsável, e constará das seguintes fases:

11.8.1. Recebimento do bem;

11.8.2. Comprovação de que o produto atende às especificações mínimas exigidas e/ou aquelas superiores oferecidas pela Proponente;

11.9. A entrega não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do objeto contratado, cabendo à contratada sanar quaisquer irregularidades detectadas;

11.10. A contratante rejeitará no todo ou em parte a entrega do objeto em desacordo com o Edital e demais instrumentos contratuais;

11.12. Para cada entrega deverá ser emitido recibo respectivo, contendo: identificação da unidade solicitante, data, descrição dos itens entregues e seus quantitativos, e assinatura do recebedor;

11.13. Na impossibilidade de entrega de algum gênero por questões de safra ou baixa qualidade dos produtos agrícolas, os mesmos podem ser substituídos por outros com componentes nutricionais similares e em acordo prévio com a contratante; conforme a legislação em vigor.

11.14. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento (romaneio) e o atesto do servidores responsável pela alimentação no local de entrega.

12 METODOLOGIA DAS AMOSTRAS

12.1. O associado, cooperado ou agricultor individual deverá apresentar no Departamento de Alimentação Escolar da SEDUC caso classificado, num prazo de até **2 (dois) dias úteis** da convocação, amostras dos itens; apresentar quando cabíveis certificações de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, Selo de Inspeção Municipal e/ou certificação de comercialização de produtos emitida pela ADAGRO.

12.2. A Gerência de Alimentação Escolar poderá dispensar a apresentação de amostras, caso julgue caber, quando o produtor/cooperado já tenha firmado contratos em outros chamamentos públicos realizados pela SEDUC.

12.3 As amostras serão analisadas conforme especificações descritas no anexo: Armazenamento e transporte, congelamento, embalagem, rotulagem, gramatura, tamanho ideal, coloração, textura, grau de maturação do produto, quando hortifrutícola, entre outras características.

12.4. As amostras deverão ser apresentadas na Gerência de Alimentação Escolar da SEDUC, localizada na **Av. Ednalva Bernardo Siqueira, Loteamento Parque Residencial, Lote 001 e 002 - Bairro Nova Caruaru - Caruaru PE**, das 7:30 às 13 h

12.5. As amostras deverão vir identificadas com as informações da Cooperativa, Associação ou produtor individual.

12.6. A nutricionista responsável técnica deverá emitir parecer sobre as amostras, podendo sugerir adequações de cortes, embalagens, pesagem e porcionamento para o fornecimento adequado do produto ao PNAE, conforme legislação de controle higiênico-sanitárias e resoluções do FNDE (Resolução nº 06 de 08 de MAIO DE 2020)e ANVISA.

12.7. A não apresentação da amostra ou apresentação da amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará automaticamente em desclassificação do item/ou da proposta.

12.8. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o 2º lugar para apresentação das amostras.

13. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA

13.1. A classificação orçamentária se dará conforme dotação orçamentária da Secretaria de Educação. Os recursos investidos (no mínimo 45%) serão dos Repasses Federais destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar através do FNDE.

13.2. Por se tratar de aquisição de alimentos, os recursos financeiros, para fazer face às despesas da contratação, correrão por conta desta Secretaria, cujos elementos de despesas constarão nos respectivos contratos e notas de empenhos, observada as condições estabelecidas neste processo:

- 11000 - Secretaria de Educação e Esportes
- 11001 - Secretaria de Educação e Esportes
- 12.306.1210.2.128 – Suporte as Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar
- 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
- Fonte de Recurso: 101 – Recursos Próprios
- Fonte de Recurso: 111 – Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE
- Fonte de recurso: 109 – Recursos do Salário Educação

14 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Entregar o objeto licitado observando as especificações contidas, bem como prazo de entrega e condições de entrega do Termo de Referência;

14.2. Substituir, em no máximo 24 horas, caso não aceito pela Secretaria demandante, por não satisfazerem às especificações exigidas neste Termo de Referência, conforme discriminado no item 11.3.1 do presente.

14.3. Manter durante toda a vigência contratual o mesmo padrão de qualidade dos produtos indicados em sua proposta;

14.4. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio do Município ou à terceiros, ficando obrigada a substituir, reparar ou reembolsar o que danificar, com a urgência requerida;

14.5. Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos conforme acordado entre as partes, para evitar a interrupção do abastecimento das Escolas da Rede Municipal de Ensino.

14.6. Comunicar por escrito à SEDUC quando não tiver condições de fornecer o produto, por motivos de safra, bem como intenção de substituição, por outro gênero alimentício de qualidade nutricionais equivalentes, bem como preços compatíveis.

15 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- 15.1. A Contratante obrigará-se a efetuar o pagamento de acordo com o pactuado;
- 15.2. Disponibilizar funcionário para recebimento e conferência dos Produtos ora licitados;
- 15.3. Comunicar por escrito a contratada sobre imperfeições, falhas no produto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 15.4. Fornecer atestado de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;

16. VALOR REFERENCIAL DA CONTRATAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO

16.1 Valor Referencial

16.1.1. O custo total previsto para aquisição do objeto deste Termo de Referência contratual foi determinado pela Gerência de Compras e Patrimônio da Secretaria de Administração do município, conforme mapa comparativo de preços (anexo ao processo).

16.1.2. Os valores unitários estabelecidos no Mapa Comparativo de Preços são considerados valores de referência para fins de julgamento de proposta de preços deste processo licitatório, de modo que não serão aceitos/homologados valores unitários superiores aos respectivos valores estabelecidos no Mapa de Preços estimado.

16.1.3. Os custos com transporte, carga e a descarga dos materiais correrão por conta do(s) licitante(s) vencedor(es), devendo constar na proposta, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente a Prefeitura.

16.2. Forma de Pagamento

16.2.1. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta-corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar do recebimento definitivo, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido a adjudicatária.

16.2.1.1. Os pagamentos serão realizados em correspondência com os produtos efetivamente entregues no mês anterior ao do pagamento.

16.2.1.2. A nota fiscal devidamente ser apresentada na Gerência de Alimentação Escolar, situada na Av. Ednalva Bernardo Siqueira, Loteamento Parque Residencial, Lote 001 e 002 - Bairro Nova Caruaru - Caruaru PE.

16.2.2. Por ocasião do pagamento a adjudicatária deverá apresentar ainda:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da adjudicatária.

16.2.3. A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada, para correção e nesse caso o prazo previsto no subitem 16.2.1. será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

16.2.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

16.2.5. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

16.2.6. Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

16.2.7. A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

16.3. Reajuste de Preços

16.3.1. Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do contrato, exceto quando, após o período de 12 (doze) meses iniciais, houver prorrogação contratual, hipótese na qual os preços poderão ser reajustados com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), fornecido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apurado desde a data do orçamento estimado, em consonância com o artigo 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

16.3.2. Em conformidade com o Acórdão nº 1894/2024 do Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco (TCE/PE), quando for o caso, o pedido de reajuste deverá ser formalmente requerido pela Contratada antes da assinatura do termo aditivo de prorrogação da vigência do contrato, acompanhado da documentação necessária para a análise do pleito.

16.3.3. A aceitação da prorrogação contratual sem a formalização do reajuste ou a ausência de requerimento tempestivo implicará na preclusão do direito ao reajuste referente ao período prorrogado, não sendo admitidas solicitações retroativas.

16.3.4. Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 124, inciso II da Lei 14.133/2021 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento(s).

17. DA VIGÊNCIA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

17.1. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contado do a partir da assinatura do mesmo. poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso, em consonância com o art. 107. da Lei 14.133/21.

17.2. As disposições contratuais, incluídos os prazos e condições para a execução do contrato, serão aquelas estabelecidas no instrumento contratual.

18. PREVISÃO E CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

18.1. Não haverá exigência da garantia contratual da execução (art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021). haja vista não haver complexidade na presente contratação, não comprometendo o cumprimento das obrigações.

19. JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO OU CONDIÇÕES PARA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

19.1. É permitida a terceirização apenas do processamento dos itens constantes Macaxeira , Polpas de Frutas, Bolos ; desde que haja a apresentação da documentação comprobatória (contrato de prestação de serviço da terceirizada com a cooperativa) no ato da entrega do Projeto de Vendas da Chamada Pública.

19.2. Fica vedada a cessão, total ou parcial, do presente contrato a terceiros, assim como a subcontratação de quaisquer obrigações assumidas, sem a prévia e expressa autorização, por escrito, da CONTRATANTE.

20. DA FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

20.1. O instrumento contratual dar-se-á quando da solicitação do fornecimento nos quantitativos necessários para atender a necessidade da secretaria.

20.2. A entidade credenciada terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da convocação, para assinatura do contrato podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

20.3. A Secretaria convocará formalmente os fornecedores, informando o local, dia e hora para a assinatura do contrato.

20.4. A recusa injustificada do fornecedor em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido sujeitará, ainda, o concorrente à aplicação da penalidade de suspensão temporária pelo prazo estabelecido pela administração Pública.

20.5. No ato da contratação, entidade credenciada deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu representante a assinar o Contrato em nome da empresa.

20.6. O contrato implicará com promisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumprido os requisitos de publicidade.

21. DO CONTROLE DE EXECUÇÃO

21.1. Nos termos do art.117 da Lei nº. 14.133 de 2021, cada órgão/entidade participante indicará o gestor e o fiscal do Contrato quando do pedido de elaboração do respectivo instrumento.

ÓRGÃO/ENTIDADE	GESTORES E FISCAIS
SEDUC SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	Gestor: Angélica Juliana de Azevêdo , matricula nº 561933
	Suplente Gestor: Jusara Xavier da Silva nº 522122
	Fiscal: Wilber Lucas Bernardino Silva Motta Matricula: 561749
	Suplente Fiscal: Ana Paula de Araújo Silva, matrícula nº. 49607-3

21.2. Durante a vigência do contrato, a execução do objeto será acompanhada pelos Servidores:

21.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei nº 14.133/2021;

21.4. O Gestor e o Fiscal, inclusive os suplentes, assinarão o Termo de Ciência e responsabilidade do Servidor Designado, conforme estabelecido no Anexo IV da Instrução Normativa nº 002, de 14 de julho de 2023, aprovada pelo Decreto nº 050/2023. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Adjudicatária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade como Art. 117, da Lei nº14.133 de 2021.

21.5. As atribuições e responsabilidades dos Gestores e Fiscais do Contrato e encontram pormenorizadas, respectivamente, no disposto nos Arts. 16 e 17 da Instrução Normativa nº 002, que institui procedimentos de fiscalização e acompanhamento quanto à execução dos contratos administrativos perante os Órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Caruaru, aprovada por meio do Decreto nº 50, ambos de 14 de julho de 2023, e são de pleno conhecimento dos profissionais designados.

22-SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Para apuração de infrações e de aplicação de sanções administrativas a licitantes e contratados, de que trata o art. 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021,

no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Caruaru, deverão ser observadas as disposições regulamentadas pelo Decreto Municipal nº 080, de 30 de julho de 2024.

22.2. Nas contratações realizadas no âmbito da Administração Pública Municipal de Caruaru, é obrigatória a instauração de procedimento administrativo para aplicação das sanções cabíveis quando constatada a prática injustificada das seguintes condutas previstas nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

- I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

22.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas citadas as seguintes sanções:

- I - Advertência;
- II - Multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

22.3.1. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem anterior poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II.

22.3.2. O cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual, sujeitará o infrator às sanções cabíveis cumulativamente em que haja incorrido, observadas as disposições dos §1º e §2º do art. 12 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

22.4. A sanção de advertência será aplicada nas hipóteses elencadas no art. 13 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

22.5. A sanção de multa será aplicada ao infrator por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, calculada na forma

prevista no instrumento convocatório, no contrato ou em outro instrumento obrigacional, devendo observar os parâmetros estabelecidos no Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

22.6. As sanções de impedimento de licitar e contratar, quando não se justificar a imposição de outra mais grave, serão aplicadas de acordo com as disposições contidas no artigo 16 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

22.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas dispostas no art. 17 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

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

22.9. A aplicação das sanções, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

22.10. Havendo indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção) como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente para apuração da conduta típica em questão.

22.11. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Penalidade, que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

22.12. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado à apuração dos fatos e, se for o caso, aplicação de sanção à licitante, em decorrência de conduta vedada neste Pregão, as comunicações à licitante serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico (e-mail) cadastrado no credenciamento da empresa junto ao SICAF.

22.13. A licitante deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico (e-mail) cadastrado junto ao SICAF e confirmar o recebimento de mensagens provenientes do Município de Caruaru – PE, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

23 ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

23.1. A CONTRATADA deverá aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste instrumento, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários ao objeto contratual, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

23.2. Excepcionalmente, **os acréscimos poderão ultrapassar o limite previsto no subitem anterior, desde que haja acordo entre as partes**, devidamente justificado nos autos, e demonstrada a vantajosidade para a Administração, observados os princípios da legalidade, economicidade e eficiência.

23.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.

24. DA INADEQUAÇÃO CIRCUNSTANCIAL PARA ADOÇÃO DO PROCEDIMENTO NA FORMA ELETRÔNICA

24.1. A presente contratação insere-se no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, cujo objetivo, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, é promover a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, priorizando a produção local e incentivando a inclusão produtiva no meio rural.

24.2. Nesse contexto, observa-se que parcela significativa dos potenciais fornecedores é composta por pequenos produtores rurais, agricultores familiares e suas organizações, os quais, em muitos casos, não dispõem de infraestrutura tecnológica adequada ou familiaridade com sistemas eletrônicos de contratação pública.

24.3. Assim, a adoção exclusiva de procedimento eletrônico poderia restringir a participação desses fornecedores, contrariando a finalidade da política pública estabelecida pela legislação do PNAE, que busca justamente ampliar o acesso da agricultura familiar aos mercados institucionais.

24.4. Ademais, o Decreto Municipal nº 059, de 14 de agosto de 2023, ao regulamentar os procedimentos de contratação no âmbito da Administração Municipal, prevê expressamente a possibilidade de afastamento do procedimento eletrônico quando demonstrada a sua inadequação circunstancial. Essa hipótese encontra guarida no art. 8º, § 2º, III, do Decreto Municipal nº 059, de 14 de agosto de 2023, senão vejamos:

§2º - A adoção do procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, a que se refere o caput, poderá ser afastada, em caráter excepcional, mediante justificativa expressa constante no processo de contratação direta, em hipóteses em que se revele a respectiva inadequação circunstancial, tais como quando:

I - a sua observância puder ocasionar efetivo prejuízo à obtenção da melhor proposta ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas;

II - nas situações em que, pelas peculiaridades, o interesse público recomende que a definição do fornecedor seja realizada preponderantemente ou exclusivamente sob aspectos qualitativos, em juízo de proporcionalidade;

III - contratações que envolvem baixa materialidade econômica, consoante limite estabelecido em ato fixado pela Secretaria Municipal de Administração – SAD, em que a adoção do procedimento de dispensa eletrônica revelar-se desnecessária e/ou inadequada, em juízo de proporcionalidade, observados o princípio da racionalidade administrativa

dos processos e controles da Administração Pública, nos termos do art. 14 do Decreto-Lei 200/1967.

24.5. No caso concreto, verifica-se que a adoção exclusiva de plataforma eletrônica poderia impor barreiras tecnológicas à participação de agricultores familiares, comprometendo a competitividade e a efetividade da política pública de incentivo à produção local.

24.6. Diante disso, em observância aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e ampliação da competitividade, a Administração optou pela realização da sessão de forma presencial, permitindo a apresentação das propostas mediante protocolo físico junto à Secretaria de Educação, bem como por encaminhamento ao endereço eletrônico indicado no edital, ampliando os meios de participação dos interessados.

24.7. Ressalta-se que tal procedimento não compromete a transparência, a isonomia e a publicidade do processo, uma vez que todos os atos serão devidamente registrados no processo administrativo, observando-se as normas legais aplicáveis e os princípios que regem a Administração Pública.

24.8. Assim, resta demonstrada a inadequação circunstancial da adoção exclusiva do procedimento eletrônico, sendo a realização da sessão de forma presencial, com possibilidade de envio das propostas por meio físico ou eletrônico (e-mail), a alternativa mais adequada para garantir a efetiva participação dos agricultores familiares e a plena execução da política pública de alimentação escolar.

25 DAS CONDIÇÕES GERAIS

25.1. Os casos omissos neste Instrumento serão resolvidos pelas normas contidas no instrumento de Edital e nos termos da legislação pertinente;

25.2. O Fornecedor fica obrigado a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação na licitação;

25.3. Não será admitida subcontratação do objeto.

25.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Caruaru para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

26. ANEXO

26.1 ANEXO I – especificações e quantitativos dos produtos

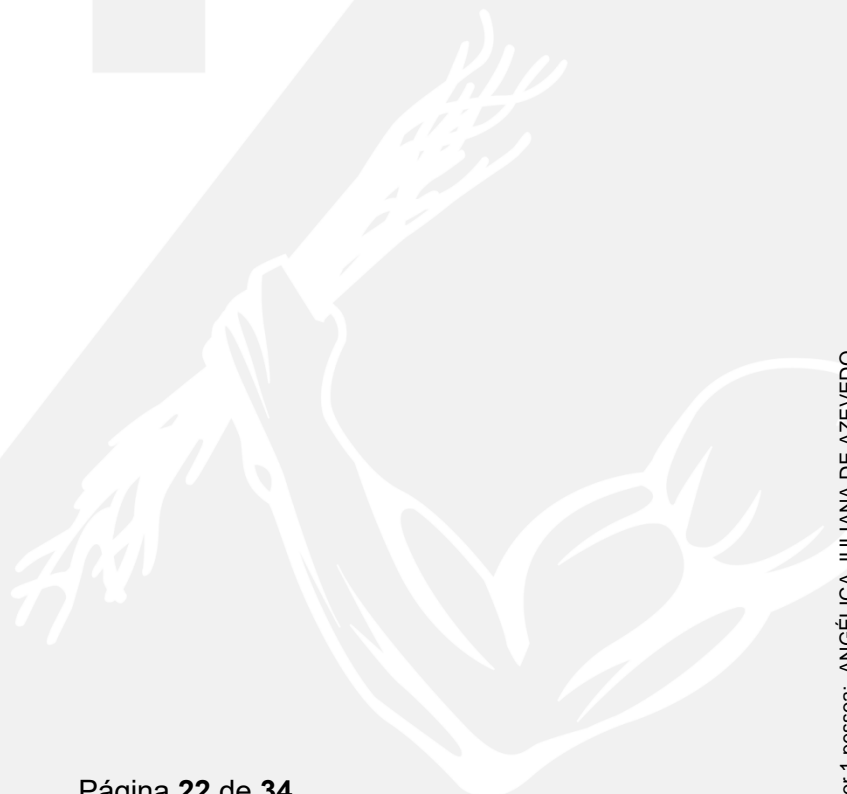
26.1.1 ANEXO I – A-produtos de origem animal oriundos da agricultura familiar

26.1.2 ANEXO I- B-produtos de padaria oriundos da agricultura familiar



Caruaru, na data da assinatura eletrônica.

Angélica Juliana de Azevedo - CRN6 - 21028
Nutricionista Responsável Técnica PNAE
Gerente de Alimentação Escolar – SEDUC-Matrícula: 56.193-3



ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DOS PRODUTOS

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA	UNIDADE/ MEDIDA	QUANT
1	Abóbora	De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	5.000
2	Alface Crespa	Folhas limpas, íntegras brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Kg	13.000
3	Abacaxi	Tipo pérola, apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente 1,5 Kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	Kg	40.000
4	Abacate	Tamanho médio ou grande, 1ª qualidade, transportados em monoblocos plásticos frestados ou galéas.	Kg	3.300
5	Banana Prata	Tipo extra, em diferentes graus de maturação entre o grau médio de amadurecimento e verde em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não deverá estar em grau avançado de maturação	Kg	156.000
6	Banana Comprida	Verdosa, em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	Kg	11.000
7	Batata Doce	Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser gráuda.	Kg	26.000
8	Beterraba	De primeira, fresca compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	Kg	3.300
9	Cará	fresco, compacto e firme, com colheita recente, a túbera deve ser sã, limpa, isenta de terra ou quaisquer sujidades, livre de danos físicos, mecânicos (rachaduras, perfurações, cortes,	Kg	10.000

		amassados) ou fisiológicos, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, isento de podridão, manchas, parasitas, larvas ou quaisquer sinais de enfermidades, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação e o transporte adequados, sem comprometer sua durabilidade		
10	Cebola Seca	Tipo branca, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	11.000
11	Cebolinha	Fresca, de 1ª qualidade, sem sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, molhos pequenos e individuais.	Kg	7.000
12	Cenoura	De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes	Kg	9.000
13	Chuchu	De 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	20.000
14	Coentro	Fresco, de coloração uniforme, firme, intacto, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	Kg	16.500
15	Goiaba	De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e em grau médio de maturação com polpa intacta e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada.	Kg	10.500
16	Limão Taiti	De ótima qualidade, fresco e firme, isento de sujidades, parasitas, com tamanho e coloração uniformes.	Kg	2.700
17	Manga Espada	Fresca, de primeira qualidade, íntegra, com textura íntegra, compacta e firme, tamanho médio, com médio grau de maturação, garantido durabilidade mínima de 3 dias, acondicionada em galéias, com identificação do peso	Kg	5.500

18	Mamão Formosa	De ótima qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verdosos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	Kg	8.800
19	Macaxeira Congelada Embalada a Vácuo	Macaxeira descascada e congelada, de primeira qualidade, bem desenvolvida, com cor e sabor próprios da espécie, sem danificações por lesões físicas ou mecânicas e livres de enfermidades. Devem ser descascadas e cortadas em roletes e congeladas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica (polietileno) e lacradas através de sistema a vácuo, rotuladas conforme legislação vigente e com peso por embalagem de 5 Kg. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária.	Kg	46.000
20	Melão Espanhol	Frutos frescos, aroma, cor e sabor próprios, apresentando médio grau de maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, estejam isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam isentos de umidade externa anormal. O produto deverá ser transportado em caixa de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	17.600
21	Melancia	Graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e com grau médio de maturação, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme.	Kg	132.000
22	Milho Verde	Sabor e aroma característicos. Grãos dentados amarelos e íntegros, uniformes, espigas longas 15 cm ou mais e cilíndricas sabugo fino e claro, boa granação, pericarpo delicado e bom empalhamento (espigas bem empalhadas de coloração verde intensa). Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionados em sacos plásticos atóxicos.	Kg	24.000
23	Pepino	Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	Kg	6.600

24	Pimentão	Verde e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Graúdo e grau inicial de maturação.	Kg	9.500
25	Tomate	Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Grau médio de maturação.	Kg	11.000

ANEXO I -A
PRODUTOS POLPAS DE FRUTAS

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA	UNIDADE/ MEDIDA	QUANT
26	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor acerola , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 06 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	Kg	17.600
27	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor manga , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	Kg	8.800
28	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor goiaba , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do	Kg	12.800

		Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.		
29	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor cajá , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	Kg	5.500
30	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor umbú , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	Kg	5.000
31	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor maracujá , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	Kg	5.000

ANEXO I -C
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA	UNIDADE/ MEDIDA	QUANT
32	CARNE BOVINA CONGELADA DA EMBALADA A A VÁCUO (MIX PARA GUISADO COM OSSO)	Carne vermelha bovina, congelada, embalada a vacuo, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com o percentil máximo de 10% de gordura dura, sem aparas, contra-peso e sem odor desagradável; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos dos cortes do quarto dianteiro e traseiro do boi como: Músculo dianteiro e traseiro, costela, acém, pescoço, peito, paleta e ossobuco. Embalagem de no máximo 05 kg, transparentes e atóxicas. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. e apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do Órgão Fiscalizador Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data do abate. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária.	KG	54.000

		Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).		
33	CARNE BOVINA CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (SEM OSSO)	Carne de primeira qualidade, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Deverá apresentar o percentil máximo de 10% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos dos cortes do quarto traseiro do boi como: Coxão mole, coxão duro, patinho e alcatra. Embalagem de no máximo 5 kg, transparentes e atóxicas. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal e apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do Órgão Fiscalizador Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data do abate. TRANSPORTE- A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	Kg	48.000
34	GALINHA CAIPIRA CONGELADA	Frango caipira, com miúdos, congelado, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa e macia. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data do abate TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária.	Kg	9.000

		Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).		
35	FRANGO DE CORTE CONGELADO	Frango inteiro, com miúdos, congelado, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa e macia. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data do abate. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	Kg	98.000
36	OVINO CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUISADO)	Carne vermelha de ovino, congelada, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com percentual máximo de 5% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos do corte do quarto dianteiro e traseiro do ovino como: músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Congeladas em embalagem de 5kg, em sacos plásticos de polietileno resistente, transparente e atóxico. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data do abate. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da	Kg	5.000

		portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).		
37	CAPRINO CONGEL ADA EMBALA DA A VÁCUO (MIX PARA GUISADO)	Carne vermelha de caprino, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com percentual máximo de 5% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos do corte do quarto dianteiro e traseiro do caprino como: músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Congeladas em embalagens de 5kg, em sacos plásticos de polietileno resistente, transparente e atóxico. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data do abate. TRANSPORTE - A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	Kg	5.000
38	Ovos	Ovo de Galinha - produto fresco com casca firme e homogênea, tipo especial de 55 a 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687, com grau de maturação intermediária, vermelho, grande, devendo apresentar odor agradável, isento de sujidades, fungos, perfurações, coloração não característica, rachaduras e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada em caixa de papelão ondulado. Com data de validade de no mínimo 2 meses, a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unidades.	Bandeja	50.000

ANEXO I- B
PRODUTOS DE PADARIA ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA	UNIDADE/ MEDIDA	QUAN T
39	Biscoito de Polvilho	Produto obtido a partir de fécula de mandioca (polvilho azedo ou doce), água, óleo vegetal e sal, podendo conter ovos, leite e/ou outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar textura leve e crocante, sabor característico, aparência uniforme e coloração clara, sem manchas escuras, umidade excessiva ou odor estranho. Produto seco, íntegro, isento de sujidades, parasitos, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagens de 1kg, transparentes e atóxicas. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, data de fabricação, data de validade e lista de ingredientes, informação nutricional, e presença de alérgenos e glúten. Não pode conter gorduras hidrogenadas.	Kg	9.000

40	Bolo de Bacia Sabor Macaxeira	Bolo de ótima qualidade, sabor macaxeira, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária, contendo o SIM. Pesando 50g acondicionados em embalagem primária de papel resistente (tipo forma de bolo), embalagem secundária individual plástica resistente. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade e lista de ingredientes, informação nutricional, e presença de alérgenos e glúten. O produto deve ser entregue em caixas de papelão resistente, contendo no mínimo 5kg. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	Kg	3.500
41	Bolo Bacia Tradicional	Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando 50g, acondicionados em embalagem de papel resistente (tipo forma de bolo) e com embalagem secundária plástica transparente com etiqueta contendo ingredientes, data de fabricação e validade. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada	Kg	3.500
42	Bolo Bacia Sabor Cenoura	Bolo de ótima qualidade, isento de leite e derivados , íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando 50g, acondicionados em embalagem de papel resistente (tipo forma de bolo) e com embalagem secundária plástica transparente com etiqueta contendo ingredientes, data de fabricação e validade. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada	Kg	3.500

43	Flocos de Milho	FLOCOS DE MILHO – farinha de milho flocada, na cor amarela, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, sem sal, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 400 g. Apresentação fardo com 30 unidades.	Fardo	2.000
44	Farinha de Mandioca	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, seca, fina, branca; isenta de sujidades ou materiais estranhos; acondicionada em saco transparente pesando 1 kg; data de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	kg	15.000



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 35C8-667B-4A9B-163C

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

- ✓ ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO (CPF 071.XXX.XXX-63) em 17/03/2026 17:55:15 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/35C8-667B-4A9B-163C>