

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão responsável: Secretaria Municipal de Educação.

1. DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados aos alunos matriculados na rede municipal e aos programas de ensino em Tempo Integral, EJA e PEIJAI, da rede municipal de educação do município de Ibirataia/BA, através de registro de preço.

1.2. Os bens são classificados como comuns uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. A presente contratação está incluída no Plano de Contratações Anual.

1.4. O presente termo de referência tem como base legal a Lei n. 14.133/2021.

2. DOS FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios destinados à alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de ensino e nos programas educacionais atendidos pela Secretaria Municipal de Educação, contribuindo para a oferta de alimentação escolar de qualidade.

2.2. O fornecimento de gêneros alimentícios é essencial para garantir a continuidade das atividades de alimentação escolar, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento, a aprendizagem, a permanência e o rendimento escolar.

2.3. A eventual indisponibilidade dos gêneros alimentícios poderá comprometer a oferta regular da alimentação escolar, prejudicando o atendimento aos alunos e o adequado funcionamento das unidades de ensino.

2.4. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da necessidade de fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, conforme a demanda das unidades de ensino e dos programas educacionais, permitindo maior flexibilidade administrativa e melhor planejamento das aquisições, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.

2.5. Os quantitativos estimados foram definidos com base no levantamento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, considerando a demanda prevista das unidades de ensino, o número de alunos atendidos e as necessidades dos programas educacionais contemplados, com vistas a assegurar o abastecimento durante o período de atendimento da contratação.

3 – ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE

Item	Descrição	Quant.	Unid.
1	ABACATE – Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. Caixas plásticas com 10 a 20 kg – cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg	440	kg

2	ABACAXI – fruto de tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Podendo ser orgânico. cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg.	550	kg
3	ABÓBORA – fruto de tamanho grande limpa, de primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegra com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânica. unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg	4.000	kg
4	ADOÇANTE dietético líquido - 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	33	Unid.
5	AIPIM – RAIZ carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico. Sacos de nylon, contendo 10 a 20 kg	1.100	KG
6	AIPIM DESCASCADO , embalados em sacos transparentes	1.000	KG
7	ALFACE . Folhas frescas, crocantes e livres de danos ou pragas. Cultivada sem agrotóxicos, proveniente da agricultura familiar. Embalagem apropriada para manter a integridade e qualidade até o consumo. Molho acondicionado em sacos plásticos contendo 700gr a 1 kg.	3.000	ML
8	ALHO novo, com cabeças inteiras e graúdas.	5.000	Kg
9	AMEIXA SECA SEM CAROÇO – Fruta desidratada, sem caroço, macia, sabor adocicado, pronta para consumo. Embalagem de 1 kg, selada e atóxica. Produto de boa qualidade, isento de conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	400	KG
10	AMENDOIM DESCASCADO – Produto seco, limpo, isento de casca, impurezas e umidade excessiva. Embalagem de 1 kg, selada. Produto de boa qualidade, pronto para uso. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	800	KG
11	AMENDOIM EM CASCA para cozimento – Composição nutricional: Calorias (2,47) / carboidratos (0,26g) / proteínas (0,17g) e gorduras totais (0,08g). Variadas	275	KG
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS – composição nutricional mínima em 100 g do produto: proteína 15 g, lipídios 7,5 g, carboidratos 55 g e VCT 347,5 Kcal. Pacote ou lata 200g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	330	UND
13	AZEITE DE DENDÊ – Óleo vegetal extraído do fruto da palma (<i>Elaeis guineensis</i>), de cor alaranjada intensa e sabor característico. Embalagem de 900ml ou 1 litro, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	500	Litro
14	AZEITE EXTRA VIRGEM 500ML , 100% AZEITE	1.000	UND
15	AZEITONA, Azeitona Verde Com Caroço Selecionada Balde 1kg Drenado	1.000	UND
16	BACON , Barriga suína com pele, sal, açúcar, aromatizante natural de fumaça, estabilizante triosfato pentassódico, espessante algas marinhas eucheama processadas (carragena semi-refinada), antioxidante eritorbato de sódio e conservante nitrito de sódio	3.000	KG
17	BANANA DA PRATA – graúdas; verdosas; sadias; de boa qualidade. Caixas plásticas de 20 kg – cada unidade contendo cerca de 120g. Sendo 1 kg aproximadamente 9 ou 10 bananas. Und 1.200	1.320	KG
18	BANANA-DA-TERRA – apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. unidade contendo cerca de 200g. Sendo 1 kg aproximadamente 7 ou 09 bananas. Pct 1.000	1.100	KG
19	BATATA DOCE - Tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon, contendo 10 a 50 kg.	2000	KG
20	BATATA INGLESA frescas, graúdas e de qualidade.	10.000	KG
21	BETERRABA – Tubérculo, no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon, contendo 10 (embalagem primária) a 50 kg (embalagem secundária).	1.100	KG
22	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Sem Glúten - Vegano - 80g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	600	Und
23	BISCOITO DE MAISENA – Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100g: proteína 8,5g, lipídios 9g, hidrato de carbono 74g e valor calórico 411 Kcal. Embalados em pacote de polietileno com dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 400g. Embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do	16.500	Unid.

	fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
24	BISCOITO DE POLVILHO ZERO LACTOSE – Produto assado à base de polvilho doce ou azedo, crocante, leve e sabor característico. Embalagem lacrada de 400/500g, atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	800	Unid.
25	BISCOITO PALITO – Produto de farinha de trigo, crocante, formato alongado tipo palito, sabor tradicional, pronto para consumo. Embalagem individual ou coletiva de 350/400g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	2.000	Unid.
26	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER . Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amido e féculas – serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser de dupla embalagem (3 em 1). Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, glucose de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, açúcar, fermentos químicos: bicabornato de amônio (INS 50ii) e bicabornato de sódio (INS 500ii); fermento biológico, emulsificante lecitina de soja (INS 322). Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, (3 em 1), com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	17.600	PCT
27	BISTECA DE PORCO , selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA.	3.000	KG
28	Carne bovina, Contra Filé de primeira qualidade sem osso – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISF	15.000	KG
29	CARNE DE HAMBURGUER BOVINO, 56gr	50.000	UND
30	CARNE DE SOL BOVINA , do tipo chã de dentro, selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA	3.000	KG
31	CARNE P/ FEIJÃO , selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA.	2.500	KG
32	CASTANHA DE CAJU – Fruto seco, sem casca, limpo e selecionado, com sabor característico e textura crocante. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas e conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado	200	kg
33	CEBOLA BRANCA - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	10.000	Kg
34	CEBOLINHA . Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Molho acondicionado em saco plásticos contendo 700gr a 1 kg.	2.000	ML
35	CENOURA SEM FOLHAS , primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, graúdas, limpas, boa qualidade e apresentação.	7.000	KG
36	CHUCHU – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos de nylon contendo 10 a 50 kg.	6.000	KG
37	COCO RALADO , desidratado e sem açúcar, em pacote de 200 g. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	10.000	PCT
38	COENTRO . Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Molho acondicionado em saco plásticos contendo 700gr a 1 kg.	6.000	ML
39	COLORAU DE URUCUM – a base de urucum com mistura de fubá e óleos comestíveis, produto original de fábrica. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	800	KG
40	COMINHO EM PÓ – Sem adição de pimenta. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	700	KG

41	COUVE – limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	550	ml
42	CRAVO-DA-ÍNDIA – Botão floral seco da árvore <i>Syzygium aromaticum</i> , com aroma intenso e sabor característico. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 1 Kg, lacrada e atóxica. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	300	KG
43	CREME DE LEITE - Composição: Creme de leite UHT homogenizado, embalagem cx papelão revestida (tipo longa vida) 200gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	1.500	Unid.
44	CREMOSINHO , sorvete de sabores variados embalados em recipientes plásticos resistentes, pesando em média 90 a 100gr	4.000	DUZIA
45	ERVILHA E MILHO VERDE EM CONSERVA – Mistura de ervilhas e grãos de milho verdes, cozidos e conservados em solução salina ou vinagre, prontos para consumo. Embalagem em lata ou vidro, com peso líquido de 200g. Produto de boa qualidade, com validade mínima de 18 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.	900	Unid.
46	FARINHA DE MILHO FLOCADA – produto obtido a partir de grãos de milho e submetido aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, obedecendo as boas práticas de manufatura. Poderá ser enriquecido com ferro e vitaminas. Pacote de polietileno 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses.	4.950	Unid.
47	FARINHA DE MILHO TIPO FUBÁ , obtida a partir do milho selecionado, de moagem fina, própria para preparo de mingaus, bolos e outras preparações da merenda escolar. Embalada em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O fubá deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com aspecto fino e cor amarela característica, isento de impurezas e umidade excessiva.	5.000	PCT
48	FARINHA DE TAPIOCA – grupo Tapioca, classe granulada, tipo 1. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500g, 2 kg ou saco de nylon contendo 50 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	1000	KG
49	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO , enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido e cacau. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1.000	kg
50	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno. Transparente / atóxico ou de papel original de fábrica. De 1 kg	1.000	KG
51	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO , mistura em pó para preparo de bolos, biscoitos e receitas em geral, destinado ao segmento B2B, A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente	1.000	Unid.
52	FERMENTO FERMIX , Seco Instantâneo Fermix 125g	1.000	UND
53	FERMENTO FRESCO , composto por leveduras vivas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) de consistência firme e teor de água de cerca de 70%, vendido blocos de 500g)	1.000	UND
54	FILÉ DE PEIXE MERLUZA – Interfolhado, congelado, limpo, com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, amostra sujeita a teste de cocção. Embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, peso líquido 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	10.000	KG
55	FILÉ DE TILÁPIA - congelado, sem espinhas, sem pele, sem couro. - Coloração: Própria da espécie; - Odor: Característico da espécie; - Variação tolerada de peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado: até 15%. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. O peixe deverá sofrer processo de congelamento em temperatura não superior a -21°C (vinte e um graus centígrados negativos). Deverá ser mantido à temperatura de -15°C (quinze graus centígrados negativos). A presença de aditivos deverá estar em conformidade com Portaria nº 685, de 27/08/98 - SVS/MS. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 60 de 23/12/19, ANVISA. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIFe SISBI;	10.000	KG
56	FOLHA DE LOURO – Folhas secas da planta <i>Laurus nobilis</i> , com aroma e sabor característicos, utilizadas para tempero culinário. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto natural, sem aditivos. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	600	PCT
57	Gelatina em pó, sabor centralizado de Abacaxi , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade,	2.000	Unid.

	peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
58	Gelatina em pó, sabor centralizado de Cereja , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2.000	Unid.
59	Gelatina em pó, sabor centralizado de Limão , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2.000	Unid.
60	Gelatina em pó, sabor centralizado de uva , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2.000	Unid.
61	Gelatina em pó, sabor centralizado do morango , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2.000	Unid.
62	Granola – Mistura de cereais integrais, como aveia, milho, trigo, com adição de frutas secas, oleaginosas e mel, pronta para consumo. Textura crocante e sabor adocicado natural. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, sem conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	300	Kg
63	HORTELÃ – Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	550	ml
64	IOGURTE DE AMEIXA – Produto lácteo fermentado, sabor ameixa, com polpa ou pedaços da fruta, textura cremosa e pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	12.000	Unid.
65	IOGURTE DE COCO – Produto lácteo fermentado, sabor coco, textura cremosa, com pedaços ou extrato da fruta, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	12.000	Unid.
66	IOGURTE DE FRUTAS – Produto lácteo fermentado, sabor frutas sortidas (como morango, pêssego, ameixa ou outros), textura cremosa, com polpa ou pedaços de frutas, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	50.000	Unid.
67	IOGURTE DE MORANGO – Produto lácteo fermentado, sabor morango, com polpa da fruta, cremoso, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	50.000	Unid.
68	IOGURTE DE PÊSSEGO – Produto lácteo fermentado, sem adição de açúcar ou aromatizantes, sabor suave, textura cremosa, pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	10.000	Unid.
69	IOGURTE DE UVA – Produto lácteo fermentado, sabor uva, com polpa da fruta, cremoso e pronto para consumo. Embalagem individual entre 100/150g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	10.000	Unid.
70	Ketchup – Molho condimentado à base de tomate, vinagre, açúcar e especiarias, pronto para consumo. Embalagem de 300g ou 400g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 30 dias.	1.000	Unid.
71	LARANJA – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	3.000	KG
72	LEITE CONDENSADO – Composição: leite integral, leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem cx de papelão revestida tipo longa vida, com 395g.	2.000	Unid.
73	LEITE DE COCO , produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessantes. Garrafa de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	5.000	UND
74	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL , caixa longa vida de 1 lt	10.000	LT
75	LEITE, EM PÓ DESNATADO , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS.	495	KG
76	LEITE, UHT 0% LACTOSE , marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Tetrapack contendo 1 litro	495	LT

77	LIMÃO TAITI – In natura e de primeira qualidade, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos de nylon contendo 10 a 50 kg.	220	KG
78	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA – Linguiça defumada tipo calabresa elaborada com carne suína selecionada, temperada com especiarias naturais, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Embalagem a vácuo, peso conforme especificado. Produto de boa qualidade, armazenar refrigerado entre 0°C e 4°C. Validade mínima de 30 dias, conforme legislação vigente.	10.000	KG
79	MAÇÃ NACIONAL , in natura, vermelha, de primeira qualidade, madura, frutos de tamanho médio – no calibre 110, no grau máximo de evolução, no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, sujidades e parasitas. Caixa de papelão contendo 18kg.	8.000	KG
80	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL – Massa integral, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Pacotes plásticos de 400g.	600	PCT
81	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLUTÊN – Massa seca, sem glutên, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Pacotes plásticos de 400g.	600	PCT
82	MACARRÃO PARAFUSO com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de polietileno atóxica de 500g e embalagem. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	12.000	PCT
83	Maionese – Produto cremoso à base de óleo vegetal, ovos, vinagre e temperos, pronto para consumo. Embalagem de 300g a 400gr, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 7 dias.	600	Unid.
84	MAMÃO – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Caixa plástica com 20kg.	660	KG
85	MANGA (Rosa, Haden ou Espada) – no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação. Caixa plástica com 20kg	1.650	KG
86	MANTEIGA COM SAL, POTE DE 500GR	6.000	Unid.
87	Margarina com Sal 250g – contém óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído, vit. A (15000 UI/Kg) e beta caroteno, aroma idêntico ao natural de manteiga e corante natural de urucum e cúrcuma. O produto deve ser embalado em potes plásticos fechados de 250g, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Com no mínimo 60% de lipídios	5.000	Unid.
88	Margarina com Sal 500g – Produto alimentício à base de óleos vegetais, com teor mínimo de gordura conforme legislação vigente, sabor suave e textura cremosa. Embalagem de 500g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local fresco, seco e ao abrigo da luz.	5.000	Unid.
89	MELANCIA – Sadias; sem rachaduras; doces; boa qualidade; tamanhos variados entre 2 a 7 kg.	20.000	KG
90	MELÃO , frescos, graúdas e de qualidade.	2.000	KG
91	Milho Amarelo para Munguzá , grãos selecionados, secos e limpos, próprios para preparo de munguzá e outras receitas típicas da merenda escolar. Embalado em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O milho deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, grãos íntegros, com coloração amarela uniforme, livres de impurezas, mofo ou umidade excessiva, garantindo qualidade e segurança para consumo.	3.000	PCT
92	Milho branco para Mungunzá – contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de polietileno atóxica de 500g.	3.000	PCT
93	Milho para pipoca – embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Pacotes de 500g. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente.	2.500	pct
94	MILHO VERDE DE ESPIGA – In natura, descascado, espigas limpas de primeira qualidade, graúdas, sem ferimentos, firmes, tenras, apresentando grau de maturação climatizadas.	8.800	UND

95	MILHO VERDE EM CONSERVA – produto preparado com grãos do milho verde previamente debulhados, envasados, praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos imersos ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Latas sem amassados nem ferrugens ou Tetra Brik de 2 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	550	KG
96	MISTURA PRONTA PARA BOLO (MASSA) – produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. Embalagem de polietileno contendo 450g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	660	Unid.
97	MOCOTÔ DE BOI , selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA.	3.000	KG
98	MOCOTÔ DE PORCO , selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA.	3.000	KG
99	MOLHO DE TOMATE – Produto preparado com polpa de tomate, temperos naturais, sem adição de conservantes artificiais. Embalagem em sachê, vidro ou lata, com peso variando de 340g a 500g. Produto de boa qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.	5.000	Unid.
100	MORTADELA DEFUMADA , Mortadela de carne (mista) - cozido com 100% de carne de frango, peça inteira, resfriado entre 0 e 4°C, embalado em peças individualmente, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses.	1.000	KG
101	ORÉGANO – Erva aromática desidratada, folhas secas moídas ou inteiras, com aroma intenso e sabor característico. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, livre de impurezas. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	2.000	PCT
102	OVOS BRANCOS - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g. Ovos Brancos - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g.	8.000	DZ
103	OVOS VERMELHOS – Ovos de galinha com casca vermelha, frescos, limpos e inteiros, próprios para consumo. Embalagem em bandejas de 30 unidades. Produto de qualidade, com validade conforme normas sanitárias vigentes. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	3.000	DZ
104	PÃO COM GOIABADA – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O	70.000	Unid.
105	PÃO DE COCO , tradicional, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coco ralado desidratado, açúcar, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Produto assado, pronto para o consumo, com peso unitário aproximado de 50g. Embalado em saco plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo as informações obrigatórias: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender às normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a partir da data de entrega. Deverá apresentar casca firme e crocante, miolo macio e aroma característico de coco.	60.000	Und
106	PÃO DE FORMA SEM GLUTÊN PÃO - Pão de Forma Sem Glúten Tradicional, pacote 200g, tipo fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, fermento biológico e sal. Produto pronto para o consumo, embalado em saco plástico atóxico e lacrado. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, com textura macia, coloração uniforme e sem sinais de umidade ou bolor.	1.000	Und
107	PÃO DE FORMA TRADICIONAL , tipo tradicional, fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, fermento biológico e sal. Produto pronto para o consumo, embalado em saco plástico atóxico e lacrado, com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, com textura macia, coloração uniforme e sem sinais de umidade ou bolor.	6.000	Und
108	PÃO DE LEITE , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no	60.000	Unid.

	assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.		
109	PÃO DOCE TIPO CACHORRO QUENTE – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	50.000	Unid.
110	PÃO SAL – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	60.000	Unid.
111	PÃO, DE MILHO , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, farinha de milho, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	60.000	Und
112	PEITO DE FRANGO INTEIRO , limpo, sem pele e sem osso. Apresentar consistência firme não amolecida. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; de peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado: até 6% Características físico- químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 60 de 23/12/19, ANVISA. Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 kg e MÁXIMO DE 2kg; - Secundária: caixa de papelão resistente, LACRADA, contendo de 20kg. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE, SIM e SISBI;	30.000	KG
113	PEPINO – Produto para consumo fresco. Tamanho varia de 10 a 25 cm. Grupo vegetal caipira comum e japonês. Acondicionado em embalagem politizável (medidas sub múltiplas de 1m x 1,20 m), de fácil empilhamento. A embalagem deverá conter a inscrição do nome e do CNPJ do fabricante e a informação da capacidade máxima de empilhamento e do conteúdo máximo em quilos da embalagem. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e a descartável deverá ser nova	660	KG
114	PICOLÉ , Picolé de frutas no palito, com cobertura de chocolate com avelã e pedaços de amendoim, pesando média entre 60 e 80 gr	4.000	DUZIA
115	PIMENTÃO , frescas, graúdas e de qualidade.	5.000	KG
116	Polpa de Frutas (Goiaba, Umu, Cajá, Acerola, Manga, Cacau, graviola...) – 100% naturais, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pré- homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem deverá constar a data do beneficiamento, de validade e o número do lote. De pacote c/ 1000g/1kg .	30.000	KG
117	Polvilho azedo – Amido fermentado extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias para conferir leveza e crocância. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	1.000	KG
118	Polvilho doce – Amido extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias diversas. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado	1.000	KG
119	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, carne amolecida e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente informações: Identificação completa do produto, constando registro no SIF, SISP ou SIM; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para inclusive a	1.000	KG

	marca; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; **consumo; condições de armazenamento. • peso líquido;		
120	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – obtida da farinha desengordurada de soja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em saco plástico transparente, atóxico com 250g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	8.800	Unid.
121	QUEIJO PARMESÃO , QUEIJO ralado. QUEIJO, ralado, tipo parmesão, tradicional. embalagem: pacote com no mínimo 100g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	1.000	KG
122	QUEIJO TIPO NATURAL , podendo ser mussarela, prato ou similar, elaborado com leite pasteurizado, sem adição de amido ou outros ingredientes que descaracterizem o produto original. Embalado a vácuo ou em filme plástico atóxico e transparente, com peso aproximado de 3kg (ou conforme necessidade). Deverá conter na rotulagem os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, com aspecto firme, coloração uniforme e odor característico.	2.500	KG
123	QUIABO . íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	2.000	KG
124	REPOLHO BRANCO – Hortaliza de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, podendo ser orgânico. Sacos de nylon com 20 kg	1.320	KG
125	REPOLHO VERDE , cabeças fechadas, de boa qualidade, sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	6.000	KG
126	SAL IODADO – não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	2.000	KG
127	SALSA . Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Molho acondicionado em sacos plásticos contendo 700gr a 1 kg.	2.000	ML
128	SALSICHA – Congelada. Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, água, miúdos de frango, proteína de soja, pele de ave, sal iodado, amido, regulador de acidez lactato de sódio, glicose, estabilizante polifosfato de sódio, especiarias, antioxidante eritorbato de sódio, conservante nitrato de sódio e corante natural carmim de cochonilha. Não deve conter glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente e transparente, lacrado a vácuo contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 06 meses, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Pacotes de até 06 kg, com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente.	880	KG
129	SARDINHA ENLATADA EM ÓLEO COMESTÍVEL , enlatada, em conserva, comestível, pronta para o consumo, com peso drenado de 125g. Embalagem metálica lacrada, hermética e atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e peso drenado, em conformidade com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, com selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), garantindo qualidade e segurança alimentar.	4.000	LATA
130	TAPIOCA, FÉCULA DE MANDIOCA FLOCADA , s/glúten, Embalagem de polietileno atóxica de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4.000	Pct
131	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA , pote com 300g, com a qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega	1.500	Unid.
132	TOMATE - de primeira qualidade tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos. Caixas de papelão ou madeira contendo 20 kg.	10.000	KG
133	TOUCINHO SUÍNO – Produto derivado da gordura do porco, cortado em pedaços ou tiras, com ou sem pele, utilizado para preparo culinário. Embalagem lacrada, peso conforme especificado. Produto de boa qualidade, armazenar refrigerado entre 0°C e 4°C ou congelado a -18°C. Validade conforme legislação vigente.	200	KG
134	VINAGRE DE ALCOOL – Produto líquido, incolor, obtido por fermentação acética do álcool etílico, com acidez de 4% a 6%. Embalagem de 0,5 litro, lacrada e resistente. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	4.000	Unid.
135	VINAGRE DE MAÇÃ . Rico em antioxidantes e em nutrientes como fósforo, potássio, vitamina C e magnésio. . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 0,5 litro, lacrada e resistente. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	500	Unid.

2.5. Os quantitativos estimados foram definidos com base no levantamento do consumo histórico do Município, bem como na análise das demandas da Secretaria Municipal de Educação, considerando as necessidades das unidades de ensino e dos programas educacionais atendidos, com vistas a assegurar o fornecimento adequado de gêneros alimentícios durante o período da contratação.

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (SE HOUVER)

- a) A Ata de Registro de Preços terá vigência conforme estabelecido no edital e na legislação aplicável, podendo as contratações decorrentes ser formalizadas durante o seu período de validade.
- b) O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de requisição ou autorização de fornecimento.
- c) A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por meio de instrumento contratual, nota de empenho ou outro instrumento hábil, conforme o caso e a legislação aplicável, acompanhada da respectiva autorização de fornecimento, quando cabível.
- d) A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer nos locais indicados pela Administração, conforme especificado na respectiva autorização de fornecimento, acompanhada da Nota Fiscal Eletrônica, com envio do arquivo XML ao endereço eletrônico indicado pela Administração, quando aplicável.
- e) Todas as despesas relacionadas ao fornecimento dos gêneros alimentícios correrão por conta da contratada, incluindo transporte, carga, descarga, acondicionamento, tributos, encargos legais e demais custos incidentes.
- f) Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas, aos padrões de qualidade e às condições sanitárias exigidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável, sendo vedado o fornecimento de produtos em desconformidade.
- g) A contratada deverá garantir a regularidade do fornecimento, assegurando a entrega dos gêneros alimentícios conforme as quantidades solicitadas pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos e em condições adequadas de conservação, armazenamento e transporte.
- h) As propostas deverão contemplar todos os custos necessários ao fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo tributos, taxas, fretes, seguros, encargos e demais despesas incidentes, não sendo admitida cobrança adicional por custos ordinários necessários à execução do objeto.

3.2. DAS AMOSTRAS

- I. O Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de amostras dos itens licitados, que será avaliado pelo Setor de Compras, após a fase de habilitação, obedecendo-se as regras deste termo de referência.
- II. As amostras deverão ser entregues em até 8 (oito) dias contados da data da solicitação, que será feita pelo pregoeiro, durante a fase de habilitação, conforme convocação feita no campo de mensagens do sistema eletrônico do pregão.
- III. Juntamente com as amostras, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar Ficha Técnica dos produtos.
- IV. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome do fabricante;
- d) Data de Fabricação
- g) Número do item e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- h) Peso líquido.

V. Não serão aceitos produtos danificados ou deteriorados ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

VI. No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas no edital.

VII. As amostras serão analisadas pelo setor de compras, nos seguintes itens:

1) Quanto a Embalagem:

- I - Lacre;
- II - Resistência;
- III - Identificação do Produto;
- IV - Prazo de Validade; e,
- V - Peso.

2) Quanto ao Produto:

- I) Preservação das características naturais:
 - a) Aparência;
 - b) Resistência.

4. DO REGIME DE EXECUÇÃO, LOCAL E DA FORMA DO FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento do objeto será realizado de forma indireta, sob demanda, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de ordens de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação ou pelo setor competente.

4.2. A execução do objeto observará as seguintes condições:

a) Local de entrega: os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada nos locais indicados pela Administração, tais como almoxarifado da alimentação escolar, unidades de ensino ou outros locais previamente designados pela Secretaria Municipal de Educação, conforme especificado na respectiva ordem de fornecimento, sem ônus adicional.

b) Dias e horários: as entregas deverão ocorrer em dias úteis, em dias e horários previamente definidos pela Administração, podendo, excepcionalmente, ocorrer em finais de semana ou feriados, mediante solicitação prévia, quando necessário ao atendimento das unidades de ensino.

c) Prazo de entrega: os gêneros alimentícios deverão ser entregues no prazo máximo de até 8 (oito) dias corridos, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento ou instrumento equivalente, salvo situações emergenciais devidamente justificadas pela Administração, nas quais poderá ser estabelecido prazo inferior.

d) Condições de entrega: os gêneros alimentícios deverão ser entregues devidamente acondicionados, em embalagens íntegras e apropriadas, observadas as condições de higiene, conservação, armazenamento e

transporte exigidas para cada tipo de produto, cabendo à contratada todas as despesas com transporte, carga, descarga e demais custos necessários à entrega.

4.3. A contratada deverá executar o fornecimento com a utilização de todos os meios necessários à sua adequada realização, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e com a legislação sanitária aplicável, responsabilizando-se pela qualidade, integridade, segurança e conformidade dos gêneros alimentícios entregues.

5 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, destinados ao atendimento dos alunos matriculados na rede municipal de ensino e aos programas de ensino em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e PEIJA, conforme as especificações, os quantitativos estimados e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.2. A contratação tem por finalidade assegurar o abastecimento regular das unidades de ensino com gêneros alimentícios de qualidade, contribuindo para a oferta adequada da alimentação escolar, o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes e a continuidade das atividades educacionais.

5.3. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e mediante emissão das respectivas autorizações de fornecimento, observados os prazos, os locais de entrega e as condições de acondicionamento, transporte, conservação e validade exigidas para cada tipo de alimento.

5.4. A solução adotada busca garantir o fornecimento adequado e contínuo dos gêneros alimentícios, com observância das especificações técnicas, das normas sanitárias aplicáveis e dos requisitos de qualidade e segurança alimentar, possibilitando o atendimento da demanda escolar e a utilização eficiente dos recursos públicos.

6 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. Os custos com a presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Proj./Ativ: 2009 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR
Elemento: 3.3.9.0.30.00.00 – Material de consumo
Fonte de Recurso: 1500 / 1550 / 1552

7. PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1 O prazo da vigência da contratação será 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ocorrer a prorrogação de vigência do contrato, caso cumpra os requisitos da Lei nº 14.133/2021.

7.2 A vigência dos contratos regidos por esta lei deverá observar no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade dos créditos orçamentários, bem como, a previsão do Plano Plurianual quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, desde que atendido o disposto no art. 105 da Lei n. 14.133/2021, ou desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas.

8 – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

8.1. Para que o objeto da contratação seja efetivado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei Federal 14.133/2021.

8.2. Sendo assim, os documentos exigidos serão:

Habilitação jurídica:

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
 - b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
 - c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
 - d) 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;
 - e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
 - f) No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação pertinente.
 - g) No caso de sociedade 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.
- Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);
- b) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) 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;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) Declaração de cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outras que forem necessárias.

Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

b.1) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos exigidos acima, limitar-se-á ao último exercício;

b.2) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

b.3) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;

b.4) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

b.5) Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned}
 \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}
 \end{aligned}$$

b.6) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

b.7) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

b.8) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

b.8.1) Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69 da Lei n. 14.133/21 uma vez que permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de forma objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.

c) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

Para participação deste certame, as empresas que comprovarem que estão enquadradas como Microempresas Individuais ME, EPP ou MEI, estarão dispensadas de apresentarem o Item 9.10.2. Balanço Patrimonial.

Qualificação Técnica:

a) Apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, fornecimentos da natureza e vulto similares com o objeto da presente licitação;

a.1) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

a.2) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, **quando solicitado pela Administração**, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

9.1. A seleção do fornecedor deverá ser realizada pela seleção da proposta mais vantajosa e que cumpra todos os requisitos previstos neste termo de referência,

9.2. Conforme análise feita pelo por esta Administração, o critério de julgamento da proposta de preço adotado será o do tipo menor **PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Termo quanto às especificações do objeto.

9.3 GARANTIA DA PROPOSTA

9.3.1. Não será exigida, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.

9.4 GARANTIA DO CONTRATO

9.4.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

10 – MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

10.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

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

10.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6. A fiscalização decorrente desta contratação, será acompanhado e fiscalizado pelo(a) servidor(a) **xxxxxxxxxxxxxxxx**, Mat. nº xxxxxxxxxxxxxx, dessa Secretaria, ou pelo respectivo substituto designado, e a Gestão do contrato ficará a cargo do(a) servidor(a) **xxxxxxxxxxxxxxxx**, Decreto nº xxxxxxxxxxxxxx, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização.

10.7. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

10.9. O fiscal 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.

10.10. 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.

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

10.12. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

10.13. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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.

10.14. O gestor do contrato, terá atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

I - analisar a documentação que antecede o pagamento;

II - analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

III - analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

IV - analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

V - acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

VI - decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

10.15. O contratado deverá indicar um responsável legal com respectivos contatos (e-mail, celular e Whatsapp), com poderes para representá-lo perante essa Municipalidade na execução do contrato decorrente da contratação objeto deste termo de referência.

10.16. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

11 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. O recebimento do objeto da contratação observará as disposições da Lei nº 14.133/2021 e ocorrerá de acordo com a natureza do objeto e as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual, compreendendo, quando aplicável:

a) provisoriamente, para posterior verificação da conformidade do objeto com as exigências contratuais;

b) definitivamente, após a verificação do atendimento das condições estabelecidas e a consequente aceitação pela Administração.

11.2. O recebimento provisório, quando aplicável, será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, mediante procedimento compatível com a natureza do objeto, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações e demais condições estabelecidas.

11.3. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as especificações ou condições da contratação, devendo a contratada promover a correção, substituição, complementação ou adequação necessária, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

11.4. O recebimento definitivo será realizado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da conformidade do objeto com as exigências contratuais, mediante registro ou termo de recebimento, conforme o caso.

11.5. Os prazos e procedimentos para o recebimento provisório e definitivo observarão a legislação aplicável, a natureza do objeto e as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual, podendo ser prorrogados mediante justificativa, quando necessário à conclusão das verificações pertinentes.

11.6. Havendo controvérsia quanto à execução do objeto, em relação à sua dimensão, qualidade ou quantidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à contratada para emissão de documento fiscal referente à parcela incontroversa, para fins de liquidação e pagamento, quando cabível.

11.7. O prazo necessário para que a contratada corrija inconsistências na execução do objeto ou saneie irregularidades no documento fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, identificadas pela

Administração, não será computado para fins de conclusão do procedimento de recebimento definitivo, quando aplicável.

11.8. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela adequada execução do objeto, nem afasta as demais responsabilidades e obrigações previstas na legislação e no instrumento contratual.

12. DO PAGAMENTO E DOS CRITÉRIOS PARA MEDIÇÃO

12.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 da Lei 14.133/21.

12.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o Órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133/2021.

12.5. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, acompanhada das Certidões Negativas de Débitos Previdenciários, Trabalhistas, FGTS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

12.5.1. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

12.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

12.8.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

12.9. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

12.11. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A CONTRATADA obriga-se a:

13.1.1. Cumprir integralmente as obrigações assumidas, executando o objeto da contratação em conformidade com as condições, especificações, prazos e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência, no edital, na proposta apresentada e no instrumento contratual, quando houver;

13.1.2. Disponibilizar os recursos humanos, materiais, equipamentos, ferramentas e demais meios necessários à adequada execução do objeto, conforme a natureza da contratação e as exigências estabelecidas pela Administração;

13.1.3. Assegurar a qualidade, a conformidade e a adequação do objeto fornecido ou executado, responsabilizando-se por eventuais falhas, vícios, defeitos ou irregularidades identificados, nos termos da legislação aplicável e das condições da contratação;

13.1.4. Corrigir, reparar, substituir, refazer ou adequar, às suas expensas e no prazo estabelecido pela Administração, o objeto que apresentar desconformidade com as especificações ou condições contratadas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

13.1.5. Atender às solicitações e determinações da Administração relacionadas à execução do objeto, prestando os esclarecimentos e fornecendo as informações necessárias ao acompanhamento e à fiscalização da contratação;

13.1.6. Comunicar formalmente à Administração, tão logo tenha conhecimento, qualquer fato que possa comprometer ou impedir o cumprimento das obrigações assumidas, apresentando as justificativas e os documentos comprobatórios pertinentes;

13.1.7. Manter, durante toda a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de contratação, quando aplicáveis, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

13.1.8. Cumprir a legislação aplicável à execução do objeto, inclusive as normas trabalhistas, previdenciárias, fiscais, tributárias, ambientais, de segurança e demais disposições pertinentes, conforme a natureza da contratação;

13.1.9. Não transferir a terceiros as obrigações assumidas, nem subcontratar o objeto, total ou parcialmente, salvo quando houver autorização da Administração e observância das condições estabelecidas nos instrumentos da contratação e na legislação aplicável;

13.1.10. Cumprir as disposições constitucionais e legais relativas à proibição do trabalho infantil e à proteção do trabalho do adolescente, especialmente quanto à vedação do trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de dezoito anos e às demais restrições legalmente previstas;

13.1.11. Responsabilizar-se por todos os custos e despesas necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, transporte, seguros, materiais, equipamentos e demais despesas incidentes, conforme a natureza do objeto e as condições estabelecidas na contratação;

13.1.12. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do objeto, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas na legislação aplicável;

13.1.13. Permitir e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da execução pela Administração, fornecendo os documentos, registros e informações necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratadas;

13.1.14. Cumprir as demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital, na proposta apresentada e no instrumento contratual, quando houver, bem como aquelas decorrentes da legislação aplicável.

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

14.1.1. Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidas no Edital;

14.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

14.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

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

14.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos nesse termo;

14.2. 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.

15 – DA GARANTIA DO OBJETO

15.1. A contratada deverá assegurar que o objeto fornecido ou executado esteja em conformidade com as especificações, os requisitos de qualidade e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual, observadas as normas legais e técnicas aplicáveis.

15.2. O objeto deverá ser entregue ou executado em condições adequadas de uso e funcionamento, conforme sua natureza, sendo vedado o fornecimento ou a execução em desacordo com as especificações e exigências estabelecidas pela Administração.

15.3. Constatados vícios, defeitos, falhas, irregularidades ou desconformidades, a contratada deverá adotar as medidas necessárias à correção, reparação, substituição ou adequação do objeto, conforme o caso, às suas expensas e no prazo estabelecido pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.4. A adoção das medidas previstas no item anterior não exime a contratada de suas responsabilidades por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de falhas na execução ou do fornecimento inadequado do objeto, nos termos da legislação aplicável.

15.5. Quando necessário, a contratada deverá disponibilizar meios de comunicação para o registro e o acompanhamento de ocorrências relacionadas ao objeto, comprometendo-se a atender às solicitações da Administração nos prazos e nas condições estabelecidos na contratação.

16. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DO ORÇAMENTO SIGILOSO

16.1. O valor estimado total da contratação, acompanhado dos preços unitários referenciais, da memória de cálculo e dos documentos que fundamentam a estimativa, encontra-se registrado no processo administrativo, em anexo classificado como sigiloso, nos termos do art. 18, § 1º, inciso VI, e do art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2. A Administração opta pelo caráter sigiloso do orçamento estimado, mediante justificativa específica relacionada à estratégia de disputa e à busca da proposta mais vantajosa, sem prejuízo da divulgação dos quantitativos, das especificações dos gêneros alimentícios e das demais informações necessárias à elaboração das propostas pelos licitantes.

16.3. DA JUSTIFICATIVA PARA A ADOÇÃO DO ORÇAMENTO SIGILOSO

A adoção do orçamento sigiloso fundamenta-se no art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021 e tem por finalidade preservar a independência na formação das propostas comerciais, estimular a competitividade efetiva e favorecer a obtenção de preços compatíveis com as condições de mercado.

Considerando a diversidade de gêneros alimentícios abrangidos pela contratação, bem como as diferentes estruturas de custos relacionadas à aquisição, ao armazenamento, à conservação, ao transporte e à distribuição dos produtos, a divulgação antecipada dos preços estimados poderá

influenciar a formação das propostas, levando os licitantes a utilizarem os valores de referência da Administração como parâmetro inicial de precificação.

Esse fenômeno, conhecido como efeito-âncora, poderá reduzir o incentivo à apresentação de ofertas baseadas nas condições comerciais próprias de cada fornecedor. A manutenção temporária do sigilo busca, assim, estimular a apresentação independente das propostas e favorecer uma disputa efetiva, permitindo que os licitantes formulem seus preços sem conhecimento prévio dos valores estimados pela Administração.

A medida não dispensa a realização de pesquisa de preços adequada, tampouco afasta a obrigação de a Administração estabelecer parâmetros de aceitabilidade e verificar a compatibilidade dos preços ofertados com os valores praticados no mercado.

16.4. DAS GARANTIAS DE TRANSPARÊNCIA E CONTROLE

A adoção do orçamento sigiloso não afasta os princípios da publicidade, da isonomia, da competitividade, da transparência e do julgamento objetivo, observadas as seguintes condições:

I – O orçamento estimado, os preços unitários referenciais, as memórias de cálculo e os documentos que fundamentam a estimativa permanecerão devidamente registrados no processo administrativo, em anexo classificado como sigiloso enquanto perdurar a restrição de acesso.

II – O sigilo não prevalecerá perante os órgãos de controle interno e externo, aos quais será assegurado o acesso às informações necessárias ao exercício de suas competências.

III – Os quantitativos, as especificações técnicas, as unidades de fornecimento, as condições de entrega e as demais informações necessárias à elaboração das propostas serão disponibilizados integralmente aos licitantes.

IV – O momento da divulgação do orçamento será definido e motivado na fase preparatória do procedimento, em conformidade com o art. 18, inciso XI, e o art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021, podendo a divulgação ocorrer após a fase de lances, antes da negociação, quando essa medida se mostrar adequada à obtenção de propostas compatíveis com os parâmetros de aceitabilidade estabelecidos pela Administração.

V – A divulgação do orçamento, quando realizada durante o procedimento licitatório, deverá observar condições que assegurem tratamento isonômico aos participantes, mediante ato formal devidamente motivado e registrado no processo administrativo.

VI – O orçamento estimado será tornado público no momento definido no planejamento da contratação, observadas a legislação aplicável e as orientações dos órgãos de controle, assegurando-se a transparência do procedimento e a possibilidade de controle dos atos praticados pela Administração.

16.5. DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, a adoção do orçamento sigiloso é considerada pela Administração uma estratégia possível para a condução do presente certame, com fundamento na busca da proposta mais vantajosa e no estímulo à competitividade, desde que sua conveniência esteja demonstrada nos documentos de planejamento e que sejam observadas as condições legais de publicidade, acesso pelos órgãos de controle e divulgação posterior do orçamento.

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

I. O Município de Ibirataia-BA reserva-se no direito de impugnar o fornecimento prestado, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

II. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 5.152 de 09 de maio de 2023.

III. Fica eleito o foro da Comarca de Ibirataia/BA, como único e competente para dirimir quaisquer demandas do presente contrato, por mais privilegiado que outro possa ser.

Ibirataia-BA, 07 de outubro de 2026.

Caio Pereira da Silva
Secretário Municipal de Educação