TERMO DE REFERÊNCIA

1- Definição do objeto (art. 6º, XXIII, "a" da Lei 14.133/2021)

1.1. Trata-se de Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a atender aos alunos da rede municipal de educação de Piranguçu, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades estimadas no escopo da tabela anexa, de acordo com as periodicidades, especificações, obrigações e demais condições deste Termo de Referência e seus anexos.

1.1.1. Justificativa: A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Educação, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Piranguçu, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e as restrições alimentares.

A presente solicitação de compra de gêneros alimentícios visa atender à demanda de merenda escolar para o ano de 2027, garantindo uma alimentação segura, adequada e inclusiva para todos os alunos das escolas municipais. O planejamento foi elaborado com base nas necessidades observadas em 2026, uma vez que as matrículas para o próximo ano ainda não foram concluídas. Essa aquisição visa assegurar que o fornecimento de alimentos em 2027 ocorra de forma contínua e adequada, respeitando as exigências nutricionais e as necessidades especiais da população estudantil, reforçando o compromisso da Secretaria Municipal de Educação com o bem-estar e o desenvolvimento integral dos alunos.

1.2. A natureza do objeto consiste em bens/serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de

especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/21. Não consistem, portanto, em bens de luxo.

1.3. As especificações e quantitativos estão estabelecidos na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	**ABACAXI PÉROLA,** deverá pesar aproximadamente 02 kg Tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida**). Marca:** IN NATURA.	UNI	2.000
2.	**ABÓBORA MADURA,** descascada, com ausência de ataques e de brocas e manchas de encosto. Formato cilíndrico com pescoço, casca fina e lisa, firme, com coloração verde escura rajada de creme, polpa avermelhada e odor característico da variedade, não devendo conter ferimentos, manchas ou podridão. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. **Marca:** IN NATURA.	KG	500
3.	**AÇÚCAR, TIPO CRISTAL**, Textura em grânulos finos e coloração branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fornecimento em pacote contendo 05 kg, com data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de fornecimento com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Deverá ser entregue no máximo 30 após o empacotamento). Prazo mínimo de validade: 8 meses a contar da data de entrega do produto. **Marca referencial:** União, Delta.	PCT	500
4.	**ADOÇANTE LÍQUIDO,** Embalagem de 100 ml, contendo somente edulcorante natural STEVIOSÍDEO**.** Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses. **Marca referencial:** Zero Cal, Assugrin.	UNI	10
5.	**AGRIN VINAGRE,** 750 ml, Vinagre, Maçã, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. **Marca referencial:** Castelo, Toscano.	UNI	160
6.	**AMENDOIM,** última safra, produto de 1a qualidade Amendoim selecionado miúdo com casca. Deverá ser entregue em embalagem plástica atóxica, transparente com 500 gramas. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Yoki,	PCT	10

	Pachá.		
7.	**ARROZ BRANCO**, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fornecimento em pacote contendo 5 Kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. tipo 01, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Deverá ser entregue no máximo 30 após o empacotamento. **Marca referencial:** Camil, Pilecco, Super Ecco.	PCT	1.800
8.	**AVEIA EM FLOCOS FINOS,** 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido., composição nutricional mínima em 100g (15g de proteína; 7,5g de lipídios; 55g de carboidratos; valor calórico 347,5kcal). Fornecimento em caixa de 500gr. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Yoki, Nestlé.	CX	50
9.	**BATATA PALHA,** com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e de validade. Pacote 500 Gramas **Marca referencial:** Yoki, Suprema.	PCT	20
10.	**BISCOITO – TIPO ÁGUA E SAL,** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina e aromatizante. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos***. Embalagem primária transparente plástica, atóxica, padronizada, e acondicionada em caixa de papelão padrão, contendo dados do produto, embalagem de 500g. **Marca referencial:** Ninfa, Liane.	PCT	50
11.	**BISCOITO – TIPO MAISENA/MARIA,** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleo vegetal, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e difosfato dissódico), emulsificante lecitina, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos*** Embalagem primária transparente plástica, atóxica, padronizada, e acondicionada em caixa de papelão padrão, contendo dados do produto, embalagem de 740g. **Marca referencial:** Ninfa, Liane	PCT	50
12.	**BISCOITO DE POLVILHO,** Biscoito com sal de polvilho azedo, Biscoito com sal, de polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, ovos, sal refinado, leite em pó e farinha de soja, não contém glúten, zero gordura hidrogenada, gordura saturada máximo de 10%, zero gordura trans, saco plástico atóxico transparente, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA. Embalagem: sacos de 200g, de polipropileno transparente e resistente. **Marca referencial:** Vale Douro, Cassini.	PCT	500

13.	**BISCOITO DOCE,** Biscoito tipo Maizena. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem primária transparente plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto, zero gordura hidrogenada, gordura saturada máximo de 10%. Fornecimento em pacotes com 740 gramas. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Marilan, Piraquê.	PCT	300
14.	**BISCOITO DOCE,** tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. zero gordura hidrogenada, gordura saturada máximo de 10%. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. **Marca referencial:** Marilan, Estrela.	PCT	300
15.	**BISCOITO INTEGRAL,** tipo água e sal ou Cream Cracker, pacote de 740g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, amido, extrato de malte, fermento biológico, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (protease). Contém glúten. Pode conter traços de leite. zero gordura hidrogenada, gordura saturada máximo de 10%. O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de seis (06) meses. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. De boa qualidade. Pacote 400 Gramas. **Marca referencial:** Marilan, Renata.	PCT	100
16.	**CACAU EM PÓ,** solúvel. Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem 33/60 com 200g **Marca referencial:** Dr. Oetker, Nestlé.	PCT	150
17.	**CANJICA DE MILHO,** de cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, preparado com matéria sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, detritos vegetais ou animais. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente, na embalagem deverá constar nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 06 meses da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Modelo NACIONAL. Pacote 500 Gramas. **Marca referencial:** Yoki, Pachá.	PCT	80
18.	**CANJIQUINHA, DE MILHO,** pacote de 1 kg, (subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos	KG	250

	estranhos, embalagem com informação do fabricante, prazo de validade de no mínimo 01 ano a contar a partir da data de entrega. **Marca referencial:** Yoki, Pachá.		
19.	**CARNE DE FRANGO/SASSAMI,** (filezinho de frango), congelado em congelamento IQF (individualmente/um a um). Embalagem plástica de 1 kg, no rotulo deve conter dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade). peito sem osso. Frango congelado a uma temperatura de - 12ºC, com limite de água por embalagem de 6%, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deve apresentar-se c/ aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, s/ manchas esverdeadas, livres de parasitas sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Ter registro de inspeção. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). Com prazo de validade para 01 ano. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. **Marca referencial:** Seara, Aurora, Sadia.	KG	2.000
20.	**CARNE SUÍNA CUBOS,** carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substancias estranhas que sejam improprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorifico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas a uma temperatura de -12ºC. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. **Marca referencial:**	KG	2.000
21.	**CARNE, BOVINA EM CUBO/ISCAS FRESCA** (tipo acém, patinho, musculo), cortada em cubos pequenos ou em iscas de aproximadamente 3cm, resfriada a uma temperatura de 4ºC e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponevrose, livre de gordura aparente e substâncias estranhas e isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se c/ aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, s/ manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração." Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos embaladas em pacotes contendo 1kg do produto por pacote. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. **Marca referencial:** Friboi.	KG	2.000
22.	**CARNE, BOVINA MOÍDA,** fresca (tipo patinho/acém), Carne bovina com pouca gordura, resfriada a uma temperatura de 4ºC, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponevrose, isenta	KG	2.000

	de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A carne deve apresentar-se c/ aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, s/ manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg. Rótulo e etiqueta com o nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorifico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas 24/60 térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. **Marca referencial:** Friboi.		
23.	**COCO RALADO,** coco desidratado, sem adição de açúcar. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto. Pacotes com aproximadamente 100g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. Produzido a partir de matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Cor, cheiro e sabor próprios, grânulos soltos, secos e brancos. Embalagem: filme de poliéster metalizado com polietileno, Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. De boa qualidade, Modelo NACIONAL. Pacote 100 Gramas. **Marca referencial:** Sococo, Mais coco.	PCT	40
24.	**COLORÍFICO,** em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalado em caixa de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro e informações sobre o glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg. **Marca referencial:** Kitano, Kodilar.	KG	140
25.	**CREME DE LEITE**, tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter mínimo de 17% de gordura. Validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Italac, Nestlé.	CX	40
26.	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA,** Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, transparente, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem, produto obtido dos processos de ralar e torrar a	KG	120

	mandioca. Fina, seca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagens com informação do fabricante, nutricionais e prazo de validade. **Marca referencial:** Yoki, Pachá.		
27.	**FARINHA DE MILHO,** pacote com 1 kg., (produto obtido dos processos de moer e torrar o milho. Seca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagens com informação do fabricante, nutricionais e prazo de validade). **Marca referencial:** Yoki, Piranguinho.	KG	120
28.	**FARINHA DE TRIGO,** Obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, com a presença de nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras. A embalagem de 1 kg e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, não violada, contendo dados do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Dona Benta, Coamo.	KG	280
29.	**FEIJAO PRETO,** tipo 1, Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1 Kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Kicaldo, Camil, Império.	KG	400
30.	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO,** obtido através das culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: Farinhas, Amidos e Féculas (no máximo 5% p/p), óleos e Gorduras comestíveis, e outras aprovadas pela CNNPA. Deve conter a denominação “Fermento Biológico Seco”, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados), identificação do lote, prazo de validade e a recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C". Validade: Mínima de 4 meses a partir da data de entrega. não contém glúten, embalagem 10gr de plástico atóxico, resistente, devidamente fechado/lacrado a vácuo **Marca de Referência**: Fleschamann, Dr. Oether, Venturelli.	PCT	50
31.	**FERMENTO EM PÓ,** químico. 200 gramas, deverá apresentar coloração branca ou levemente amarelada, textura: fina e uniforme, livre de grumos. Composição bicarbonato de sódio, Ácido tartárico (ou outro ácido adequado para o processo de fermentação), Amido de milho ou outro estabilizante; Embalagem potes com tampas que garantam um	FRASCO	60

	fechamento hermético. O rótulo deverá conter: Nome do produto (Fermento em Pó Químico), Peso líquido: 200g, Ingredientes, Data de fabricação e validade, Lote, Instruções de armazenamento, Nome do fabricante e origem do produto. Embalagem em lata de 200g. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto. **Marca referencial:** Dr.Oetker, Dona Benta, Royal.		
32.	**FILÉ DE PEIXE TILÁPIA,** cortada em iscas o produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF, um congelamento ultra rápido em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. Deverá ser isento de gordura, cartilagem e espinhas. O produto também deverá ser isento de Glazer (banho). Embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima 12 meses. **Marca referencial:** Frescatto, Sadia.	KG	1.800
33.	**FOLHA DE LOURO,** Condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Fornecimento em pacotes de 100g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Kitano.	PCT	25
34.	**FUBÁ,** produto obtido pela moagem do milho. Pacote de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. **Marca referencial:** Yoki, Pachá.	KG	100
35.	**IOGURTE – MORANGO**, Ingredientes: água, creme de coco, açúcar orgânico, preparado de morango (água, morango, maltodextrina, amido modificado, corantes naturais antocianina e urucum, aromatizante, espessante goma xantana, conservante sorbato de potássio e acidulante ácido lático), amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, conservante sorbato de potássio e fermento. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos***. Embalagem garrafa plástica de 170g, rótulo contenho todas as informações nutricionais validade e lote, em temperatura de 6 a 7 graus com transporte sob refrigeração. **Marca referencial:** Vida veg.	UNID	200
36.	**IOGURTE TRADICIONAL,** Iogurte integral pasteurizado sabor morango - acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico resistente (embalagem de no mínimo 160G). Ingredientes obrigatórios: leite integral pasteurizado e/ou leite integral em pó, açúcar, polpa de fruta (preparado de morango), fermento lácteo, estabilizantes e outras substâncias permitidas. Os ingredientes opcionais não lácteos poderão	FRASCO	3.000

	estar presentes em proporção máxima de 30%. Teor mínimo de proteína de origem láctea 2,9g/100g. Zero gordura trans. Gordura saturada máximo de 10%. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. **Marca referencial:** Nestlé, Danone, Batavo.		
37.	**LARANJA PERA,** classificação extra, pesando aproximadamente 200g/und. As frutas devem ser firmes, com coloração amarelada, não apresentar cor vermelha, sem deformação, danos mecânicos ou doenças. sabor doce, não murcha, com casca integra. **Marca:** IN NATURA.	KG	500
38.	**LEITE – AMÊNDOAS,** Água, açúcar, amêndoa, maltodextrina, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, emulsificante lecitina de girassol e estabilizantes goma xantana e goma gelana. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos***. Embalagem tetra Pak de 200ml, processado pelo sistema UHT. **Marca referencial:** Ades.	UNID	100
39.	**LEITE - SABOR CHOCOLATE**, Água, Açúcar Demerara Orgânico, Castanha de Caju Orgânica, Farinha de Aveia sem Glúten, Fibra de Chicória, Cacau Orgânico, Proteína de Fava, Carbonato de Cálcio, Sal e Aromas Naturais. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos.*** Embalagem tetra Pak de 200ml processado pelo sistema UHT. **Marca referencial:** A tal da castanha.	UNID	100
40.	**LEITE - SABOR CHOCOLATE,** Água, Açúcar, Fibra de Chicória, Cacau em pó, Suco de abacaxi concentrado, Óleo de coco, Proteína de soja, Proteína de ervilha, Carbonato de cálcio, Óleo de girassol, Sal, Suco concentrado de repolho, Vitamina D2, Vitamina B12, Aromas Naturais, Estabilizantes: goma acácia, fosfato dipotássico, goma xantana e goma gelana. alérgicos: contém derivados de soja. pode conter amendoim, amêndoa, avelã, castanha-do-brasil, castanha-de-caju e nozes. não contém glúten. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos.*** Embalagem tetra Pak de 200ml, processado pelo sistema UHT. **Marca referencial:** Not Milk Kids.	UNID	100
41.	**LEITE 0 (ZERO) LACTOSE,** leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. **Marca referencial**: Ninho, Italac, Piracanjuba.	LT	500
42.	**LEITE INTEGRAL,** em embalagens Tetra Pak de 01 litro (com estabilizante Citrato de sódio e processado pelo sistema UHT à uma alta temperatura, por poucos segundos, mantendo as qualidades essenciais do leite). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, no do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura.	LT	3.500

	Marca referencial: Itambé, Italac.		
43.	**LEITE,** Ingredientes: água e castanha de caju. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos***. Embalagem tetra Pak de 200ml processado pelo sistema UHT. **Marca referencial:** A tal da castanha.	UNID	100
44.	**MAÇÃ NACIONAL,** a fruta deve ser firme, c/ coloração vermelha, deve apresentar-se s/ deformação e ausência de danos mecânicos e doenças. fruta in natura, tipo gala ou fuji, classificada, nacional, tamanho médio (130 a 150g cada), nova, grau médio de amadurecimento, não batidas e amassadas. Devem ser sadias, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Entregues encarteladas em caixas de papelão, conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar. As caixas devem conter de 120 a 135 maçãs em cada caixa com peso de 18 kg. **Marca:** IN NATURA.	UNI	2.500
45.	**MACARRÃO – TIPO PARAFUSO,** Farinha de Arroz, Corantes Naturais Cúrcuma, Urucum e Emulsificantes E471. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos e sem Glúten.*** Embalagem unitária de 500g, com rótulo contendo fabricante, validade, informação nutricional. **Marca referencial:** Urbano e Santa Amália.	PCT	20
46.	**MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO,** macarrão de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Estar em embalagem de 500 gramas. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. **Marca referencial:** Galo, Dona Benta, Renata, Santa Amália.	PCT	100
47.	**MACARRÃO COM OVOS, TIPO LETRINHAS,** Massa com Ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo letrinhas, embalagem com 500 gramas, embalagem plástica transparente, isento de qualquer substância estranha ou nociva. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. **Marca referencial:** Galo, Dona Benta, Renata, Santa Amália.	PCT	150
48.	**MACARRÃO, TIPO ARGOLINHA,** com ovos para sopa., deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo Embalagem de polietileno atóxica de 500g e embalagem secundária com 10kg, contendo a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. **Marca referencial:** Galo, Dona Benta, Renata, Santa Amália.	PCT	300
49.	**MACARRÃO PENNE,** com ovos, de primeira qualidade, 0% gordura trans, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e ovos, isento de qualquer substancia estranha ou nociva. Embalagem transparente, resistente, bem vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Reposição do produto: embalagens abertas e/ou danificadas. **Marca referencial:** Qualidade similar ou superior a Galo, Renata ou Parati.	PCT	1.000

50.	**MACARRÃO DE ARROZ,** tipo espaguete ou parafuso, embalagem, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500gr, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. *NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE, SEM AÇUCAR, VEGANO. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA*. Informação nutricional 80g – 290kcal, 64g de carboidrato, 6,3g de proteína, 0,8g de gordura total, 0,6g de gordura saturada, 0g de gordura trans, 0g de fibra e 3,0mg de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Reposição do produto: embalagens abertas e/ou danificadas. **Marca referencial:** Qualidade similar ou superior a Galo, Renata ou Parati.	PCT	50
51.	**MAMÃO,** tipo papaia, médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, Marca IN NATURA. Sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar. **Marca:** IN NATURA.	KG	700
52.	**MANTEIGA DE CASTANHA,** Mix de óleos (palma e coco), castanha-de-caju, água, sal, vitaminas (B6, B9, B12), emulsificante mono e diglicerídeo de ácidos graxos, conservante sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural e corante urucum. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos***. Embalagem: Pote plástico resistente contendo 200g com proteção interna laminada pós tampa, em seu rótulo deve conter data de validade, lote e informação nutricional. **Marca referencial:** Vida Veg.	UNID	20
53.	**MANTEIGA DE COCO,** 100% de polpa de coco (Cocos Nucifera L.) e aroma natural de manteiga. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos***. Embalagem: Pote plástico resistente contendo 210g com proteção interna laminada pós tampa, em seu rótulo deve conter data de validade, lote e informação nutricional. **Marca referencial:** NaturalLife.	UNID	20
54.	**MARGARINA,** Margarina vegetal sem sal, embalagem de 500 gramas, Cremosa. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes: leite seus constituintes sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 60% de lipídios. Gordura saturada máximo10 %. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06	POTE	400

	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com no mínimo 85% de Lipídios. **Marca referencial:** Becel, Qualy, Vigor.		
55.	**MELANCIA,** médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme. Deve ser entregue em caixas resistentes de madeira ou plásticas. fruta in natura, sem sujidades, sem partes podres, rachaduras, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Não devem estar murchas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar. **Marca:** IN NATURA.	KG	2.000
56.	**MILHO PARA PIPOCA**, tipo 1, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. Não deve apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de seis (06) meses. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Pacote 500 Gramas. **Marca referencial:** Yoki, Pachá.	PCTE	80
57.	**MOGANGO**, textura e cor características, firmes e sem manchas. Frutos com coloração uniforme, sem manchas ou ataques de pragas e doenças, não apresentar danos mecânicos. Tamanho pequeno a médio, frescos, bem formados, lisos, livres de defeitos, bolor e sujidades. Grau de amadurecimento ideal para consumo. Fornecidos em embalagem limpa e apropriada. **Marca:** IN NATURA.	KG	250
58.	**ÓLEO**, de soja refinado. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. **Marca referencial:** Soya, Liza.	UNI	600
59.	**OVOS GALINHA DE GRANJA,** frescos, de galinha tipo vermelho ou branco, apresentando casca lisa, embalagem em dúzias e acondicionadas em caixas de papelão limpas e isentas de odor característico de ovos deteriorados, ausência de larvas e/ou outros parasitas. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Os ovos deverão estar limpos e não trincados. Prazo de validade de no mínimo 15 dias, a contar da data de fornecimento. Acondicionados em caixa de papelão ou isopor, contendo 12 unidades ou 1 dúzia. **Marca referencial:** Aja, Mantiqueira	DZ	1.200
60.	**PÃO de FORMA INTEGRAL,** fatiado, com fatias de aproximadamente 25g cada. **Marca referencial:** Wickbold, Visconti.	PCT	20
61.	**PÃO FRANCÊS,** peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, coloração média, apropriado para consumo no dia do recebimento. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes (máximo 20	UNID	20.000

	unidades por saco), sendo avaliado o preço por unidade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas. Entregar conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar.		
62.	**POLPA DE FRUTA,** sabor variado, composto líquido, extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg, suas condições deverão estar de acordo com a resolução CNNPA no12 de 24/07/78 e RDC 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores, Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Sabores uva, laranja, morango, abacaxi, Quilograma. **Marca referencial:** Brasfrut, Polo.	KG	1.000
63.	**PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA:** sabor natural, em flocos médio, desidratada. Pacote com 400g. grânulos médios ou finos, cor, sabor, aspecto e odor característicos. Não poderá conter corantes artificiais, edulcorantes, aromatizantes e glutamato monossódico, deverá conter no mínimo 25g de proteína na porção de 50g, ser isento de sujidades, parasitas e larvas. Armazenado em pacotes hermeticamente fechados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem pacote de 400 gramas. **Marca de Referência**: Camil, Natural Life.	PCT	20
64.	**SAL,** para Tempero, refinado e iodado. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1 Kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. **Marca referencial:** Sal Lebre, Cisne.	KG	300
65.	**SUCO - SABOR UVA:** Suco de uva reconstituído (100%), acidulante ácido cítrico, aroma natural de uva e vitamina C. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos*** Embalagem tetra Pak de 330 ml, processado pelo sistema UHT. **Marca referencial:** Tial 100%.	UNID	50
66.	**SUCO DE UVA INTEGRAL:** Uva e antioxidante INS 220. ***Isento de: leite, ovo e seus derivados bem como traços desses produtos*** Embalagem tetra Pak de 200 ml, processado pelo sistema UHT. **Marca referencial:** Aliança.	UNID	50

67			
	TRIGO PARA QUIBE, obtido a partir de matéria-prima sã e limpa e de boa qualidade. Livre de sujidade, parasita e larvas. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Embalagem: sacos de 500g, de polipropileno transparente e resistente. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto data de fabricação, prazo de validade e n de lote. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. De boa qualidade. Pacote 500 Gramas. **Marca referencial:** Yoki, Pachá.	PCT	50

1.4. O quantitativo mencionado é estimado com base no Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O prazo para a assinatura da Ata de Registro de Preços e do instrumento do contrato, quando elaborado, é de 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação para a respectiva formalização.

2. Da fundamentação da contratação (Art. 6º, XXIII, "b" da Lei 14.133/21)

2.1. A presente contratação fundamenta-se nos estudos técnicos preliminares, a ser realizada sob a égide da Lei Federal 14.133/21 e suas posteriores alterações, bem como regulamentação municipal.

3. Da descrição da solução como um todo e da execução contratual (Art. 6º, XXIII, "c" e "e" da Lei 14.133/21)

3.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação. As empresas deverão realizar as entregas em todas as unidades escolares de acordo com os quantitativos constantes nas Autorizações de Fornecimento que serão enviadas previamente as empresas, desse modos os gêneros serão entregues nas unidades escolares e servidos imediatamente aos alunos, podendo assim ter acompanhamento da nutricionista RT durante a disponibilização aos alunos, evitando assim o desperdicio e controle das mercadorias.

3.2. Não serão aceitos serviços em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência.

3.3. O prazo para o início do serviço será de ***05 (CINCO)*** dias após a emissão da Autorização de Fornecimento "A.F.", emitida pela Administração.

3.4. A contratada deverá arcar com todas as despesas relativas à prestação dos serviços e todos os tributos incidentes.

3.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

3.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

3.7. Eventual recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da prestação dos serviços nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

4. Requisitos da contratação (Art. 6º, XXIII, "d" da Lei 14.133/21)

4.1. Dos requisitos de habilitação

4.1.1. Para fins de habilitação, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

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

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

c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade

federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020 e alterações da Instrução Normativa DREI /ME nº 88, de 23 de dezembro de 2022.

e) No caso de **sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

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

4.3. Da Regularidade fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas**, conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional** e a Seguridade Social, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (DAU), emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação da certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

c.1) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao

objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, pertinente a seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

d.1) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

e) Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**, emitida pela Caixa Econômica Federal;

f) 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;

g) Alvará sanitário que comprove a qualidade dos produtos aos órgãos de vigilância, e é necessário para estabelecer um nível de comprometimento e precaução em seus processos internos.

4.4. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão Negativa de Pedido de **Concordata ou de Falência**, ou de Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida há menos de 90 (noventa) dias.

4.5. A microempresa – ME, empresa de pequeno porte – EPP ou MEI – Microempreendedor Individual, deverá apresentar a Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado de localização da empresa (ME - EPP), expedida até 90 dias antes da data de abertura da proposta, obrigatória para empresas que forem fazer uso do privilégio contido na Lei Complementar 123/2006.

4.6. A não entrega da declaração prevista no item anterior, indicará que a licitante se optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar 123/2006.

4.7. Da qualificação técnica

4.7.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços, mediante **Atestado de Capacidade Técnica** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução satisfatória de serviços pertinentes ao objeto da contratação, relativos a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a atender aos alunos da rede municipal de educação de Piranguçu, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.8. A licitante poderá apresentar tantos atestados de capacidade técnica quanto julgar necessários, para comprovar que já desempenhou objeto semelhante ao deste instrumento.

4.9. Os atestados deverão conter a identificação do órgão da Administração Pública ou empresa emitente, a identificação do contrato extinto ou vigente de prestação de serviços e a discriminação dos serviços executados.

4.10. O Município poderá promover diligências e exigir documentos adicionais para averiguar a veracidade das informações constantes na documentação apresentada, caso julgue necessário, estando sujeita à inabilitação o licitante que apresentar documentos em desacordo com as informações obtidas, além de incorrer nas sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021.

4.11. Deverão ser apresentadas as seguintes declarações:

a) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal de 1988;

b) Declaração para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal de 1988;

c) Declaração que está ciente de todos os termos do aviso de contratação direta, bem como do Termo de Referência, e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

d) Declaração que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para o atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

e) Declaração que o licitante atende os requisitos de habilitação exigidos, se responsabilizando pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

f) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21, se aplicável.

g) Declaração de que não incorre nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21;

h) Declaração, para os devidos fins legais e sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, de estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

4.12. Poderá ser apresentada declaração conjunta/única, desde que contenha todos os termos das declarações exigidas.

4.13. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura das Propostas de Preços;

4.14. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Das infrações e sanções administrativas

5.1. Será responsabilizado o licitante ou contratado que incorrer em alguma das infrações previstas no art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no referido artigo as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, e declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

5.3. A multa será aplicada nas seguintes proporções:

5.3.1. Moratória de 0,5.% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10% (dez por cento).

5.3.2. Moratória de 0,5.% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

5.3.3. O atraso superior a 60 dias, além do prazo de execução autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

5.3.4. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

5.4. A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.5. Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021). Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

5.9. Da extinção contratual

5.9.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório a ampla defesa.

5.9.2. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.9.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

5.9.4. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica compromitente deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.9.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

5.9.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.9.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.9.5.3. Indenizações e multas.

5.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133 de 2021).

6. Modelo de gestão do contrato (Art. 6º, XXIII, "f" da Lei 14.133/21)

6.1. Rotinas de Fiscalização Contratual

6.1.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.1.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

6.1.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, a execução será prorrogada automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

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

6.1.7. A fiscalização ficará a cargo do servidor ***Eder Paulo Dias.***

6.2. Do Gestor do Contrato

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

6.2.2. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para fins de formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.2.3. O gestor do contrato será a Sra. ***Ana Paula de Sales Dias e Silva.***

7. Critérios de pagamento (Art. 6º, XXIII, "g" da Lei 14.133/21)

7.1. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.3. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.4. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

7.5. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.6. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.8. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.9. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. Forma e critérios de seleção do fornecedor (Art. 6º, XXIII, "h", da Lei 14.133/2021)

8.1. A contratação se dará por meio de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM., com amparo da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. Estimativa do valor da contratação (Art. 6º, XXIII, "i", da Lei 14.133/2021)

9.1. O valor estimado da contratação consta no Anexo I.

9.2. O preço proposto é fixo e irreajustável, ficando por conta do fornecedor todos os impostos, taxas, com riscos e demais encargos que incidam sobre os mesmos, assim como os custos para a transporte, estadia, passagem e alimentação dos funcionários encarregados desta, quando houver.

9.2.1. Os preços serão reajustados respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

9.2.2. O reequilíbrio econômico-financeiro será concedido desde que observadas as exigências legais.

10. Adequação orçamentária (Art. 6º, XXIII, "j", da Lei 14.133/2021)

10.1. As despesas com a execução do objeto ocorrerão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Dotação: 02.04.01.12.306.0006.2027
Fonte: 1.552.000.0000 e 1.500.000.0000
Projeto/Atividade: Acesso Universal à Alimentação Escolar - Ensino Fundamental.

Dotação: 02.04.01.12.306.0006.2028
Fonte: 1.552.000.0000 e 1.500.000.0000
Projeto/Atividade: Acesso Universal à Alimentação Escolar - Pré Escolas.

Dotação: 02.04.01.12.306.0006.2029
Fonte: 1.552.000.0000 e 1.500.000.0000
Projeto/Atividade: Acesso Universal à Alimentação Escolar - Creches.

11. Critérios de Aceitação – Análise de Amostras

11.1. Será exigida amostra de todos os itens para verificar se atendem as especificações constantes no Edital, a ser fornecida no mesmo prazo estabelecido para o recebimento provisório em até 05 (cinco) dias úteis, a serem entregues no local abaixo especificado:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Endereço: Rua José Maria da Silveira Campos, nº 116 – Bairro Centro, Piranguçu. Horário de entrega das 07hs até às 15hs, de segunda à sexta-feira e/ou catálogos enviados pelo endereço eletrônico: compras@pirangucu.mg.gov.br

11.2. Caso sejam solicitadas amostras e estas não forem aprovadas pelo setor competente da Prefeitura Municipal de Piranguçu-MG, as referidas amostras deverão ser substituídas por outras que satisfaçam plenamente a todas as especificações contidas no Termo de Referência do respectivo edital. Para tanto será concedido o prazo máximo 02 (dois) dias úteis após a análise;

11.3. Para efeito de adjudicação deste Pregão, o(a) Pregoeiro(a) encaminhará o processo à(s) Secretaria requisitante, a fim de que sejam emitidos Pareceres Técnicos referentes à proposta vencedora;

11.4. Os licitantes, cujas propostas sejam vencedoras, deverão, obrigatoriamente, apresentar amostras dos produtos ofertados, dentro dos prazos estipulados;

11.5. Caso o licitante deixe de apresentar a amostra de algum dos itens do qual foi vencedor, este será **desclassificado** no referido item;

11.6. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

I. ***Sensorial:*** Avaliação de aparência, cor, odor, textura e sabor da amostra;

II. ***Embalagem e rotulagem:*** Verificação da integridade da embalagem, que deve estar limpa e adequada ao produto, além de conferir a rotulagem e o selo de inspeção;

III. ***Temperatura:*** Aferição da temperatura no momento do recebimento dos produtos. Alimentos resfriados devem ser armazenados a até (4ºC);

IV. ***Características físicas:*** Conformidade com as especificações do produto, como maturação (no caso de frutas), tamanho e ausência de danos;

V. ***Conformidade com o cardápio:*** A amostra deve estar de acordo com o cardápio planejado pelo nutricionista, incluindo o modo de preparo;

11.7. A(s) amostras(s) deverão estar dentro do prazo de validade e devidamente identificada(s), preferencialmente com etiqueta(s) autocolante(s), constando o nome da empresa, CNPJ, número do edital e processo, nome da pessoa para contato e telefone, bem como número do item a que se refere(m);

11.8. Não serão analisadas amostras danificadas ou rasgadas e que não estiverem devidamente embaladas e identificadas, ou ainda que não atenderem às especificações constantes do edital;

11.9. As amostras serão analisadas por uma comissão designada pela Secretaria Municipal de Educação, a qual emitirá parecer, em que constará “aprovado ou “reprovado”;

11.10. Após as correções ou apresentação das novas amostras, o setor de almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação emitirá novo parecer em que constará “aprovado” ou “reprovado”;

11.11. Caso solicitado, a não apresentação ou reprovação das amostras desclassificará o licitante, cabendo ao(à) Pregoeiro(a) a convocação do licitante remanescente, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e condições;

12. Das diretrizes da contração:

12.1. ***Da entrega dos produtos:***

12.1.1. Deverá ser parcelada, mediante autorização de fornecimento;

12.1.2. As entregas dos alimentos deverão ser realizadas DIRETAMENTE nas unidades escolares deste Município, ponto a ponto, no horário comercial na data pré estabelecido no envio da autorização de fornecimento, podendo ser entrega parcelada, mensal e semanal, no horário pré estabelecido.

12.1.2.1. A entrega de pão deverá ser realizada, diariamente ou a cada dois dias, conforme tabela enviada de acordo com o cardápio mensal.

12.1.3. A contratante deverá ter capacidade de entregar os pães em todas as unidades escolares, nas datas previstas e comunicadas mensalmente, em dois horários sendo:

- período da manhã: até às 5h30 (retirada no local Escola Bairro dos Borges)
- período da manhã: até às 7h30 - período da tarde: até às 13h00

12.2. ***Do local de entrega:***

12.2.1. As entregas dos alimentos deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares deste Município, ***ponto a ponto,*** no horário comercial na segunda feira de cada semana das 07h00min às 08h00min, nos seguintes endereços:

ESCOLA MUNICIPAL SEVERIANO RIBEIRO CARDOSO		
RESPONSÁVEL	**TELEFONE**	**ENDEREÇO**
Merendeiras	(35) 3643 -1373	Rua Granada nº 205 (portão lateral), Bairro Centro.
ESCOLA MUNICIPAL BAIRRO DOS BORGES		
RESPONSÁVEL	**TELEFONE**	**ENDEREÇO**
Éder/Ana Paula	(35) 3643 - 1393	Rua José Maria da Silveira Campos, nº 116, Bairro Centro.
CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL		
RESPONSÁVEL	**TELEFONE**	**ENDEREÇO**
Merendeiras	(35) 3643 - 1250	Rua Sebastião Custódio Rennó nº 103, Bairro Centro.
ESCOLA MUNICIPAL SÃO JOSÉ		
RESPONSÁVEL	**TELEFONE**	**ENDEREÇO**
Merendeiras	(35) 99976 - 2702	Rua Expedita Francisca nº 1007, Bairro Melos.

12.3. ***Das diretrizes da contração:***

As diretrizes necessárias para o fornecimento dos produtos estão estabelecidas nos seguintes instrumentos:

I. Resolução n° 6, de 8 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;

II. Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN – com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências;

III. Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola;

IV. Lei 12.982, de 28 de maio de 2014 que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condições de saúde específica;

V. Portaria Interministerial n° 1.010, de 08 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

VI. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar, de 2014;

VII. NBR IS0 22000 – 2006 – Sistema de gestão da segurança de alimentos;

VIII. Os gêneros devem ser entregues de acordo com as orientações técnicas da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com a legislação, e com as normas técnicas aplicáveis vigentes, submetidas à avaliação e aprovação da equipe de fiscalização.

IX. Resolução SES/MG N.º 7123, de 27 de maio de 2020, qu divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais; e

X. Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

12.3. *Os estabelecimentos fornecedores de carnes, deverão atender aos Requisitos Sanitários e de Qualidade:*

I. Procedência e Inspeção: Toda carne fornecida deve ter origem comprovada e ser inspecionada por órgãos oficiais (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual - SIE, ou Municipal - SIM).

II. Higiene e Boas Práticas: O estabelecimento fornecedor deve seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, conforme a RDC nº 216 da ANVISA e a Resolução SES/MG nº 7123/2020, que estabelece requisitos mínimos para o comércio varejista de carnes no estado.

III. Armazenamento e Transporte: A carne deve ser armazenada e transportada em condições de temperatura controlada (refrigeração ou congelamento, conforme o produto), garantindo a cadeia do frio e evitando a contaminação cruzada. Em caixa de transporte adequada e limpa.

IV. Embalagem e Validade: Os produtos devem estar devidamente embalados, identificados e com prazo de validade claro. Carnes não embaladas na origem devem ter etiqueta de validade forneci-da pelo frigorífico ou açougue.

V. Qualidade do Produto: A carne deve apresentar boa coloração (vermelho intenso para bovina, rosada para suína, rosa claro para frango), odor e textura, e estar dentro dos padrões físico-químicos e bacteriológicos exigidos pela legislação.

VI. Informações Obrigatórias na Etiqueta:

- Nome do Produto/Denominação de Venda: Descrição clara do que é o produto (ex: "Carne Bovina Moída", "Filé de Peito de Frango Congelado"). Deve estar no painel principal do rótulo.

- Identificação da Origem: Nome e Endereço: Nome empresarial, endereço completo do fabricante, produtor ou embalador, e o município/estado de origem.

- Registro no Órgão Competente: Número do Serviço de Inspeção (SIF, SIE ou SIM), que garante que o produto foi inspecionado oficialmente.

- Identificação do Lote: Um código ou número de lote que permita a rastreabilidade do produto em caso de problemas de qualidade ou segurança.

- Data de Fabricação e Validade: A data em que o produto foi embalado/produzido e a data limite para o consumo.

- Quantidade Líquida: O peso líquido do produto, expresso em unidades de medida (kg ou g).

- Condições de Conservação/Armazenamento: Instruções claras sobre como armazenar o produto (ex: "Manter congelado a -18°C", "Manter refrigerado entre 0°C e 4°C") e, se aplicável, o modo de preparo.

13. Do Princípio da Vinculação

13.1. Respeitando o Princípio da Vinculação, a contratação vincula-se ao Documento de Formalização da demanda (DFD), Estudo Técnico Preliminar, à Proposta de Preços, bem como ao Contrato Administrativo ou outro documento que o substitua.

Piranguçu, 02 de outubro de 2026

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA PAULA DE SALES DIAS E SILVA
Data: 02/10/2026 14:50:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ana Paula de Sales Dias e Silva
Secretário Municipal de Educação