



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para Compor a Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino - 1º Semestre/2025, de acordo com as especificações, quantidades e quantitativos contidos no Termo de Referência.

2 - DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

2.2. São atendidos pelo Programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros.

2.3. O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando determina que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até cinco anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

2.4. Informamos ainda que o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE atende as normas da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 que preconiza alimentação de qualidade e quantidade suficiente para atender todas as escolas do município e entre outras diretrizes da alimentação saudável contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos educandos. Considerando ainda que a alimentação Escolar será preparada e servida diariamente nas cozinhas das unidades escolares da rede municipal de ensino na zona urbana e rural em atendimento ao cardápio pré-estabelecido suprimindo as necessidades nutricionais preconizadas na legislação vigente.

2.5. Insta salientar, que a presente contratação é imprescindível para garantir a continuidade do Programa de alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas.



2.6. A aquisição de gêneros alimentícios atenderá as escolas da Rede Municipal de Ensino de Pirenópolis. São aproximadamente 40 turmas da Educação Infantil, 81 turmas do Ensino Fundamental e 1 turma da EJA, perfazendo um total de 2.878 (Dois mil Oitocentos e Setenta e Oito) alunos, assim distribuídos:

ESCOLA	MODALIDADE DE ENSINO	Nº DE ALUNOS
CEMEI	Educação Infantil (Maternal II e III)	162
Escola Municipal Luciano da Silva Peixoto	Ensino Fundamental (3º ao 5º) e Educação de Jovens e Adultos (EJA)	292
Escola Municipal Prefeito Geraldo de Moraes	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 2º)	424
Educandário Municipal Dom Bosco	Ensino Fundamental (3º ao 5º)	302
Complexo Municipal de Educação	Ed. Infantil (Maternal III, Jardim I e II)	328
Escola Municipal Dom Emmanoel G. de Oliveira	Ensino Fundamental (1º ao 5º)	396
Escola Municipal Professora Olívia Conceição de Pina	Ensino Fundamental (Jardim II ,1º e 2º ano)	334
Escola Municipal José de Araujo Godinho Sobrinho	Educação Infantil e Fundamental	120
Escola Municipal Professora Ivani Rodrigues (Jaranápolis)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	165
Escola Municipal José Cândido Braga (Radiolândia)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	40
Escola Municipal Santa Maria de Nazaré (Caxambú)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	42
Escola Municipal Manoel Cardoso (Dois Irmãos)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	20
Benedito Camargo II (Lagolândia)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	34
Escola Municipal Nª Sª Santana I (Capela)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	52
Escola Municipal Benedito Camargo I (Placa)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	42
Escola Municipal Santo Antônio (Santo Antônio)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	50
Escola Municipal Nª Sª Santana II (Malhador)	Ed. Infantil e Fundamental (1º ao 5º)	42
Total de alunos:		2.845

3 - MOTIVAÇÃO

3.1 - Com objetivo de apurar as soluções disponíveis no mercado para atendimento da demanda deste Poder Público Municipal em relação às presentes aquisições, entendemos necessária a realização de pregão, menor preço por item, para subsidiar as referidas aquisições.

3.2 - Sendo assim, visando à contratação rápida, buscou-se a solução de licitar os itens diversos, tornando-se assim, de fato, que as contratações públicas sejam rápidas, sem burocracia desnecessária.

3.3 - Aquisição de gêneros alimentícios, tem como objetivo atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, para Compor a Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino - 1º Semestre/2025.



4 - DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

4.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para uso contínuo na merenda escolar, deverão ser de boa qualidade atendendo ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

4.2. A relação contendo as especificações técnicas dos itens, bem como unidade, quantidade e demais informações encontra-se relacionada na planilha em anexo a este Termo de Referência, fazendo parte integrante deste.

4.3 - Os itens(s) descritos neste termo de referência foram apurados de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme cardápio nutricional.

4.3.1. Os produtos alimentícios deverão ser de boa qualidade atendendo ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com embalagem íntegra e data de validade de no mínimo 06 (seis) meses.

4.4 - A aquisição dos itens deve observar as características e descrições do objeto, bem como em cumprimento as legislações vigentes, no âmbito municipal, estadual e federal, devendo ser de qualidade, produtos de 1º linha, seguindo critérios de higiene e controle de produção.

4.5. Das Amostras

4.5.1 Poderá ainda ser solicitado pela Administração Pública Municipal, ficando a discricionariedade desta, que o Fornecedor declarado provisoriamente vencedor, apresente amostras, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da sessão de processamento do certame.

4.5.2. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras dos produtos licitados na sede da Secretaria Municipal de Educação, no horário das 8h00min até as 16h00min, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

4.5.3. O resultado da análise será publicado em até 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

4.5.4. Deverão ser apresentadas:

a) 01 (uma) amostra de cada item;

b) As amostras de cada item deverão estar embaladas e acondicionadas em recipientes específicos conforme a descrição de cada item;

c) As amostras ficarão retidas para conferência e não serão consideradas como parte da entrega, sendo devolvidas ao fornecedor após análise;



4.6 - DEFEITOS QUE NÃO SERÃO TOLERADOS:

4.6.1 - PARA AS HORTALIÇAS:

As hortaliças deverão estar frescas e sãs. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Não poderão estar golpeadas e danificadas que prejudiquem sua aparência e utilização. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes, sem sinais de amarelecimento. Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

4.6.2 - PARA AS FRUTAS:

Podridão. Manchas escuras. Danos profundos. Queimadura de sol em área maior que 10%. Defeitos provocados por pragas ou doenças. Se tiver passada. Amassados. Danos mecânicos. Imaturidade. Polpa escura (marrom).

4.6.3 - PARA OS LEGUMES:

Substâncias terrosas. Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Parasitos, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens. Umidade externa anormal. Odor e sabor estranhos. Enfermidades. Danos por lesões que afetem a sua aparência.

5 - DOS PRAZOS, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

5.1 - A entrega deverá ser no prazo de **até 24 horas** conforme solicitação, exceto os itens de panificação; frutas e verduras e as carnes que serão entregues diariamente nas respectivas escolas conforme solicitação do responsável. Em transporte apropriado para produtos alimentícios destinados ao consumo humano, devendo garantir o estado natural e a qualidade dos produtos transportados sendo estes refrigerados ou não. Com o objetivo é impedir o seu contágio e degradação.

5.2 - Serão realizados testes de inspeção, para fins de elaboração dos Termos de Recebimento Provisório e Definitivo, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021. Os recebimentos se darão da seguinte forma:

5.2.1 - Provisoriamente, para efeito de checagem do quantitativo dos itens entregues mediante a verificação da conformidade com a nota de empenho e se dará no ato da entrega por meio do registro de recebimento na via da Nota Fiscal do fornecedor;

5.2.2 - Definitivamente, em **até 15 (quinze) dias** após o recebimento provisório dos itens e equipamentos, com a verificação da conformidade com as especificações exigidas no Edital e Termo de Referência e se dará conforme aqui descrito.

5.3 - Procedimentos para realização do aceite definitivo:

5.3.1 - Verificar a quantidade, de acordo com a solicitação de fornecimento;



5.3.2 - Verificar a integridade visual dos itens de acordo com as especificações técnicas do termo de referência;

5.3.3 - Verificação do atendimento às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência;

5.4 - As análises técnicas ocorrerão da seguinte maneira:

5.4.1 - Análise de documentação técnica: com vistas a verificar se os itens e equipamento ofertado atende a todas as exigências de compatibilidade com os padrões e normas nacionais e internacionais de acordo com as exigências do instrumento convocatório;

5.4.2 - Características e especificações: tem por finalidade verificar se todos os requisitos técnicos de acordo com as características exigidas no instrumento convocatório;

5.4.3 - Teste de desempenho: tem por finalidade verificar se os itens ofertados possuem as características mínimas solicitadas para cada item do Termo de Referência;

5.5 - Após a realização das verificações e validações necessárias, e não havendo ajustes a realizar, a Secretaria Municipal Solicitante/Fiscal da ATA/Contrato, emitirá o Termo de Recebimento Definitivo por meio do ateste na nota fiscal por servidor designado pela contratante para realizar o recebimento definitivo.

5.6 - O servidor designado para o recebimento ou a Secretaria Municipal Solicitante rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, com a proposta ofertada e/ou em desacordo com a quantidade requerida, a Administração notificará formalmente a Adjudicatária a respeito do não recebimento definitivo do objeto da licitação.

5.7 - Após a notificação mencionada no caput, a Licitante deverá providenciar o recolhimento do item e ou equipamento, quando for o caso, e a sua reposição no prazo máximo de **até 48 (Quarenta e Oito) Horas**, a contar da comunicação, pelo Município de Pirenópolis, à empresa contratada.

5.8 - A não reposição no prazo estabelecido no subitem supracitado constitui motivo para rescisão da Ata.

5.9 - A cada nova entrega, inicia-se a contagem de novo prazo para recebimento definitivo, ou seja, o prazo para recebimento definitivo será reiniciado após o recebimento dos produtos corrigidos e a emissão de novo Termo de Recebimento Provisório, quando então serão reavaliados quanto aos critérios de qualidade e de aceitação.

5.10 - O recebimento não exclui as responsabilidades civil e penal da adjudicatária/contratada, pelo atraso na entrega do material, sob pena de rescisão contratual, com a aplicação de penalidade prevista em edital.



6 - PRAZO DE VALIDADE E CONDIÇÕES DE GARANTIA

6.1. Os produtos alimentícios deverão ser de boa qualidade atendendo ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com embalagem integra e data de validade de no mínimo 06 (Seis) meses.

6.2. A validade dos produtos ofertados deverá estar em conformidade com as normas e regras impostas pelos fabricantes, declarada pelo fabricante ou impresso na embalagem do material, sendo esta, contada a partir do recebimento definitivo e não estando de acordo deverá ser devolvida e reposta pelo fornecedor sem nenhum custo adicional.

6.3 O local da entrega será diretamente nas Unidades Escolares nos endereços citados:

Escolas Urbanas		Endereço
01	Creche Criança Cidadã	Rua Araújo, quadra 11, lote 05, Estrela Dalva I, Alto do Bonfim
02	Complexo Municipal de Ed. Infantil	Rua 01 esquina com a Rua A, Bairro São Francisco
03	Esc. Municipal Prefeito Geraldo de Moraes	Av. da Meia Lua, entre quadras 2 e 3, Jardim Pireneus
04	Esc. Municipal Prof. Olívia Conceição de Pina	Rua Benedita de Pina, Vila Zizito Pompeu
05	Esc. Municipal Luciano da Silva Peixoto	Rua 04, Jardim Santa Bárbara, Alto do Bonfim
06	Esc. Municipal Dom Emmanoel G. de Oliveira	Rua do Carmo, quadra 29, lote 35, Alto do Carmo
07	Educandário Municipal Dom Bosco	Rua Santana, Vila Teodoro
08	Esc. Municipal José de Araujo Godinho Sobrinho	Rua Dona Vulpina, Bairro Taquaral
09	Creche Aldeia da Paz	R. do Carmo, 19 - Bairro Alto do Carmo
Escolas Rurais		Endereço
10	Esc. Munic. Professora Ivani Rodrigues	Povoado Jaranópolis (BR-153)
11	Esc. Municipal José Cândido Braga	Povoado Radiolândia(BR-153 esquerda GO-553)
12	Esc. Municipal Santa Maria de Nazaré	Povoado Caxambu (GO-431)
13	Esc. Municipal Santo Antônio	Povoado Santo Antônio (GO-338- GO-070)
14	Esc. Municipal Benedito Camargo	Povoado Placa (GO-338 km 30)
15	Esc. Municipal Benedito Camargo	Povoado Goianópolis (GO-338 km 45)
16	Esc. Municipal Nossa Senhora Santana	Povoado Capela do Rio do Peixe (GO-338 km 30,1 entrada a direita GO-479)
17	Esc. Municipal Benedito Camargo II	Povoado Lagolândia(GO-338 km 30,2 entrada a direita GO-479)
18	Esc. Municipal Manoel Cardoso	Fazenda Dois Irmãos(BR-070 – Santa Maria dos Anjos)



6.4. A CONTRATADA deverá realizar as entregas de segunda a quinta-feira sempre em horário comercial, devendo observar e respeitar o horário de funcionamento das Unidades Escolares.

6.5. A CONTRATADA deverá **evitar** a realização de entregas próximo a feriados prolongados, haja vista que Pirenópolis é cidade turística e recebe grande fluxo de pessoas em feriados, logo a mobilidade na cidade fica comprometida, principalmente próximo ao Centro Histórico.

6.6. A CONTRATADA deverá garantir fluxo e mobilidade durante seu trajeto no Centro Histórico da cidade, visando proteção e cuidado com edificações e iluminações tombadas no perímetro histórico patrimonial.

6.7. A CONTRATADA deverá ter ciência de que o monitoramento e acompanhamento por câmera de segurança estará presente nas mediações das Unidades Escolares e Centro Histórico.

6.8. A discricionariedade e a critério de conveniência da Secretaria Municipal de Educação de Pirenópolis, Estado de Goiás, poderão ser acrescentados outros locais de entrega dos itens, dentro do limite territorial do Município.

7 - RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO E RECEBIMENTO, TELEFONE E E-MAIL

Nutricionista Responsável técnica
Flávia Patrícia Lopes Lima Vilaça
062-3331-1246 / 062-3331-3709
E-mail: educacao@pirenopolis.go.gov.br

8 - DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

8.1 – O critério de julgamento das propostas será do tipo MENOR PREÇO POR ITEM.

9 - DEMONSTRATIVO DE RESULTADO A SER ALCANÇADO (ECONOMICIDADE).

9.1 - A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o “MENOR PREÇO POR ITEM”.



9.2 - Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração obterá a economia em função do custo benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produto ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o MENOR PREÇO POR ITEM.

10 - DA COMPOSIÇÃO DE PREÇO DO BEM

10.1. Nos preços propostos deverão estar incluídas todas as despesas necessárias, tais como: transporte, carga, descarga, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e taxas que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, no fornecimento do bem ora licitado. No caso de omissão dos referidos impostos, tributos e despesas considerar-se-ão inclusos no valor ofertado.

11 - DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

11.1. Foram levantados dados estatísticos referentes ao fornecimento dos itens objeto deste pregão, que servirão de parâmetro para efeito de julgamento do processo licitatório e definição da empresa vencedora.

12 - DO REAJUSTE

12.1. Os preços serão fixos e irrevogáveis até a data do término da prestação dos serviços, salvo quando ocorrer reajuste autorizado pelos órgãos governamentais competentes.

13 - DA VIGÊNCIA DA ATA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO

13.1 - O prazo de vigência da ata é de **6 (seis) meses**, ou até o consumo dos objetos especificados, podendo a Ata ser prorrogada na forma prevista na Lei Federal nº14.133/2021 e alterações posteriores.

14 - DEVERES DA CONTRATADA/DETENTORA

14.1 - São obrigações da CONTRATADA, sem prejuízo das demais obrigações contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações vigentes.

14.1.1 - GENÉRICAS: Além dos casos comuns, implícitos ou expressos neste instrumento, nas especificações e nas leis aplicáveis a espécie, cabe exclusivamente a CONTRATADA:

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

14.1.2. Fornecer todos os produtos, conforme as normas estabelecidas em lei, além de estar de acordo com a recomendação exigidas pelos órgãos de Controle e Fiscalização.

14.1.3 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados pela Prefeitura, por meio de ordem de requisição, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;



14.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

14.1.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado, o objeto com avarias ou defeitos;

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

14.1.7. Manter, durante toda a execução da Ata/contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

14.1.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução da Ata/contrato;

14.1.9. Responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte dos gêneros, bem como pelo descarregamento no local de entrega, ou seja, nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes;

14.1.10. Os itens deverão ser transportados de forma a não se sujeitarem a danos no acondicionamento e transporte;

14.1.11. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando do armazenamento e entrega dos itens solicitados.

15 - DEVERES DO CONTRATANTE/ ÓRGÃO GERENCIADOR

15.1 - Incumbe ao CONTRATANTE:

15.1.1 - Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata, bem como atestar na nota fiscal/fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite;

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

15.1.3 - Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com este Termo de Referência e Edital;

15.1.4 - Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

15.1.5 - Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da ata/contrato;



15.1.6 - Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

16 - DA FISCALIZAÇÃO

16.1 - A prestação dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela CONTRATANTE por intermédio de responsáveis especialmente designados, cabendo a este anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução da ata, cabendo a estes a aceitação dos serviços e atesto das faturas.

16.2 - Além do acompanhamento e fiscalização dos serviços, os responsáveis designados poderão, ainda, sustar qualquer execução que esteja em desacordo com o estabelecido, sempre que essa medida se tornar necessária;

16.3 - A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados;

16.4 - A fiscalização poderá, a qualquer tempo, exigir da CONTRATADA prova do cumprimento de suas obrigações para com o INSS, FGTS, bem como às fazendas federal, estadual e municipal;

16.5 - No curso do fornecimento caberá à CONTRATANTE, diretamente ou por quem vier a indicar o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições do Termo de Contrato / Ata de Registro de Preço, nomeado gestor ao presente contrato, ao qual será a fiscal/gestor da contratação/aquisição, responsável por sua liquidação, atestar a nota fiscal e solicitação de pagamento, e, ainda, a responsável para acompanhar os processos os ritos processuais do fluxograma de realização de despesa pública adotado pelo Município, em atendimento a IN 009/2023 do TCM-GO.

17 - DA RESCISÃO E CANCELAMENTO

17.1 - A ata poderá ser cancelada/rescindida nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório.

18 - DAS SANÇÕES

18.1. A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no instrumento convocatório/Edital, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal,

19 - DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será feito em favor da contratada, mediante depósito bancário em sua conta corrente, **em até 30 (trinta) dias**, contados após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.



19.1.1. Considerando o Informe de Recursos PNAE 003/2023, onde trata da implementação da conta Cartão PNAE, sendo devidamente regulamentado o pagamento, este poderá acontecer por essa via;

19.2. O pagamento será efetuado, obedecida à ordem cronológica de exigibilidade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

19.3.1. Comprovação de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede;

19.3.2. Comprovação de regularidade trabalhista através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em consonância ao disposto na Lei Federal 12.440/2011;

19.3.3. Atestado de conformidade da entrega do(s) material(is);

19.3.4. Cumprimento das obrigações assumidas;

19.3.5. Manutenção de todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.

19.4. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a referida nota será devolvida à CONTRATADA pelo Departamento de Contabilidade e Finanças e o pagamento ficará pendente, até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal.

19.5. O Município de Pirenópolis poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo Fornecedor.

20 - DAS CONDIÇÕES GERAIS

20.1. Qualquer tolerância por parte do Município, no que tange ao cumprimento das obrigações ora assumidas pela Contratada, não importará, em hipótese alguma, em alteração contratual, novação, transação ou perdão, permanecendo em pleno vigor todas as condições do ajuste e podendo o Município exigir o seu cumprimento a qualquer tempo.

20.2. A Contratada, por si, seus agentes, prepostos, empregados ou quaisquer encarregados, assume inteira responsabilidade por quaisquer danos ou prejuízos causados, de forma direta ou indireta, ao Município, seus servidores ou terceiros, produzidos em decorrência da execução do objeto contratado, ou da omissão em executá-lo, resguardando-se ao Município o direito de regresso na hipótese de ser compelido a responder por tais danos ou prejuízos.



CIDADE DE
PIRENÓPOLIS
NOSSO BEM MAIOR

21 - DO FORO

21.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Pirenópolis, Estado de Goiás.

Pirenópolis, Estado de Goiás, aos 03 de Dezembro de 2024.

Flávia Patrícia Lopes Lima Vilaça
-Nutricionista R.T-
-Secretaria Municipal de Educação-



ANEXO I

RELAÇÃO DE ITENS

Identificação/Quantidade/Unidade/Descrição dos itens

Itens	Quant.	Und.	Produto	Descrição
1.	Pct	400	Açúcar Cristal 2kg	Originário do suco da cana, livre de fermentação, peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, contendo 2 kg. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.
2.	Und	12	Adoçante 80ml	100% xilitol ou stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, sem conservantes, sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Forno e mesa. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.
3.	Pct	600	Arroz 5 kg	Arroz agulhinha, tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos e livres de umidade. Pacote de 5kg. Embalagem sem violação contendo informações recomendadas.
4.	Pct	200	Aveia 450g	Tipo 1, caixa com 200 gr. O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega.
5.	Pct	300	Biscoito de água e sal 600g	Biscoito salgado tipo Água e Sal em pacotes de 700g, onde em uma porção de 30g contenham 121 Kcal, 22g de carboidratos, 3g de Proteínas e 2,4g de Gorduras totais, 0,7g de Gordura Trans, 0,5g de Gordura Saturada e 0g de Fibra alimentar e 278mg de Sódio. Embalagem sem violação contendo informações recomendadas e validade mínima de 6 meses após a entrega.
6.	Pct	300	Biscoito rosquinha sem lactose 600g	Biscoito doce tipo Rosquinha de coco em pacotes de 600g, sem lactose vegana. Embalagem sem violação contendo informações recomendadas pela legislação e validade mínima de 6 meses após a entrega.
7.	Pct	200	Coco ralado 100g	Produto de boa qualidade, com adição de açúcar, isenta de substâncias estranhas em sua composição, com embalagem de 100g. Com registro no ministério da saúde, data de empacotamento e prazo de validade aparente. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.
8.	Pct	600	Linguiça Suína fina natural sem pimenta 2kg	Embalagem lacrada de 2 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/0 ANVISA/MS.



9.	Kg	1.000	Corte de carne bovina patinho, acém, coxão duro, sem gordura pedaço, embalagem de até 2kg	Carne bovina (cortes bifés, cubos), sem pelancas, gorduras e osso; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, com odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; bifés. Durante o processamento de corte, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura) devendo conter no mínimo 10% de gordura e a nevroses, sem adição de água. Embaladas em embalagem plástica transparente contendo 2kg . Não deverá haver cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de congelamento. A embalagem deverá ser de plásticos transparentes lacradas, contendo o peso e data que foram pesadas.
10.	Kg	1.000	Corte de carne bovina musculo embalagem de até 2kg	Carne bovina sem pelancas, gorduras e osso; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, com odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; Corte moído. Durante o processamento de corte, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura) devendo conter no mínimo 10% de gordura e a nevroses, sem adição de água. Não deverá haver cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de congelamento. embalagem de 2kg , deverá ser de plásticos transparentes lacradas, contendo o peso e data que foram pesadas.
11.	Kg	600	Corte de carne suína pernil sem gordura embalagem de até 2kg	Carne suína sem gorduras e osso; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, com odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; bifés. Durante o processamento de corte, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura) devendo conter no mínimo 10% de gordura e a nevroses, sem adição de água. Não deverá haver cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de congelamento, embalagem de 2kg , deverá ser de plásticos transparentes lacradas, contendo o peso e data que foram pesadas.
12.	Kg	2.000	Carne de frango corte Peito de frango sem osso pct de ate 2 kg	Especificação Técnica peito de frango congelado sem tempero, embalado em pacotes, contendo os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.
13.	Pct	1.700	Extrato de tomate 340g	Embalagem tetra park de 340gr extrato de tomate concentrado, contendo somente tomate, sal e açúcar em embalagem original, registrado pelo ministério da agricultura. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Validade mínima de 12 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.
14.	Pct	200	Farinha de mandioca torrada amarela 1kg	O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá ter presença de impurezas, A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1 kg e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.



15.	Pct	300	Farinha de trigo 1kg	Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
16.	Kg	200	Feijão carioca 2kg	Tipo 1, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico,, resistente, com peso líquido de 1 kg, devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos.Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.
17.	Pct	100	Fermento biológico 125g	Produzido a partir de culturas de "Saccharomyces cerevisias". Deverá apresentar cor creme, cheiro e sabor característicos. O produto deverá ser fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isento de matéria terrosa e detritos de vegetais e/ou animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Embalagem: pacote contendo 125 g.
18.	Pct	200	Fermento químico em pó 250g	Embalagem em pote plástico de 250g. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocíclico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
19.	Pct	200	Fubá 1 kg	Tipo fino, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso de 1 kg por pacote, com prazo de validade de no mínimo 180dias.
20.	Pct	200	Granola integral 1kg	Embalagem de 300gr. Pura ,Crocante, integral , sem adição de açúcar, sem aditivos químicos, conservantes e ingredientes artificiais, livres de transgêneros, com identificação do produto, data de validade e selo de inspeção federal (S.I.F). Validade mínima de 3 meses após a entrega.
21.	Lt	200	Iogurte UHT Integral garrafa 1 l	Embalagem plástica garrafa de 1 litro, com identificação do produto, data de validade e selo de inspeção federal (S.I.F). Sabor morango e coco.Validade mínima de 3 meses após a entrega.



22.	Lt	1.000	Leite UHT Integral	Embalagem (primária) tetra Park de 1 litro, com identificação do produto, data de validade e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixa (embalagem secundária) de papelão lacrada. Validade mínima de 3 meses após a entrega.
23.	Lt	300	Leite UHT sem lactose	Em embalagem (primaria)tetra Park de 1 litro, com identificação do produto isento de soja, data de validade de 12meses e selo de inspeção.
24.	Lt	50	Leite UHT de soja	Bebida a base de soja Original, porém sem adição de açúcar, nutritiva e saudável com 0% colesterol e 0% lactose que contém fonte dos minerais Zinco, Cálcio e das Vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico. Em embalagem (primaria)tetra Park de 1 litro, com identificação do produto isento de açúcar e lactose, data de validade de 12meses e selo de inspeção.
25.	Kg	400	Maça	Produto de qualidade tipo 1, grau médio de amadurecimento. Intrigo livre de pancadas na casca e insetos.
26.	Pct	800	Macarrão espaguete 500g	Macarrão tipo espaguete, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, contém glúten, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g, .Validade mínima de 12 meses.
27.	Pct	1.200	Macarrão Parafuso 500g	Macarrão tipo parafuso, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, contém glúten, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g, .Validade mínima de 12 meses.
28.	Pct	200	Macarrão sem glúten ,sem ovos e integral 500g	Macarrão tipo parafuso ou espaguete, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem glúten, sem ovos e integral. <u>Pacote de 500g</u> . Validade mínima de 12 meses.
29.	Pct	800	Macarrão penne 500g	Macarrão tipo Penne sêmola, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, contém glúten, embalado em pacotes com 500g, . Validade mínima de 12 meses.
30.	Kg	100	Margarina com sal 500g	Margarina vegetal - Cremosa, com sal, no mínimo 20 a 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.
31.	Kg	600	Melão	In natura, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitais e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.



32.	Lt	20	Óleo de girassol	Óleo de girassol refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação e frigorificação. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas/pet de 900 ml. Validade mínima de 12 meses.
33.	Lt	900	Óleo de soja	Óleo de soja refinado tipo 1. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas/pet de 900 ml. Validade mínima de 12 meses.
34.	Dz	600	Ovos	Ovo de galinha, tipo grande vermelho. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios. Isento de sujidades, trincos e quebras na casca. De produção recente e embalada em cartelas de 12 unidades com carimbo do SIF, data da embalagem e validade.
35.	Pct	1000	Pão para cachorro quente pct com 10und	Pacote com 10 unidades, embalados em embalagens plásticas lacrados. Com data de fabricação e validade, produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
36.	Pct	100	Pão para cachorro quente integral sem lactose, sem glúten pct com 10 und	Pacote com 10 unidades com 50g cada unidade, embalados em embalagens plásticas lacrados. Com data de fabricação e validade, produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Ingredientes: Fécula de mandioca, farinha de soja, linhaça, ovo, óleo de soja, farinha de linhaça, farinha de mandioca, açúcar, fermento biológico, sal, conversaste INS 282 e estabilizante INS415.
37.	Pct	600	Pão brioche pct com 10und	Pacote com 10 unidades com 50g cada. , embalados em embalagens plásticas lacrados. Com data de fabricação e validade, produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
38.	kg	250	Pão francês	Pão de sal, composto de farinha refinada, água, sal, fermento, A fabricação do pão deverá ser realizada no dia da entrega. Características: cada unidade deverá apresentar corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, tamanho e formato uniforme, pesando 50g por unidade, vida útil de 6 horas. Não poderá apresentar-se amassado que comprometa a conformação tradicional e a utilização. Não apresentarem sinais ou substâncias estranhas à sua normal composição. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação e armazenamento.



39.	Kg	500	Pera	Que não tenha qualquer fissura na casca, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos.
40.	KG	1.200	Polpa de fruta sabores (Caju, abacaxi, acerola morango, goiaba, uva).	Polpa de fruta in natura congelada em pacotes de 01 KG. O produto deverá ser preparado com frutas sadias, limpas, isentas de matéria ferrosa, de parasitas, e de outros detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes consideradas não comestíveis das frutas, tais como casca, sementes e caroço, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas pela norma. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos fixados pela Normativa nº 01 de 07/01/2000, do Ministério da Agricultura e Abastecimento. Deverá ser entregue congelada, a embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 1 kg do produto, com rotulagem nutricional, indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa térmica, que impeça o descongelamento do produto, resista às condições rotineiras de manipulação e transporte. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação e transporte. A entrega deverá obedecer ao cronograma estipulado pelas Nutricionistas, inclusive de entregas para escolas rurais. Frutas Aceitas: polpa de caju, limão, abacaxi, acerola, goiaba, morango, tamarindo, uva.
41.	Kg	600	Polpa de maracujá	Polpa de fruta in natura congelada em pacote de 01 KG. O produto deverá ser preparado com frutas sadias, limpas, isentas de matéria ferrosa, de parasitas, e de outros detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes consideradas não comestíveis das frutas, tais como casca, sementes e caroço, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas pela norma. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos fixados pela Normativa nº 01 de 07/01/2000, do Ministério da Agricultura e Abastecimento. Deverá ser entregue congelada, a embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 1 kg do produto, com rotulagem nutricional, indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa térmica, que impeça o descongelamento do produto, resista às condições rotineiras de manipulação e transporte. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação e transporte.



42.	Pct	300	Polvilho azedo granulado pct 1kg	Polvilho azedo granulado é obtido da lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação da água da lavagem, para separar o amido de fibras, de material proteico e de impurezas. . Deverá apresentar validade mínima de 6 meses. Pacote com 1 kg.
43.	Pct	80	Proteína de soja texturizada média escura 500g	Proteína de soja desengordurada texturizada em grãos escura, embalagem 500g, atóxica, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade, lote, registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas.
44.	KG	300	Queijo ralado minas pct 500g	Queijo Ralado possui sabor e aroma acentuados ralado embalado em plástico apropriado de 500g, inviolável, e suas condições deverão estar de acordo com e suas alterações posteriores
45.	Kg	100	Queijo muçarela 1 kg	QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado;proveniente de leite de bovino,coalho,save aditivos permitidos pela legislação vigente- SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN;emfatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico transparente ,atóxico, a vácuo, ,lacrada ,sem sinais de rachaduras nas superfície ,sem furos e sem acúmulos ,rótulo com peso, data de validade e selo da origem do produto.
46.	Pct	300	Sal	Refinado Iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1 kg. Validade mínima de 6 meses.
47.	Pct	100	Trigo para kibe	Trigo para Kibe. Grãos limpos processados embalagens em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, resistentes, que informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.