TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO	1.577/2026 — SEMED
UNIDADE REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Educação — Palmeirândia/MA
PROCEDIMENTO	Pregão Eletrônico nº 012/2026 — Sistema de Registro de Preços
OBJETO	Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Palmeirândia/MA, durante o exercício de 2027.
ESTIMATIVA	R$ 824.722,22 — 27 gêneros alimentícios em 29 linhas de disputa

1. OBJETO, CLASSIFICAÇÃO E DELIMITAÇÃO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de Palmeirândia/MA no exercício de 2027, nas 29 linhas de disputa que correspondem a 27 gêneros, conforme quadro quantitativo e as especificações técnicas aprovadas nos autos.

1.2. Trata-se de aquisição de bens comuns, sujeitos a padrões objetivos de desempenho, composição, qualidade, acondicionamento e entrega, a ser realizada mediante pregão eletrônico, sistema de registro de preços, critério de julgamento de menor preço por item, observado o tratamento das cotas principal e reservada.

1.3. A ata registra preços e limites de fornecimento, sem obrigação de aquisição integral. Cada pedido dependerá de necessidade, dotação quando cabível, saldo disponível e autorização administrativa. A estimativa total é R$ 824.722,22.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E VINCULAÇÃO AO PLANEJAMENTO

2.1. A alimentação escolar exige suprimento continuado de gêneros adequados às preparações, faixas etárias e restrições alimentares identificadas pela área de nutrição, com regularidade, rastreabilidade e qualidade sanitária. A interrupção do abastecimento afeta a execução do cardápio, a segurança alimentar e a continuidade do serviço educacional.

2.2. A decisão deriva do DFD, do ETP consolidado do PA nº 1.577/2026, da pesquisa e respectivo mapa de preços, da memória quantitativa, da documentação histórica e da Análise de Riscos definitiva. A contratação pelo SRP, com entregas parceladas e adjudicação por item, permite adequar cada pedido às necessidades efetivas e controlar saldos.

2.3. A disciplina deverá observar a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 11.947/2009, a LC nº 123/2006, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações aplicáveis, inclusive a Resolução CD/FNDE nº 17/2026 quanto ao âmbito pertinente, a legislação sanitária e a regulamentação municipal cabível. Não se presumirá aplicação automática de regulamentos dirigidos exclusivamente à Administração federal.

2.4. A aquisição comum por pregão não substitui nem absorve o procedimento próprio de compra da agricultura familiar; seu planejamento e sua execução devem preservar as obrigações do PNAE e a programação nutricional oficial.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E CICLO DE VIDA

3.1. A solução contempla seleção de fornecedores por item, registro de preços, emissão de ordens de fornecimento, entrega parcelada, verificação quantitativa e qualitativa, controle sanitário, recebimento, liquidação e pagamento exclusivamente dos gêneros aceitos.

3.2. A especificação e a execução considerarão a aquisição, a apresentação comercial, os cuidados de transporte e conservação, a possibilidade de deterioração e perdas, a integridade das embalagens, a disposição dos resíduos e a rastreabilidade por lote. Produtos alimentícios de origem animal deverão ter inspeção legal compatível com a operação e a abrangência de comercialização; os congelados devem manter as condições da cadeia de frio.

3.3. A Administração programará o fornecimento conforme cardápio, calendários escolares e disponibilidade de armazenamento, sem impor consumo integral do limite registrado e sem transferir ao fornecedor responsabilidade por informações de demanda que competem à Secretaria.

4. ITENS, QUANTIDADES, PREÇOS E REGIME DE DISPUTA

4.1. Integra este TR a relação dos 27 gêneros em 29 linhas de disputa, transcrita da tabela consolidada do ETP e do mapa de preços. As duas linhas de cada cota do mesmo gênero não são quantidades adicionais ao total: representam divisão do mesmo quantitativo.

4.2. A descrição técnica integral de cada gênero alimentício consta imediatamente abaixo da respectiva linha quantitativa, sob a rubrica “ESPECIFICAÇÃO OFICIAL”, transcrita literalmente da coluna “Descrição oficial” da aba Mapa da pesquisa de preços consolidada no Processo Administrativo nº 1.577/2026. As especificações de frango congelado com miúdos e carne bovina moída são idênticas em suas respectivas linhas de cota principal e reservada, variando apenas o regime de participação, a quantidade e o subtotal. O fornecedor observará integralmente tais características, em conjunto com as condições sanitárias, de transporte, recebimento e execução previstas nos demais capítulos.

Linha	Item	Gênero / identificação	Regime de participação	Un.	Quant.	Preço unit. R$	Valor R$
01	1	Feijão carioca	Exclusivo ME/EPP	Kg	4.856	9,02	43.801,12
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTE DE 1 KG. GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTOS, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.							
02	2	Arroz agulhinha tipo 1	Exclusivo ME/EPP	Kg	11.320	4,52	51.166,40
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — ARROZ AGULHINHA TIPO 01 (EMB. C/ 01KG) - LONGO, FINO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. DEVE SER DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS DE 1KG E APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.							
03	3	Óleo de soja refinado	Exclusivo ME/EPP	Garrafas	960	6,77	6.499,20
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — ÓLEO DE SOJA REFINADO, PURO (EMB. DE 900 ML) - É O ÓLEO COMESTÍVEL OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSOS DE EXTRAÇÃO E REFINO, ISENTO DE MISTURAS DE OUTROS ÓLEOS OU OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA PRÓPRIA PARA ÓLEOS VEGETAIS ALIMENTARES.							
04	4	Sal refinado iodado	Exclusivo ME/EPP	Kg	700	1,76	1.232,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — SAL REFINADO IODADO, (EMB. C/ 01KG) - O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE SOB A FORMA DE CRISTAIS BRANCOS COM GRANULAÇÃO UNIFORME, PRÓPRIA, DEVENDO TER SABOR SALINO - SALGADO PRÓPRIO, SER CONSTITUÍDO DE CLORETO DE SÓDIO E ADICIONADO IODATO DE POTÁSSIO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO HERMETICAMENTE. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM, DE FORMA LEGÍVEL, A COMPOSIÇÃO, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RECEBIMENTO CORRESPONDENTE A, NO MÍNIMO, 1/3 DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE. ENTREGAR EM FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO, BEM FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG							

Linha	Item	Gênero / identificação	Regime de participação	Un.	Quant.	Preço unit. R$	Valor R$
05	5	Vinagre de álcool	Exclusivo ME/EPP	Garrafas	980	3,35	3.283,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — VINAGRE DE ÁLCOOL (EMB. DE 500 ML) - O PRODUTO DEVERÁ TER SIDO PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA REGULAMENTAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CORANTES E CONSERVADORES. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM, DE FORMA LEGÍVEL, A COMPOSIÇÃO, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RECEBIMENTO CORRESPONDENTE A, NO MÍNIMO, 1/3 DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS, FECHADAS HERMETICAMENTE POR TAMPA PLÁSTICA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 ML. ENTREGAR EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA CONTENDO DE 12 UNIDADES DE 500ML, FECHADA COM FITA ADESIVA.							
06	6	Alho	Exclusivo ME/EPP	Kg	590	35,55	20.974,50
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — ALHO - DE BOA QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM DANOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO/GRANDE E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E MATERIAIS ESTRANHOS. ENTREGAR EM CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG.							
07	7	Colorífico sem sal	Exclusivo ME/EPP	Pct	1.120	0,95	1.064,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — CORANTE - SEM SAL, PRODUTO OBTIDO DO PÓ DO URUCUM COM A MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA. PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE COM 100G							
08	8	Tempero seco	Exclusivo ME/EPP	Pct	1.120	2,79	3.124,80
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — TEMPERO SECO - PIMENTA DO REINO E COMINHO MOÍDOS, SEM UMIDADE, MOFO, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 100G							
09	9	Proteína texturizada de soja	Exclusivo ME/EPP	Pct	2.880	4,89	14.083,20
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - APRESENTADA EM FLOCOS, COM ASPECTO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 400G							
10	10	Frango congelado com miúdos	Cota principal	Kg	7.365	10,33	76.080,45
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — FRANGO CONGELADO - COM MIÚDO, CONGELADO, APRESENTANDO PESO MÉDIO DE 2 A 2,5KG EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							
11	10	Frango congelado com miúdos	Cota reservada ME/EPP	Kg	2.455	10,33	25.360,15
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — FRANGO CONGELADO - COM MIÚDO, CONGELADO, APRESENTANDO PESO MÉDIO DE 2 A 2,5KG EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.							

Linha	Item	Gênero / identificação	Regime de participação	Un.	Quant.	Preço unit. R$	Valor R$
12	11	Carne bovina moída	Cota principal	kg	8.115	29,89	242.557,35
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — CARNE BOVINA MOÍDA: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS -PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.							
13	11	Carne bovina moída	Cota reservada ME/EPP	kg	2.705	29,89	80.852,45
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — CARNE BOVINA MOÍDA: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS -PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.							
14	12	Aveia em flocos	Exclusivo ME/EPP	Pct	320	2,75	880,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — AVEIA EM FLOCOS - EMBALADA EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE OU EM PACOTE PLÁSTICO, TRANSPARENTE, LIMPO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 PESO APROXIMADO 170G.							
15	13	Flocão de milho	Exclusivo ME/EPP	Pct	1.850	2,52	4.662,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — FLOCÃO P/CUSCUZ (MILHO) - SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. EMBALAGEM DE 500G.							
16	14	Margarina	Exclusivo ME/EPP	Potes	72	3,29	236,88
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — MARGARINA - COM 80% DE LIPÍDIOS, SEM GORDURAS TRANS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. EMBALAGEM DE 250 G							
17	15	Leite em pó integral instantâneo	Exclusivo ME/EPP	Pct	6.240	5,40	33.696,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO (EMB. C/ 200G) – O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR BRANCA AMARELADA, SABOR E ODOR AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEM GLÚTEN, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS, COMPOSTO COM TEOR DE GORDURA MAIOR OU IGUAL A 26%, VITAMINAS A, D, CÁLCIO, FERRO, PROTEÍNA, SÓDIO E CARBOIDRATOS; E OS INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. DEVE AINDA CONSTAR IMPRESSO NO RÓTULO, DE FORMA LEGÍVEL, OS DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, COM VALIDADE NO RECEBIMENTO CORRESPONDENTE A, NO MÍNIMO 1/3 DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) COM PESO LÍQUIDO DE 200G. ENTREGAR EM CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG.							
18	16	Leite em pó integral sem lactose	Exclusivo ME/EPP	Pct	650	20,77	13.500,50
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, COM LECITINA, ENZIMA LACTASE, ACRESCIDO DE VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM UNITÁRIA COM PESO DE 300G A 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES A CONTAR DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.							

Linha	Item	Gênero / identificação	Regime de participação	Un.	Quant.	Preço unit. R$	Valor R$
19	17	Açúcar	Exclusivo ME/EPP	Kg	4.300	4,52	19.436,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — AÇÚCAR (EMB. C/ 01 KG) - OBTIDO DE CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR DOCE, SEM UMIDADE, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ÍNTEGROS HERMETICAMENTE FECHADOS CONTENDO 01 KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE NO RECEBIMENTO DEVE SER CORRESPONDENTE A, NO MÍNIMO, 1/3 DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE. ENTREGAR EM FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO, BEM FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG.							
20	18	Biscoito de polvilho com tubérculos	Exclusivo ME/EPP	Pct	1.380	5,64	7.783,20
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — BISCOITO DE POLVILHO SALGADO. DEVERÁ SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM POLVILHO AZEDO E/OU DOCE, GORDURA VEGETAL, SAL, COM ADIÇÃO DE TUBÉRCULOS, COMO BATATA DOCE, MANDIOQUINHA, ENTRE OUTROS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE SACO/FILME DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO, ATÓXICO, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM ÍNTEGRA. APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 30G (TRINTA GRAMAS). O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ENTREGA CENTRALIZADA.							
21	19	Biscoito cream cracker	Exclusivo ME/EPP	Pct	5.781	9,85	56.942,85
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - COM 100% DOS BISCOITOS INTEIROS, COM 0%DE GORDURAS TRANS, GORDURAS SATURADAS DE 2 A 4 GRAMAS PORPORÇÃO E SÓDIO ATÉ 230MG POR PORÇÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DEMATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZAE NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 400G.							
22	20	Café torrado e moído	Exclusivo ME/EPP	Pct	90	17,16	1.544,40
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — CAFÉ -TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 44 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 250G							
23	21	Biscoito maisena de 400 g	Exclusivo ME/EPP	Pct	2.791	6,87	19.174,17
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — BISCOITO DOCE - TIPO MAISENA. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS- PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS MURCHOS. COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGENS DANIFICADAS. Embalagem de 400 g, conforme confirmação da unidade demandante.							
24	22	Fécula de mandioca	Exclusivo ME/EPP	Kg	150	8,27	1.240,50
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — FÉCULA DE MANDIOCA (GOMA): ESPECIFICAÇÃO: CONHECIDA COMO GOMA OU TAPIOCA, GRUPO FÉCULA, SEM GLÚTEM, INGREDIENTES SOMENTE FÉCULA DE MANDIOCA. PACOTE COM 01 KG, PÓ FINO, COR BRANCA, SEM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.							

Linha	Item	Gênero / identificação	Regime de participação	Un.	Quant.	Preço unit. R$	Valor R$
25	23	Polpa de fruta congelada	Exclusivo ME/EPP	Kg	6.830	9,57	65.363,10
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABORES: CAJÁ, ACEROLA E GOIABA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA D FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA, A POLPA DEVERÁ ESTAR CONGELADA.							
26	24	Tomate	Exclusivo ME/EPP	Kg	1.800	5,89	10.602,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — TOMATE - PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS OU MANCHAS E COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESERVADAS.							
27	25	Cebola	Exclusivo ME/EPP	kg	1.500	4,44	6.660,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — CEBOLA, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTES, ATÓXICO E INTACTO.							
28	26	Ovo branco classe A	Exclusivo ME/EPP	Dúzias	600	6,23	3.738,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — OVO, CLASSE A BRANCO CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA OU PRAZO DE VALIDADE E O CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF/DIPOA (SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SIE (SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL). EMBALAGEM DE POLIETILENO OU PAPELÃO COM 30 UNIDADES.							
29	27	Laranja	Exclusivo ME/EPP	Kg	2.800	3,28	9.184,00
ESPECIFICAÇÃO OFICIAL — LARANJA, IN NATURA, FRUTA CÍTRICA FRESCA, INTEIRA, MADURA, FIRME, COM CASCA LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, COLORAÇÃO ALARANJADA OU ALARANJADA ESVERDEADA, CONFORME A VARIEDADE (PÊRA, BAHIA). POLPA SUCULENTA, DE SABOR ADOCICADO COM LEVE ACIDEZ, LIVRE DE AMARGOR E COM AROMA CARACTERÍSTICO DA FRUTA. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, CORTES, PODRIDÕES, MOFOS, MANCHAS EXCESSIVAS, FUROS DE INSETOS OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA SUA INTEGRIDADE OU QUALIDADE PARA O CONSUMO HUMANO.							

VALOR ESTIMADO GLOBAL DO REGISTRO DE PREÇOS: R$ 824.722,22.

4.3. Os itens 10 e 11 observarão as seguintes divisões: frango congelado com miúdos, 9.820 kg (7.365 kg cota principal e 2.455 kg cota reservada); carne bovina moída, 10.820 kg (8.115 kg cota principal e 2.705 kg cota reservada). Os demais 25 gêneros serão ofertados em itens exclusivos a ME/EPP, conforme o enquadramento do planejamento.

4.4. Cada proposta discriminará preço unitário e total para as linhas efetivamente ofertadas, em moeda nacional, abrangendo frete, tributos, seguros, embalagem, descarga, reposição de produtos rejeitados e todos os custos diretos e indiretos. O valor máximo estimado por linha é o consignado no mapa aprovado; a contratação não autoriza extrapolar saldos ou alterar unidades.

5. JUSTIFICATIVA DO REGISTRO DE PREÇOS E DO PARCELAMENTO

5.1. O SRP é adequado ao consumo recorrente, porém sujeito à programação dos cardápios, ao calendário escolar, aos estoques, ao número de estudantes efetivamente atendidos e à perecibilidade, sendo inviável determinar, de antemão, cronograma único e obrigatório de aquisição de todo o quantitativo.

5.2. A adjudicação por item amplia a concorrência entre distribuidores e fornecedores especializados e evita condicionamento indevido de alimentos distintos a um único licitante. A Administração poderá realizar pedidos por gênero, respeitando a proposta e o saldo de sua respectiva linha.

5.3. A ata terá vigência de um ano, admitida prorrogação por igual período se comprovada a vantajosidade e observadas as condições legais e locais aplicáveis. A vigência da ata não se confunde com a dos contratos dela decorrentes nem com o planejamento de alimentação para o ano letivo de 2027.

5.4. Alterações quantitativas e uso de adesões, quando juridicamente cabíveis, dependem das condições e limites legais e do regulamento aplicável, sem criação de saldos fictícios. O gestor registrará quantitativo inicial, contratado, entregue, aceito e remanescente para cada linha.

6. PARTICIPAÇÃO FAVORECIDA E COTAS

6.1. À luz dos arts. 47 e 48 da LC nº 123/2006, serão adotadas as linhas exclusivas e reservadas previstas no ETP. As reservas de 25% de cada item 10 e 11 resultam das quantidades expressamente aprovadas.

6.2. A cota principal será de ampla concorrência; a reservada será destinada a ME/EPP, observadas as hipóteses legais de afastamento de tratamento favorecido e as condições objetivas previstas no edital. Os demais gêneros serão itens exclusivos na forma do quadro.

6.3. A participação em uma cota não permite oferta automática para a outra; lances, classificação, contratação e controle de saldo deverão manter a independência de cada linha, com atenção às regras legais de preferência e contratação. Em caso de inviabilidade de cota, a Administração deverá observar a disciplina editalícia e a legislação, motivando a decisão.

7. REQUISITOS TÉCNICOS, NUTRICIONAIS, COMERCIAIS E SANITÁRIOS

7.1. A contratada fornecerá produtos novos, próprios para consumo humano, dentro de sua validade, com integridade física e documental, em conformidade com as especificações e normas de identidade e qualidade aplicáveis. Não serão aceitas adulterações, embalagens violadas, rótulos ilegíveis, sinais de pragas, mofo, descongelamento e recongelamento, deterioração ou transporte incompatível com o gênero.

7.2. Cada embalagem deverá apresentar, quando legalmente exigível, denominação do alimento, composição, peso/volume líquido, origem/fabricante, lote, fabricação, validade, condições de conservação, rotulagem nutricional e de alergênicos. Produtos de origem animal observarão os serviços de inspeção aplicáveis e comprovação de procedência nos termos da legislação.

7.3. Alimentos sem lactose ou destinados a necessidades alimentares específicas devem corresponder integralmente à composição prescrita para o respectivo item e serão conferidos com atenção reforçada. A contratada não poderá substituir o gênero por outro apenas por alegada equivalência de preço ou marca.

7.4. A validade remanescente exigida na entrega deve permitir consumo seguro no ciclo programado, respeitando as especificações aprovadas e a legislação; não se imporá percentual uniforme de vida útil sem motivação, sobretudo para perecíveis.

7.5. Não se exige marca específica; a indicação de marca na proposta é admitida para identificação e conferência, sendo vedada alteração unilateral do produto aceito quando afetar características essenciais.

8. MODELO DE EXECUÇÃO, ORDENS E PROGRAMAÇÃO DE ENTREGAS

8.1. Cada aquisição será iniciada por ordem formal que identifique número da ata/contrato, linha de disputa, gênero, unidade, quantidade, preço registrado, local de entrega, janela de recebimento e responsável pela conferência. A ordem deverá ser emitida com antecedência compatível com a natureza dos produtos e com o cardápio; o fornecedor confirmará seu recebimento por meio rastreável.

8.2. Como padrão operacional para pedidos ordinários, as entregas serão programadas em até cinco dias úteis após a ordem, podendo a Secretaria estabelecer cronograma periódico previamente pactuado para frutas, hortaliças, ovos, carnes e congelados, cuja frequência deverá proteger a qualidade e evitar formação de estoque inadequado. Situações urgentes decorrentes de falha do fornecedor poderão exigir reposição em prazo menor expressamente justificado pela fiscalização.

8.3. As entregas serão feitas no almoxarifado/central de recebimento da Secretaria Municipal de Educação ou em outra unidade da rede expressamente identificada na ordem de fornecimento, dentro do município de Palmeirândia/MA; não se presumem endereços nem estrutura de armazenamento não comprovados. A responsabilidade pelo descarregamento e integridade até o recebimento caberá ao fornecedor.

8.4. A Secretaria organizará os pedidos conforme o planejamento alimentar e as condições locais; mudanças de agenda serão comunicadas tempestivamente. Atraso, risco de desabastecimento ou impedimento operacional deverão ser informados imediatamente pelo fornecedor, com justificativa verificável e plano de solução.

8.5. Não se admitirá faturamento de quantidades apenas solicitadas, estocadas no estabelecimento do fornecedor ou não entregues e aceitas.

9. TRANSPORTE, CONSERVAÇÃO E CADEIA DE FRIO

9.1. Os veículos e recipientes deverão ser higienizados e compatíveis com o tipo de gênero transportado, com proteção contra sol, chuva, poeira, contaminação cruzada e contato com materiais estranhos ao transporte de alimentos.

9.2. Carnes, polpas de fruta e outros congelados deverão manter temperatura de conservação compatível com o fabricante, a rotulagem, o registro sanitário e as normas incidentes, sem sinais de descongelamento ou recongelamento. A fiscalização poderá registrar temperatura por instrumento idôneo, condição do veículo, horário de entrega e situação do produto.

9.3. Hortifrutícolas e ovos serão entregues com qualidade e conservação compatíveis com consumo, evitando amassamento, podridão, trincas, umidade inadequada e danos de embalagem. Qualquer falha sanitária relevante ensejará recusa e tratamento de ocorrência.

10. RECEBIMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE E REPOSIÇÃO

10.1. O recebimento provisório consistirá na conferência inicial de quantidade, identificação do item, integridade, documentação, temperatura quando pertinente e condição aparente, registrada em comprovante de entrega. Não representa aceitação definitiva de vícios ocultos.

10.2. O recebimento definitivo ocorrerá após conferência quantitativa, qualitativa e sanitária pelo servidor competente, em prazo compatível com o tipo do alimento e as exigências do art. 140 da Lei nº 14.133/2021, com registro de aceitação, recusa ou ressalva.

10.3. Produto não conforme será rejeitado, segregado e registrado; a contratada deverá substituir às suas expensas, prioritariamente dentro de 24 horas para gêneros perecíveis, congelados ou indispensáveis à preparação iminente, e em até 2 dias úteis para produtos secos, salvo prazo diverso objetivamente justificado pela fiscalização, sem prejuízo de sanções e de medidas para evitar desabastecimento.

10.4. Havendo suspeita de risco sanitário, fica suspenso o uso do lote, e a fiscalização deverá comunicar os responsáveis técnicos e os órgãos competentes quando cabível, preservando amostras, fotografias, identificação de lote e documentos necessários à apuração.

10.5. A identificação de vício oculto depois do aceite não exclui responsabilidade por qualidade, segurança ou substituição, observados os prazos legais e o instrumento contratual.

11. GESTÃO, FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DE SALDOS

11.1. A execução será acompanhada por gestor e fiscal formalmente designados, com apoio do setor de alimentação escolar e da área técnica de nutrição. Não se atribuem competências nominativas sem designação formal.

11.2. O gestor da ata manterá controle por linha de disputa: quantitativo registrado, contratado, entregue, recebido, recusado, cancelado e saldo remanescente. O fiscal confrontará ordens, notas fiscais, lotes, fichas de recebimento, quantidade entregue e qualidade.

11.3. Os registros compreenderão data, local, responsável, item, unidade, quantidade, fornecedor, lote, validade, ocorrência, medida corretiva e aceite, permitindo rastrear falhas e justificar glosas. A fiscalização não afasta a responsabilidade integral do fornecedor.

11.4. Constatadas falhas repetidas, o gestor deverá instaurar tratamento formal de risco, avaliar necessidade de contingência, registrar providências e propor medidas contratuais e sancionatórias adequadas.

12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, FATURAMENTO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

12.1. A medição será realizada por quantidades efetivamente entregues e aceitas, em unidades comerciais contratadas, multiplicadas pelos respectivos preços unitários da linha. A nota fiscal discriminará item, descrição, unidade, quantidade, preço, valor e referências da ordem e do contrato.

12.2. O pagamento observará a liquidação regular da despesa e o prazo definido no edital e contrato, adotando-se como referência até 30 dias após documentação regular e aceite definitivo, sem prejuízo dos prazos legais incidentes, ordem cronológica e regras financeiras do Município.

12.3. Divergências de entrega, documentação ou quantidade ensejam apuração e, quando cabível, glosa fundamentada; parcela incontroversa e regularmente comprovada deverá receber tratamento compatível com a legislação. Não se admite pagamento do teto de ata não executado.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Fornecer rigorosamente os produtos, quantidades e unidades autorizados; observar normas sanitárias, inspeção, qualidade e rotulagem; manter condições adequadas de transporte e conservação; cumprir horários; descarregar e substituir produtos recusados sem ônus; manter habilitação exigível; comunicar impedimentos e riscos; apresentar documentos de procedência quando legalmente exigíveis.

13.2. Arcar com fretes, tributos, seguros, encargos e perdas imputáveis a sua atuação; garantir rastreabilidade dos lotes; atender solicitações de fiscalização e manter condições de regularidade. Responder por danos causados à Administração ou a terceiros na forma da lei.

13.3. É vedado subfaturamento aparente de unidade, substituição não autorizada de marca/composição, entrega fracionada sem aceite, utilização de produto vencido ou faturamento sem documentação idônea.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Planejar pedidos compatíveis com cardápio e estoque; emitir ordens claras; assegurar condições de recebimento e conferência; designar e orientar gestor e fiscais; realizar controles de saldos; comunicar irregularidades; decidir sobre recusas e substituições; processar liquidação e pagamento de obrigações comprovadas.

14.2. A Administração informará locais e janelas de entrega com antecedência operacional e evitará solicitações incompatíveis com prazo e natureza do gênero, ressalvadas contingências formalmente motivadas.

15. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO, ACEITABILIDADE E PROPOSTAS

15.1. Será adotado o pregão eletrônico, julgamento pelo menor preço por item, modo de disputa aberto, intervalo mínimo de R$ 10,00 entre lances, validade da proposta de 90 dias e sequência de julgamento de propostas antes da habilitação, conforme o modelo de seleção do processo. O edital disciplinará os procedimentos de disputa e apresentação de documentos.

15.2. A aceitabilidade será aferida por linha quanto à conformidade das especificações, unidade comercial, preço máximo de referência aprovado, composição e adequação sanitária. Proposta com preço manifestamente inexequível exigirá análise concreta e diligência legalmente pertinente; não se criará índice automático de inexequibilidade sem fundamento aplicável.

15.3. Amostras e documentos complementares de conformidade somente serão exigidos quando objetivamente necessários, com regras claras, motivação e aplicação isonômica, evitando restrição competitiva ou antecipação indevida de obrigações de execução.

16. HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

16.1. Serão observadas as exigências dos arts. 62 a 68 da Lei nº 14.133/2021, conforme a natureza do licitante, incluindo constituição jurídica, regularidade perante os órgãos fiscais, previdenciários, trabalhistas e obrigações legais pertinentes, com aplicação do regime da LC nº 123/2006.

16.2. A documentação e os meios de verificação deverão estar expressamente definidos no edital. A fiscalização sanitária de produto, lote e transporte ocorrerá também na execução, sem deslocamento indevido de verificações de recebimento para a habilitação.

17. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.1. A aptidão será demonstrada por atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica pública ou privada que evidenciem fornecimento anterior compatível em natureza e complexidade com os gêneros efetivamente disputados, admitida experiência no mercado alimentício em geral, sem exigir experiência restrita ao PNAE ou com prefeituras.

17.2. Não se exigirá, apenas pelo caráter essencial do objeto, experiência anterior em todos os gêneros, prazo mínimo de contratos ou quantitativo uniforme. Eventual quantitativo mínimo deverá observar os limites e a motivação prevista no art. 67 e no ETP, vinculando-se apenas à parcela de relevância demonstrada.

17.3. Licenças e registros sanitários legalmente exigíveis serão verificados na fase pertinente, considerando a natureza do alimento e os limites legalmente admissíveis de documentação de habilitação.

17.4. Na fase de habilitação técnica, para os estabelecimentos cujas atividades estejam sujeitas a licenciamento sanitário, será exigido Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, expedido pela Vigilância Sanitária competente e compatível com a comercialização, armazenamento, conservação ou distribuição dos gêneros alimentícios efetivamente disputados, nos limites do art. 67, IV, da Lei nº 14.133/2021 e da legislação sanitária aplicável.

17.5. Serão aceitos documento legalmente equivalente, comprovante de renovação tempestiva acompanhado de norma que mantenha válida a licença ou comprovação de dispensa de licenciamento, conforme o enquadramento do licitante. A exigência não alcançará atividades não sujeitas a licenciamento e não substituirá a verificação sanitária de produtos, transporte e entregas durante a execução.

18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA E CERTIDÃO DE FALÊNCIA

18.1. A documentação de qualificação econômico-financeira observará o art. 69 da Lei nº 14.133/2021: balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, consideradas as exceções legais e a situação de empresa constituída há menos de dois anos.

18.2. A eventual utilização dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral deverá adotar fórmulas e patamares objetivos expressos no edital, com justificativa de adequação à contratação e sem impor limites arbitrários, índices de lucratividade ou faturamento mínimo anterior. Não fica criado pelo presente TR índice numérico sem fundamentação aprovada.

18.3. Poderá ser exigida relação de compromissos assumidos que reduzam capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas dos contratos firmados, nos termos do art. 69, §3º, com apreciação proporcional à participação por item e sem automatismos de inabilitação.

18.4. Exigir-se-á certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, conforme art. 69, II; situações de recuperação judicial ou extrajudicial serão examinadas segundo a aptidão econômico-financeira e a disciplina jurídica aplicável, sem inabilitação automática pela simples existência do procedimento.

18.5. Capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo, se eventualmente exigido, dependerá de decisão e motivação próprias, observados o teto legal e a proporcionalidade da adjudicação por item, não sendo estabelecido percentual novo por este documento.

19. GARANTIA DE PROPOSTA DE UM POR CENTO

19.1. Será exigida garantia de proposta de 1% do valor estimado das linhas de disputa em que o licitante efetivamente apresentar proposta, como requisito de pré-habilitação na apresentação da proposta, na forma do art. 58 da Lei nº 14.133/2021. Não se imporá o valor global a licitante de participação parcial.

19.2. A base de cálculo é a soma do valor estimado das linhas escolhidas, com arredondamento monetário; o valor máximo demonstrativo da garantia para quem concorra a todas as linhas é R$ 8.247,22. A divisão das cotas não constitui dupla contagem de quantidades.

19.3. Serão admitidas as modalidades legalmente previstas no art. 96, §1º, por remissão do art. 58, §4º, sem preferência obrigatória por modalidade específica. A devolução seguirá o prazo de 10 dias úteis da assinatura do contrato ou declaração de fracasso; execução integral restrita às hipóteses do art. 58, §3º.

19.4. O edital disciplinará identificação, comprovação, autenticidade e restituição da garantia, sem alterar o percentual ou as hipóteses legais.

20. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

20.1. Considerada a entrega parcelada de bens comuns, a possibilidade de inspeção, recusa, substituição, fiscalização e sanções específicas, não se propõe garantia adicional de execução contratual neste planejamento, decisão distinta e independente da garantia de proposta.

20.2. A dispensa não reduz as obrigações de qualidade, reposição e responsabilidade por inadimplemento; a Administração atuará por mecanismos de recebimento, controle de saldos e responsabilização contratual.

21. SUBCONTRATAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE APOIO LOGÍSTICO

21.1. É vedada cessão integral da execução ou transferência da posição contratual sem hipótese legal. Poderá ser utilizado transporte ou logística de terceiros sob responsabilidade integral do fornecedor, sem desvirtuar a contratação ou afastar o controle sanitário e a rastreabilidade.

21.2. A subcontratação do núcleo do fornecimento somente será admitida quando expressamente autorizada e delimitada no edital/contrato, com observância dos arts. 122 e correlatos da Lei nº 14.133/2021 e manutenção da responsabilidade da contratada. Não se presume autorização geral de transferência da obrigação de fornecer alimentos.

22. SUSTENTABILIDADE E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

22.1. Privilegiar organização de entregas e embalagens para redução de perdas, correta segregação de resíduos, cumprimento das normas sanitárias e descarte legalmente apropriado de produtos rejeitados, sem impor certificações ambientais desnecessárias como barreira de participação.

22.2. A aquisição deve respeitar o planejamento nutricional oficial e a regulamentação PNAE vigente, inclusive produtos destinados a dietas especiais, vedadas substituições que modifiquem composição nutricional essencial.

22.3. A contratação de gêneros deste pregão não substitui o procedimento de agricultura familiar, que possui disciplina específica e deverá ser considerado no planejamento municipal da alimentação escolar.

23. INFRAÇÕES, SANÇÕES E NÃO CONFORMIDADES

23.1. O descumprimento de obrigações sujeitará o responsável às sanções e procedimentos dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, com contraditório e ampla defesa, observada a tipificação contratual, a gravidade da ocorrência, danos, reincidência e proporcionalidade.

23.2. Constituem situações a tratar: entrega de produto impróprio, atraso injustificado, falta de reposição, quantidade inferior à aceita, fraude de lote ou nota, quebra comprovada de cadeia de frio, ausência de inspeção exigível e abandono de entrega. A fiscalização deverá produzir registro suficiente, encaminhar ao gestor e adotar contingência para prevenir falta de alimentos.

23.3. A recusa de produto, a glosa de parcela não entregue e a aplicação de sanções têm finalidades distintas, devendo ser formalizadas conforme as regras legais.

24. GERENCIAMENTO DE RISCOS E PLANO DE CONTINGÊNCIA

24.1. A Análise de Riscos definitiva identifica 39 riscos distribuídos nas fases de planejamento, pesquisa de preços, seleção, gestão da ata, logística, qualidade sanitária, fiscalização e governança. As providências concretas deste TR traduzem controles materiais dessa matriz.

24.2. Para desabastecimento ou atraso: aviso imediato, registro da ocorrência, cobrança de reposição com prazo, convocação de solução juridicamente cabível e reprogramação supervisionada pela área de nutrição, sem substituição alimentar arbitrária.

24.3. Para quebra da cadeia de frio ou alimento impróprio: segregação e recusa do lote, documentação de condições, substituição urgente, comunicação sanitária quando cabível e verificação de demais entregas do mesmo lote.

24.4. Para falhas na quantidade ou nota: conferência cruzada entre ordem, entrega e nota fiscal; liquidação apenas de parcelas aceitas e controle por linha/cota; diligência para sanar inconsistências documentais.

24.5. Para extremos climáticos, suspensão de aulas e falhas de infraestrutura: ajustar programação e locais de entrega por ordem escrita, preservar conservação e evitar formação de estoques incompatíveis, respeitando os limites registrados.

24.6. Para proteção de informações de estudantes: não compartilhar dados pessoais ou diagnósticos desnecessários com fornecedores; a individualização de dietas caberá à equipe autorizada da rede, observadas as normas de proteção de dados.

24.7. O gestor deverá reavaliar os riscos em caso de reincidência, alterações significativas da demanda ou novas normas, documentando providências e responsáveis.

25. ESTIMATIVA DO VALOR, METODOLOGIA E PREÇOS

25.1. O valor estimado é R$ 824.722,22, resultante da pesquisa formal consolidada no PA nº 1.577/2026 para 27 gêneros em 29 linhas. O mapa, a metodologia, as fontes e a memória fazem parte da instrução e subsidiam os valores máximos unitários e totais.

25.2. A estimativa não constitui contratação obrigatória e não confere direito à aquisição integral do quantitativo registrado. A atualização ou revisão de preços deverá seguir as regras legais e as condições expressas da ata e dos instrumentos decorrentes.

26. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

26.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a disponibilidade orçamentária e as fontes pertinentes deverão ser verificadas no momento da formalização de cada contratação e do correspondente compromisso de despesa, nos termos da legislação aplicável.

26.2. Não se indica classificação orçamentária não comprovada na documentação examinada. A declaração contábil pertinente deverá integrar os autos quando exigível, sem exigir menção ao valor disponível como requisito formal autônomo se não houver imposição normativa específica.

27. VIGÊNCIA DA ATA, CONTRATOS E FORMALIZAÇÃO

27.1. A Ata de Registro de Preços terá duração de um ano, admitida prorrogação por igual período quando demonstrada a vantajosidade e atendidos os requisitos legais. Os contratos dela decorrentes observarão vigência própria, disponibilidade orçamentária e período de efetivo fornecimento.

27.2. A convocação, aceitação, instrumentos substitutivos e formalização de contratação seguirão as hipóteses e requisitos legais, com registro das obrigações e controle de saldos; a recusa injustificada dará ensejo às consequências cabíveis, inclusive as hipóteses de execução da garantia de proposta previstas em lei.

28. DISPOSIÇÕES FINAIS, ANEXOS E APROVAÇÃO

28.1. Integram a fundamentação deste TR o DFD, o ETP consolidado, a Análise de Riscos definitiva, a pesquisa formal de preços, metodologia, mapa, memória, caderno de fontes e peças correlatas do PA nº 1.577/2026.

28.2. Em caso de dúvida de especificação, unidade ou divergência quantitativa, a solução será dada pela confrontação dos documentos aprovados e pela correção formal pertinente, antes da exigência ao fornecedor, sem alteração tácita das condições da disputa.

28.3. As especificações técnicas integrais dos 27 gêneros alimentícios encontram-se reproduzidas no quadro de itens deste Termo de Referência, sob a rubrica “ESPECIFICAÇÃO OFICIAL”, imediatamente após cada uma das 29 linhas de disputa, em correspondência com a coluna “Descrição oficial” da aba Mapa da pesquisa de preços consolidada. Essas especificações, juntamente com as quantidades, unidades de fornecimento, preços e regras de participação consignados no quadro, integram este instrumento para todos os efeitos e deverão ser fielmente observadas na licitação e na execução das contratações decorrentes, em atendimento ao art. 6º, XXIII, e ao art. 40, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021.

28.4. A data de aprovação deste TR deverá corresponder à efetiva formalização do ato, respeitando a cronologia processual e a competência da autoridade signatária.

Palmeirândia/MA, 18 de novembro de 2026.

_____

Elisangela dos Santos Oliveira
Coordenadora do Fundo Municipal de Educação — Responsável pela elaboração

APROVAÇÃO

_____

Elisiane da Cruz Soares
Secretária Municipal de Educação