GLEIBER MONTEIRO BARBOSA:08702302040

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO:

Unidades Orçamentarias: Secretaria Municipal de Educação.

1.2. DEPARTAMENTOS:

Secretaria Municipal de Educação

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

2.1. A contratação do objeto deste Termo de Referência será realizada por meio de procedimento licitatório, na forma de Pregão Eletrônico e se for o caso pelo Sistema de Registro de Preços de Licitação, pelo critério de Menor Preço por Item, observará os preceitos de direito público, além dos dispositivos legais pertinentes, notadamente às normas e procedimentos administrativos da Lei nº. 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 18.340/13, da Lei Complementar nº 123/06, atualizada pela Lei Complementar nº 147/14, do Decreto Estadual nº 21.675/17 e da Lei n.º 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (CDC), bem como às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3. DO OBJETO E OBJETIVOS: BASE LEGAL: ART. 6º, XXIII, ALÍNEA "A"; ART. 18, II; E ART. 40, § 1º, I DA LEI Nº 14.133/2021:

3.1. Do objeto

3.1.1. **AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTODE ALIMENTOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DO MUNICIPIO DE TERRA ALTA/ PARÁ, CONTEMPLADAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE PARA O EXERCÍCIO 2026**, para atendimento das demandas da secretaria municipal de educação, do município de Terra Alta/PA.

3.2. Dos objetivos

3.2.1. A presente 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 Terra Alta /PA, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3.3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND.	QUANT.
1	AÇÚCAR CRISTAL: A embalagem deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Pacote de 1kg fardo até 30 kg.	KG	9.600
2	AMIDO DE MILHO: Amido de milho, acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 200 g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 meses, contados da data de entrega do produto.	UNID.	4.200
3	ARROZ BRANCO TIPO 1: Longo e fino, de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Pacote de 1 kg/fardo de até 30 kg - CP	KG	11.000
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Flocos Finos, industrializada, sem aditivos ou conservantes. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isenta de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem apropriada, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de 170 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 28 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	6.000
5	AZEITE DE DENDÊ: De baixa acidez, para aplicação culinária. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Embalagem primária: garrafa com 200 ml, atóxica, resistente, transparente, intacta, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 24 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	3.600

6	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA TRADICIONAL: De 1ª qualidade, com 0% de GORDURA TRANS. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal, extrato de malte, margarina, soro do leite, amido de milho, sal, açúcar e demais substâncias permitidas pela legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sendo rejeitados biscoitos com excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, com presença de fermentação ou ranço ou com características organolépticas anormais. O produto deverá apresentar-se isento de pó branco solto no pacote, sujidades, carunchos, parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: pacote de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, intacto, resistente e limpo, com peso líquido de 360 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	PCT	4.800
7	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA SABOR COCO: 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 próprios. Embalagens plásticas internas de 400 g. Validade mínima de 9 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Embalagem individual plástica de 400g acondicionadas fardos de até 5kg.	PCT	4.800
8	BISCOITO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho c/ 200 g. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "biscoito polvilho". Rotulagem nutricional obrigatória. Validade: no mínimo 3 (três) meses a partir da data de entrega. Obs: na data da entrega a fabricação/embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.	UNID.	4.800

9	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADA: Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote, tendo como ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal(palma, gordura hidrogenada de soja e margarina, açúcar invertido, açúcar cristal, sal, soro de leite, amido de milho, fibra de aveia, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) emulsificante (lectina de soja), fermento biológico, melhoradores de farinha de trigo (protease, xilanase e alfa amilase) aromatizante e acidulante(ácido lático). Contem Glúten, derivados de trigo, soja, aveia e leite de vaca. Pode conter derivados de centeio, cevada e coco.	PCT	8.400
10	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL: Tipo 1, tradicional, torrado e moído, certificado de selo de pureza ABIC, certificado com selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 meses a contar a partir da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Embalagem metalizada (embalagem de alumínio), fechada hermeticamente, com peso líquido de 250g.	UNID.	3.000
11	CARNE BOVINA AGULHA, SEM PELE E SEM OSSO (RESFRIADO): Congelado, com cor, sabor e odor característico do produto de boa qualidade, em embalagens transparentes à vácuo ou fechamento lacrado, com denominação do produto, fabricante, endereço registro no ministério da agricultura, data de fabricação e validade. Embalados variando de 500 a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e o número de registro no Ministério da Agricultura SIF/ Selo de Inspeção Federal. Embalagem individual em sacos plásticos de 2 kg, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e o número de registro no Ministério da Agricultura SIF/ Selo de Inspeção Federal.	KG	2.600

12	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA: De 1ª qualidade, moída, congelada à temperatura máxima de -18ºC, obtida a partir da peça isenta de gordura. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante; Odor, textura e sabor: característicos. Com ausência de gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Sem manchas de qualquer espécie, livre de sujidades, parasitas e larvas. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, etc. O produto não poderá conter glúten, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 0,5 até 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de até 20 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação, e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo, sendo entregue mantido sob temperatura máxima de -18ºC - CR	KG	6.000

13	CHARQUE BOVINO: Tipo P.A, de boa qualidade, salgada, curada e seca. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Sem adição de nitritos e nitratos de sódio. Sem manchas de qualquer espécie. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária: à vácuo, em saco plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de até 30 Kg. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e peso líquido. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO DO TIPO JERKED BEEF.	KG	1.690
14	CHOCOLATE EM PÓ: Contendo no mínimo 32% de cacau. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Ingredientes mínimos: açúcar e cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem glúten, corante ou gordura trans. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Embalagem aluminizada de 400 g. Embalagem secundária: fardos plásticos transparentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	UNID.	1.200

15	CREME DE LEITE UHT: Creme de Leite UHT, homogeneizado, padronizado a 20% de gordura. Com aspecto: cremoso, sem separação de soro; Cor: branco-creme; Odor e sabor: característicos. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: cartonada, no formato Tetra Pak, atóxica, intacta, resistente, limpa e lacrada, contendo peso líquido de 200 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 27 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	1.440
16	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL: Extrato de Tomate Tradicional, composto por: tomate, açúcar e sal. Sem Glúten. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: SACHÊ contendo peso líquido de 300 g, atóxico, intacto, resistente, termossoldado e limpo. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 24 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	2.400

17	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL – TIPO 1 – SEM FERMENTO: Farinha de Trigo Tradicional, Tipo 1, sem fermento químico, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, termos soldado, resistente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 10 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O prazo de validade não deve ser inferior a 120 dias, a partir da data de entrega.	KG	3.600
18	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1: Feijão: Carioca; Grupo: I; Feijão: Comum; Classe: Cores; Tipo: 1. Constituído de grãos inteiros, novos, sãos, maduros, limpos e secos. Com aspecto: grão; Cor, odor, textura e sabor: característicos. Teor de umidade: máxima de 15%; Impurezas e substâncias estranhas: máximo de 2,0%. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, matérias terrosas, detritos animais ou vegetais e mistura de outras variedades ou espécies. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, termossoldado, resistente, transparente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, totalizando 30 Kg de peso líquido. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	KG	4.800

19	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO: Filé de Peito de Frango, congelado à temperatura máxima de -18ºC, não temperado, sem pele e sem osso. Deverá apresentar coloração amarelo-rosada; Odor, textura e sabor: característicos. Sem manchas de qualquer espécie, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de até 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, íntegra e limpa, contendo peso líquido de até 20 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação, e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo, sendo entregue mantido sob temperatura máxima de -18ºC - CP	KG	7.335
20	FILÉ DE PEIXE: Não contém glúten, sem osso resfriado com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço. Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1 kg. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIM/DIPOA. - CP	KG	2.960
21	FLOCOS DE MILHO PARA CUSCUZ: Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, embalagem de 500g, contendo data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Validade não inferior a 120 dias a contar da data de entrega. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Embalagem individual de 500g.	UNID.	6.000

22	FRANGO INTEIRO RESFRIADO: Frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas- sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de aproximadamente 2 kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.	KG	5.200
23	IOGURTE LÍQUIDO PRONTO PARA BEBER SABOR MORANGO: Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 60 dias na data de entrega, contendo o número do SIF ou SISP do fabricante. Garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 170g - CP	UNID.	34.560
24	LEITE CONDENSADO INTEGRAL: Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose. Com aspecto: homogêneo, líquido semi-fluído; Cor: branco-amarelada; Odor: característico; Sabor: doce e característico. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: cartonada, no formato Tetra Pak, atóxica, intacta, resistente, limpa e vedada, contendo peso líquido de 395 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 48 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	960

25	LEITE DE COCO NATURAL CONCENTRADO: Produto preparado a partir da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro, obtido por processos mecânicos adequados. Padronizado e pasteurizado. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: garrafa com 200 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: apropriada, atóxica, intacta, resistente, limpa e lacrada, contendo 24 unidades. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação.	UNID.	7.200
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em Pó Integral, instantâneo, com boa solubilidade. Apto para a alimentação humana Composição básica: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnologicamente adequados, enriquecido com vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2 e B6) e minerais. Com aspecto: pó, sem grumos ou partículas queimadas; Cor: branca ou levemente amarelada, não podendo apresentar manchas escuras e esverdeadas (mofo), ou cor alaranjada ou amarelo forte; Odor e sabor: característicos, não azedo ou rançoso. Isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco aluminizado, atóxico, intacto, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 200 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: fardo de papelão ou plástico, atóxico, intacto, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de até 10 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega. - CP	PCT	16.128

27	MACARRÃO DE SÊMOLA – TIPO ESPAGUETE: Macarrão de Sêmola, Sem Ovos, Tipo Espaguete. Composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corantes naturais (cúrcuma e urucum em pó). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 400 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	PCT	8.400
28	MACARRÃO DE SÊMOLA – TIPO PARAFUSO: Macarrão de Sêmola, Sem Ovos, Tipo Parafuso. Composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corantes naturais (cúrcuma e urucum em pó). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 500 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	PCT	4.800

29	MILHO BRANCO TIPO I: De 1ª qualidade, beneficiado, polido e limpo. Admitindo umidade máxima de 14% por peso. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, resistente, termossoldado, transparente e limpo, contendo peso líquido de até 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 24 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 120 dias, a partir da data de entrega.	PCT	600
30	MISTURA PARA MINGAU TIPO FARINHA LACTEA: Característica técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais embalagem de 230 g	UNID.	4.200
31	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Refinado, comestível, obtido de sementes de soja, através de processo de extração e refino. Com aspecto: límpido; Cor, odor, consistência e sabor: característicos. Com ausência de turvação e substâncias em suspensão. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: garrafa PET com 900 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 20 unidades. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto e procedência, nome do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e quantidade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação.	UNID.	1.440

32	SAL REFINADO IODADO: Sal Refinado Iodado. Composição básica: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectantes. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de umidade e impurezas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, transparente, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, totalizando 30 Kg de peso líquido. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	KG	960
33	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL: Peixe do Tipo Sardinha em Conserva, imersa em óleo comestível, com Ômega 3 e Cálcio. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Embalagem primária: lata com peso líquido de 125 g, atóxica, intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 50 unidades. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e quantidade. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega - CP	UNID.	15.400

34	VINAGRE DE ÁLCOOL: O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Com aspecto: líquido; Cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Refiltrado, pasteurizado e envasado, apresentando acidez volátil mínima de 4,0% de ácido acético, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. Embalagem primária: garrafa plástica com 750 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão ou fardo plástico atóxico, resistente, intacto, limpo e lacrado, contendo 12 unidades. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de validade	UNID.	960
35	OVO BRANCO DE GALINHA: Produto novo embalado em cubas de 30 unidades. Condicionadas em caixas de 360 unidades higienizadas	UNID.	21.000

4. DA GARANTIA DO OBJETO:

4.1. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

4.2. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

4.3. De acordo com o artigo 26 da Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) caso constatado algum vício ou quaisquer outras irregularidades nos materiais fornecidos, a Administração fornecerá à empresa contratada, relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas/sanadas em até 30 (trinta) dias de acordo com o artigo 18, parágrafo I, da mesma Lei.

4.4. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

4.5. Os produtos deverão ter a garantia mínima de 12 (doze) meses ou a garantia do fornecedor, a contar do recebimento definitivo, podendo o fornecedor oferecer prazo superior ao acima mencionado, sem custo à Administração.

5. JUSTIFICATIVA E NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Justificativa:

A Secretaria Municipal de Educação de Terra Alta /PA, em conformidade com esta legislação e com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), busca fornecer uma alimentação de qualidade, variada e nutritiva para todos os estudantes da Rede Municipal e Estadual, onde no presente exercício letivo de 2026, essa demanda abrange o atendimento de escolas municipais e escolas estaduais.

A aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar é uma necessidade fundamental e um direito garantido pela Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, esta lei assegura que todos os alunos matriculados na rede pública de educação básica recebam alimentação escolar saudável e adequada, contribuindo para seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar.

5.2. Da Necessidade da Contratação

5.2.1. Optou-se pela contratação por Pregão Eletrônico, que será realizada conforme a Lei nº 14.133/21, a qual exige que a Administração Pública seja pautada por uma gestão planejada, organizada e eficiente, pelo que suas contratações devem considerar o equivalente ao período anual, tudo em respeito ao princípio da anualidade orçamentária, bem como em virtude da celeridade processual e da demanda a ser contratada, tendo em vista que, que há a necessidade de manutenção do serviço, objeto desta futura contratação.

5.2.2. Em relação à presente solicitação, o quantitativo estimado descrito no Documento de Formalização de Demanda-DFD, reflete a real demanda em comparação com os exercícios anteriores tendo em vista que esta municipalidade, por meio do Processo Administrativo, manifestou interesse em participar de processo para aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar.

5.2.3. Nesse sentido justifica-se a necessidade da contratação objetivando o reabastecimento do estoque/manutenção dos serviços desta secretaria em detrimento do interesse público.

6. JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE ESTIMADA:

6.1. Visando efetuar um levantamento correto das quantidades aferidas na contratação do objeto, foi efetuado levantamento de quantitativos a partir do relatório de produtos/serviços compreendendo o período de janeiro à dezembro de 2025, conforme Planilhas de Lançamentos de saídas, bem como, o processo licitatório anterior. Dessa forma, procedeu-se a elaboração de planilha com a relação dos itens essenciais já cometidos para processo de Pregão Eletrônico, no sentido de suprir as demandas precípuas do ano em curso da Secretaria Municipal de Educação.

6.2. Ademais, a presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino Municipal, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

6.2. Além disso, a oferta desses alimentos de qualidade reforça o compromisso da Secretaria Municipal de Educação em fornecer condições adequadas para o bem-estar e a satisfação de seus colaboradores e parceiros, promovendo um ambiente de trabalho saudável e produtivo, de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses, através de licitação, a modalidade cabível.

6.3. Assim as quantidades foram definidas conforme o quadro abaixo:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS PARA MERENDA ESCOLAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**	**UND.**	**QUANT.**	**MEDIA DE PREÇO OBTIDA**	**PREÇO TOTAL**
1	AÇÚCAR CRISTAL: A embalagem deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Pacote de 1kg fardo até 30 kg.	KG	9.600	R$ 7,20	R$ 69.120,00
2	AMIDO DE MILHO: Amido de milho, acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 200 g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 meses, contados da data de entrega do produto.	UNID.	4.200	R$ 9,68	R$ 40.656,00
3	ARROZ BRANCO TIPO 1: Longo e fino, de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Pacote de 1 kg/fardo de até 30 kg - CP	KG	11.000	R$ 6,93	R$ 76.230,00
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Flocos Finos, industrializada, sem aditivos ou conservantes. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isenta de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem apropriada, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de 170 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 28 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	6.000	R$ 7,09	R$ 42.540,00

5	AZEITE DE DENDÊ: De baixa acidez, para aplicação culinária. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Embalagem primária: garrafa com 200 ml, atóxica, resistente, transparente, intacta, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 24 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	3.600	R$ 9,41	R$ 33.876,00
6	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA TRADICIONAL: De 1ª qualidade, com 0% de GORDURA TRANS. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal, extrato de malte, margarina, soro do leite, amido de milho, sal, açúcar e demais substâncias permitidas pela legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sendo rejeitados biscoitos com excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, com presença de fermentação ou ranço ou com características organolépticas anormais. O produto deverá apresentar-se isento de pó branco solto no pacote, sujidades, carunchos, parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: pacote de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, intacto, resistente e limpo, com peso líquido de 360 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	PCT	4.800	R$ 8,84	R$ 42.432,00
7	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA SABOR COCO: 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 próprios. Embalagens plásticas internas de 400 g. Validade mínima de 9 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Embalagem individual plástica de 400g acondicionadas fardos de até 5kg.	PCT	4.800	R$ 8,10	R$ 38.880,00

8	BISCOITO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho c/ 200 g. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "biscoito polvilho". Rotulagem nutricional obrigatória. Validade: no mínimo 3 (três) meses a partir da data de entrega. Obs: na data da entrega a fabricação/embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.	UNID.	4.800	R$ 9,48	R$ 45.504,00
9	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADA: Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote, tendo como ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal(palma, gordura hidrogenada de soja e margarina, açúcar invertido, açúcar cristal, sal, soro de leite, amido de milho, fibra de aveia, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) emulsificante (lectina de soja), fermento biológico, melhoradores de farinha de trigo (protease, xilanase e alfa amilase) aromatizante e acidulante(ácido lático). Contem Glúten, derivados de trigo, soja, aveia e leite de vaca. Pode conter derivados de centeio, cevada e coco.	PCT	8.400	R$ 6,48	R$ 54.432,00
10	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL: Tipo 1, tradicional, torrado e moído, certificado de selo de pureza ABIC, certificado com selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 meses a contar a partir da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Embalagem metalizada (embalagem de alumínio), fechada hermeticamente, com peso líquido de 250g.	UNID.	3.000	R$ 25,91	R$ 77.730,00
11	CARNE BOVINA AGULHA, SEM PELE E SEM OSSO (RESFRIADO): Congelado, com cor, sabor e odor característico do produto de boa qualidade, em embalagens transparentes à vácuo ou fechamento lacrado, com denominação do produto, fabricante, endereço registro no ministério da agricultura, data de fabricação e validade. Embalados variando de 500 a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e o número de registro no Ministério da Agricultura SIF/ Selo de Inspeção Federal. Embalagem individual em sacos plásticos de 2 kg, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e o número de registro no Ministério da Agricultura SIF/ Selo de Inspeção Federal.	KG	2.600	R$ 46,98	R$ 122.148,00

12	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA: De 1ª qualidade, moída, congelada à temperatura máxima de -18ºC, obtida a partir da peça isenta de gordura. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante; Odor, textura e sabor: característicos. Com ausência de gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Sem manchas de qualquer espécie, livre de sujidades, parasitas e larvas. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, etc. O produto não poderá conter glúten, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 0,5 até 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de até 20 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação, e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo, sendo entregue mantido sob temperatura máxima de -18ºC - CR	KG	6.000	R$ 39,36	R$ 236.160,00

13	CHARQUE BOVINO: Tipo P.A, de boa qualidade, salgada, curada e seca. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Sem adição de nitritos e nitratos de sódio. Sem manchas de qualquer espécie. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária: à vácuo, em saco plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de até 30 Kg. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e peso líquido. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO DO TIPO JERKED BEEF.	KG	1.690	R$ 61,24	R$ 103.495,60
14	CHOCOLATE EM PÓ: Contendo no mínimo 32% de cacau. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Ingredientes mínimos: açúcar e cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem glúten, corante ou gordura trans. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Embalagem aluminizada de 400 g. Embalagem secundária: fardos plásticos transparentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	UNID.	1.200	R$ 20,63	R$ 24.756,00

15	CREME DE LEITE UHT: Creme de Leite UHT, homogeneizado, padronizado a 20% de gordura. Com aspecto: cremoso, sem separação de soro; Cor: branco-creme; Odor e sabor: característicos. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: cartonada, no formato Tetra Pak, atóxica, intacta, resistente, limpa e lacrada, contendo peso líquido de 200 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 27 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	1.440	R$ 5,98	R$ 8.611,20
16	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL: Extrato de Tomate Tradicional, composto por: tomate, açúcar e sal. Sem Glúten. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: SACHÊ contendo peso líquido de 300 g, atóxico, intacto, resistente, termossoldado e limpo. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 24 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	2.400	R$ 5,31	R$ 12.744,00

17	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL – TIPO 1 – SEM FERMENTO: Farinha de Trigo Tradicional, Tipo 1, sem fermento químico, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, termos soldado, resistente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 10 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O prazo de validade não deve ser inferior a 120 dias, a partir da data de entrega.	KG	3.600	R$ 9,21	R$ 33.156,00
18	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1: Feijão: Carioca; Grupo: I; Feijão: Comum; Classe: Cores; Tipo: 1. Constituído de grãos inteiros, novos, sãos, maduros, limpos e secos. Com aspecto: grão; Cor, odor, textura e sabor: característicos. Teor de umidade: máxima de 15%; Impurezas e substâncias estranhas: máximo de 2,0%. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, matérias terrosas, detritos animais ou vegetais e mistura de outras variedades ou espécies. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, termossoldado, resistente, transparente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, totalizando 30 Kg de peso líquido. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	KG	4.800	R$ 12,38	R$ 59.424,00

19	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO: Filé de Peito de Frango, congelado à temperatura máxima de -18°C, não temperado, sem pele e sem osso. Deverá apresentar coloração amarelo-rosada; Odor, textura e sabor: característicos. Sem manchas de qualquer espécie, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de até 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, íntegra e limpa, contendo peso líquido de até 20 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação, e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo, sendo entregue mantido sob temperatura máxima de -18°C - CP	KG	7.335	R$ 31,20	R$ 228.852,00
20	FILÉ DE PEIXE: Não contém glúten, sem osso resfriado com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço. Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1 kg. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIM/DIPOA. - CP	KG	2.960	R$ 51,55	R$ 152.588,00
21	FLOCOS DE MILHO PARA CUSCUZ: Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, embalagem de 500g, contendo data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Validade não inferior a 120 dias a contar da data de entrega. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Embalagem individual de 500g.	UNID.	6.000	R$ 3,84	R$ 23.040,00

22	FRANGO INTEIRO RESFRIADO: Frangos congelados, provenientes de aves sadias, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas- sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de aproximadamente 2 kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.	KG	5.200	R$ 15,01	R$ 78.052,00
23	IOGURTE LÍQUIDO PRONTO PARA BEBER SABOR MORANGO: Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 60 dias na data de entrega, contendo o número do SIF ou SISP do fabricante. Garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 170g - CP	UNID.	34.560	R$ 3,40	R$ 117.504,00
24	LEITE CONDENSADO INTEGRAL: Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose. Com aspecto: homogêneo, líquido semi-fluído; Cor: branco-amarelada; Odor: característico; Sabor: doce e característico. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: cartonada, no formato Tetra Pak, atóxica, intacta, resistente, limpa e vedada, contendo peso líquido de 395 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 48 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	UNID.	960	R$ 8,91	R$ 8.553,60

25	LEITE DE COCO NATURAL CONCENTRADO: Produto preparado a partir da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro, obtido por processos mecânicos adequados. Padronizado e pasteurizado. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: garrafa com 200 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: apropriada, atóxica, intacta, resistente, limpa e lacrada, contendo 24 unidades. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação.	UNID.	7.200	R$ 7,19	R$ 51.768,00
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em Pó Integral, instantâneo, com boa solubilidade. Apto para a alimentação humana Composição básica: produtc obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnologicamente adequados, enriquecido com vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2 e B6) e minerais. Com aspecto: pó, sem grumos ou partículas queimadas; Cor: branca ou levemente amarelada, não podendo apresentar manchas escuras e esverdeadas (mofo), ou cor alaranjada ou amarelo forte; Odor e sabor: característicos, não azedo ou rançoso. Isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco aluminizado, atóxico, intacto, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 200 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: fardo de papelão ou plástico, atóxico, intacto, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de até 10 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega. - CP	PCT	16.128	R$ 9,48	R$ 152.893,44

27	MACARRÃO DE SÊMOLA – TIPO ESPAGUETE: Macarrão de Sêmola, Sem Ovos, Tipo Espaguete. Composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corantes naturais (cúrcuma e urucum em pó). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 400 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	PCT	8.400	R$ 6,68	R$ 56.112,00
28	MACARRÃO DE SÊMOLA – TIPO PARAFUSO: Macarrão de Sêmola, Sem Ovos, Tipo Parafuso. Composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corantes naturais (cúrcuma e urucum em pó). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 500 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	PCT	4.800	R$ 8,28	R$ 39.744,00

29	MILHO BRANCO TIPO I: De 1ª qualidade, beneficiado, polido e limpo. Admitindo umidade máxima de 14% por peso. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, resistente, termossoldado, transparente e limpo, contendo peso líquido de até 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 24 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 120 dias, a partir da data de entrega.	PCT	600	R$ 9,59	R$ 5.754,00
30	MISTURA PARA MINGAU TIPO FARINHA LACTEA: Característica técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais embalagem de 230 g	UNID.	4.200	R$ 12,80	R$ 53.760,00
31	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Refinado, comestível, obtido de sementes de soja, através de processo de extração e refino. Com aspecto: límpido; Cor, odor, consistência e sabor: característicos. Com ausência de turvação e substâncias em suspensão. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: garrafa PET com 900 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 20 unidades. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto e procedência, nome do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e quantidade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação.	UNID.	1.440	R$ 12,16	R$ 17.510,40

32	SAL REFINADO IODADO: Sal Refinado Iodado. Composição básica: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectantes. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de umidade e impurezas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, transparente, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, totalizando 30 Kg de peso líquido. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	KG	960	R$ 2,90	R$ 2.784,00
33	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL: Peixe do Tipo Sardinha em Conserva, imersa em óleo comestível, com Ômega 3 e Cálcio. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Embalagem primária: lata com peso líquido de 125 g, atóxica, intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 50 unidades. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e quantidade. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega - CP	UNID.	15.400	R$ 7,25	R$ 111.650,00

34	VINAGRE DE ÁLCOOL: O acido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Com aspecto: líquido; Cor, odor, consistência e sabor: caracteristicos. Isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Refiltrado, pasteurizado e envasado, apresentando acidez volátil mínima de 4,0% de ácido acético, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. Embalagem primária: garrafa plástica com 750 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão ou fardo plástico atóxico, resistente, intacto, limpo e lacrado, contendo 12 unidades. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de validade	UNID.	960	R$ 3,26	R$ 3.129,60
35	OVO BRANCO DE GALINHA: Produto novo embalado em cubas de 30 unidades. Condicionadas em caixas de 360 unidades higienizadas	UNID.	21.000	R$ 1,37	R$ 28.770,00
VALOR TOTAL					**R$ 2.254.359,84**

7. DO ESTUDO TÉCNICO

7.1. Consta nos autos Estudo Técnico Preliminar.

8. DA CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS (ART. 6º, XIII DA LEI 14.133/21):

8.1. Os itens que integram o objeto deste Termo de Referência tratam-se de BENS COMUNS, em consonância ao que dispõe o inciso XIII, art. 6º da Lei 14.133/2021, qual seja, bens "cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado".

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: (BASE LEGAL: ART. 6º, XXIII, ALÍNEA "J" DA LEI 14.133/2021; ART. 30, XI DA IN 5/2017):

9.1. A programação orçamentária para cobertura das despesas decorrentes do presente Termo de Referência correrá por conta da dotação consignada no Orçamento do Município para o exercício 2026, na Fonte de recurso:

ÓRGÃO: 06 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unidade Orçamentaria: 0601 Secretaria Municipal de Educação
12 122 0037 2.090: Manutenção das Atividades da Secretaria de Educação
12 306 0251 2.094 Apoio ao Programa Alimentação Escolar
33.90.30.00: Material de Consumo;

ÓRGÃO: 06 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unidade Orçamentaria: 0602 Fundo Municipal de Educação
12 306 0251 2.103: Manutenção do Programa Alimentação Escolar Estadual
12 306 0251 2.104: Manutenção do Programa Nacional Alimentação Escolar – PNAE
12.361.0401.2.106:Desenvolvimento das Ações Educ. Salario Educação-QSE
33.90.30.00: Material de Consumo;

10. DA ENTREGA/PRAZO/RECEBIMENTO: (BASE LEGAL: ARTS. 6º, X; 40, §1º, II; 95 DA LEI 14.133/21):

10.1. Da Entrega

10.1.1. Os objetos deverão ser entregues de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, nos locais estimados pela mesma.

10.2. Do Prazo

10.2.1. O prazo para entrega/execução é de até 10 (dez) dias, a partir do recebimento da nota de empenho ou ordem de compra.

11. DO RECEBIMENTO E CERTIFICAÇÃO DOS MATERIAIS/SERVIÇOS: (BASE LEGAL: ART. 140, II, DA LEI 14.133/2021):

11.1. O objeto deste Termo será recebido por comissão/servidor designado por portaria para este fim, em conformidade com o que rege Art. 140, inciso II, letras "a" e "b", da Lei 14.133/21.

11.2. A CONTRATADA deverá entregar os produtos/serviços de acordo com o prazo estipulado neste Termo de Referência e o recebimento será:

11.3. Provisório: no ato da entrega, para posterior verificação em conformidade com os produtos acerca das especificações em até 05 (cinco) dias;

11.4. Definitivo: após a verificação da qualidade e quantidade do produto/serviço e consequente aceitação em até 5 (cinco) dias.

11.5. Constatado que o objeto recebido não está em conformidade com este Termo de Referência/homologado, a comissão/servidor de recebimento comunicará a Contratada expondo as razões da recusa e notificando-a, a efetuar

o fornecimento do objeto homologado no prazo rnáximo de 05(cinco) dias úteis, sem qualquer ônus a Contratante;

11.6. Decorrido o prazo estipulado da notificação, sem a devida substituição do recusado, em ato continuo será dado ciência ao gestor da pasta, visando, sobre tudo a instauração de Processo Administrativo para a aplicação das sanções e penalidades face à adjudicatária, nos termos do Termo de Referência, subsidiariamente à Lei 14.133/21.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: (BASE LEGAL: ART. 141, INCISO I, DA LEI 14.133/21):

O pagamento, decorrente da entrega dos materiais objetos deste Termo de Referência de cada solicitação/requisição, será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do aceite definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, conforme dispõe o art. 141, combinado com o art. 140 da Lei n° 14.133/21.

Em conformidade com o Decreto n° 27.546, de 20 de outubro de 2022 - Nova Retenção de IRRF e a IN nº 1.234/2012, todos os documentos fiscais emitidos deverão apresentar o destaque do Imposto de Renda.

Pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES Nacional/MEI não estarão sujeitas à retenção de IR. No entanto, esta condição deverá ser comprovada juntamente com o documento fiscal a ser entregue para pagamento.

Não será efetuado qualquer pagamento à(s) empresa(s) Contratada(s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão requerente ao seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida.

Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

A Administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras.

Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

O órgão requerente efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à CONTRATADA.

Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

I=(TX/100) 365 EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

X = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos deverão ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

A Contratada não poderá se valer do contrato para assumir obrigações perante terceiros, dando-o como garantia, nem utilizar os direitos de crédito a serem auferidos em função dos materiais, em quaisquer operações de desconto bancário, sem prévia autorização do Ordenador de Despesas.

O prazo para pagamento da Nota Fiscal só será contado da data de sua validação, considerando o trâmite administrativo.

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

Diante da conferência, a Nota Fiscal deverá ser atestada pela Comissão designada, conforme disposto no artigos 115 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Considerar-se-á como sendo a data do pagamento a data da emissão da respectiva ordem bancária. Em hipótese alguma será concedido reajustamento dos preços propostos e o valor constante da Nota Fiscal/Fatura, quando da sua

apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária até o efetivo pagamento.

É condição para o pagamento do valor constante da nota fiscal/fatura, a comprovação de regularidade fiscal com a apresentação ou atualização quando for o caso das seguintes certidões: CRF - Certificado de Regularidade Fiscal com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Certidão negativa de débitos junto a Receita Federal relativa a tributos e contribuições federais, certidão negativa de débitos Estadual, certidão negativa de débitos municipais e certidão negativa de débitos trabalhistas.

13. DA ESTIMATIVA DA DESPESA:

O valor estimado da contratação é de **R$ 2.254.359,84 (dois milhões, duzentos e cinquenta e quatro mil, trezentos e cinquenta e nove reais e oitenta e quatro centavos),** de forma parcelada, conforme demonstrado da forma de contratação sugerida, levando em consideração a pesquisa de preços médios anexos ao DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA.

14. DA REFERÊNCIA DE PREÇOS:

O orçamento estimado foi obtido através da média de preços baseado por contratações similares de outros órgãos, conforme demonstrado no Quadro Comparativo de Pesquisa de Mercado.

15. PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTOS:

Com o valor de **R$ 2.254.359,84 (dois milhões, duzentos e cinquenta e quatro mil, trezentos e cinquenta e nove reais e oitenta e quatro centavos),** irá satisfazer e suprir as necessidades da contratação.

16. DA PROPOSTA DE PREÇOS:

As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com este termo, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando:

Os preços unitários por item e o valor global da proposta;

Poderá ser acompanhada de folder/prospecto/catálogo do produto ofertado para comprovação das especificações técnicas do objeto;

A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto contratado.

17. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Item, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

18. SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA:

É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

19. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

A priori, a Secretaria Municipal de Educação de Terra Alta /PA, apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

20. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS: (BASE LEGAL: ARTS. 25 E 156 DA LEI 14.133/2021):

Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156, da Lei nº 14.133,21, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor do instrumento contratual.

Se a adjudicatária recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado.

A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Município, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Municipais, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAF.

A multa, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dia úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Contratante proceder à cobrança judicial.

As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Contratante.

De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

A sanção denominada "Advertência" só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021:

· Inexecução total ou parcial do contrato;

· Apresentação de documentação falsa;

· Comportamento inidôneo;

· Fraude fiscal;

·Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da Contratada, conforme infração cometida e prejuízos causados à contratante ou a terceiros.

As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

a) Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Contratante em virtude de atos ilícitos praticados.

21. DA HABILITAÇÃO:

21.1. **Da Habilitação Jurídica, Econômico-financeira, Fiscal, Social e Trabalhista**

21.1.1. **Habilitação Jurídica**

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

Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de

Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio http://www.portaldoempreendedor.gov.br/;

No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

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;

No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n° 7.775, de 2012;

No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);

No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. i) Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva."

Prova de Registro ou Inscrição de Pessoa Jurídica nos órgãos de registro competente.

Documentos Pessoais do Representante, no caso de Pessoa Jurídica.

Prova de Inscrição no CPF ou CNPJ.

21.1.2. **Habilitação Econômico-financeira**

Certidão Negativa de Recuperação Judicial – Lei nº 11.101/05 (recuperação judicial, extrajudicial e falência) emitida pelo órgão competente, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade.

Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, será verificado pela Secretaria Municipal de Educação de Terra Alta /PA, se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58 da Lei nº 11.101/2005.

Caso a empresa licitante não obteve acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica.

Balanço patrimonial, notas explicativas, demonstração das mutações do patrimônio líquido e as demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

21.1.3. **Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista**

Certidão de Regularidade de Débitos relativa às Contribuições Sociais e com a Fazenda Federal (da Secretaria da Receita Federal e da Procuradoria da Fazenda Nacional), admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativa", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

Declaração de Inexistência de Empregados Menores de 18 anos, salvo da condição de menor aprendiz, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da CF/88.

21.1.4. **Qualificação Técnica**

a) Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando a execução satisfatória de fornecimento similares ao objeto desta licitação;

22. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO:

Tendo em vista que, é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, inciso IX e, ainda, o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas:

Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, sendo que, neste caso o objeto a ser licitado não envolve questões de alta complexidade técnica, ao ponto de haver necessidade de parcelamento do objeto, através da união de esforços.

23. DAS OBRIGAÇÕES:

23.1. **DA CONTRATADA**

Além daqueles exigidos em Lei a empresa (as) detentora do certame deverá:

a. Entregar objeto da contratação no prazo fixado e em estrita conformidade com as especificações e quantitativos especificados neste Termo de Referência;

b. Substituir em até 05 (cinco) dias os materiais que, após a entrega, apresentarem defeitos ou não estiverem de acordo com as especificações deste Termo;

c. Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade dos materiais, reservado a CONTRATANTE o direito de recusar se os materiais que não estiverem em conformidade com o objeto contratado;

d. Comunicar por escrito a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas, os motivos que, eventualmente, impossibilitem o fornecimento no prazo estipulado;

e. Manter durante toda a execução do contrato as mesmas condições de habilitação;

f. Entregar o objeto licitado no preço, forma e prazo estipulados na proposta;

g. Responsabilizarem-se por todos os ônus, encargos, perdas e danos em quando for constatado que tenham sido ocasionados em decorrência do fornecimento do objeto.

h . Responsabilizar-se pelas providências e obrigações estabelecidas em legislação específica de acidentes trabalho quando em ocorrência de espécie forem vítimas os seus empregados, no desempenho de suas atribuições ou em contato com eles, ainda que a ocorrência tenha sido nas dependências da CONTRATANTE;

i. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas e todos os tributos incidentes, sem qualquer ônus à CONTRATANTE, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em Lei.

j. Prestar à CONTRATANTE qualquer informação sobre o objeto a ser adquirido, sobretudo qualquer dificuldade encontrada na execução dos serviços.

23.2. **DO ÓRGÃO REQUISITANTE:**

a . Promover o acompanhamento e o recebimento do objeto, verificando se está em conformidade com o que foi solicitado nas especificações/quantitativos contidos neste Projeto;

b. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que não atenderem as especificações;

c . Efetuar o pagamento à contratada de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos no edital.

24.DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO (ART. 71 DA LEI Nº 14.133/21):

24.1. Nos termos do art. 71 da Lei n.º 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
24.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei n.º 14.133/2021.
24.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

25.DO PAGAMENTO:

25.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes ao produto/serviço a Secretaria Municipal de Educação de Terra Alta /PA.
25.2 Os produtos/serviços deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.
25.3 O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.
25.4 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
25.5 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
25.6 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 relativa a regularidade fiscal, nos termos da Lei n. 14.133/2021.
25.6.1 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
25.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para

pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
25.8. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
25.9 Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
25.10. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
25.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
25.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
25.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
25.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.
25.14.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

26. DOS CASOS OMISSOS:

As omissões, dúvidas e casos não previstos no presente Termo de Referência, serão dirimidos aplicando-se as regras da Lei Federal nº 14.133/21, bem como demais ordenamentos jurídicos correlatos, levando-se sempre em consideração os princípios que regem a Administração Pública.

27. DO FORO:

As partes elegem o foro da Comarca de Terra Alta/PA, com expressa renúncia de qualquer outro, para dirimir os possíveis litígios que decorram do presente procedimento.