Da: secretaria de educação

Para: superintendência de suprimentos

Data: 10 de novembro de 2026

Memorando: 505/2026

Termo de referência

1. Objeto

constitui objeto do presente processo licitatório a aquisição de gêneros alimentícios para as unidades da rede de ensino, atendidas pela assessoria de alimentação escolar da prefeitura municipal de castro, na modalidade pregão eletrônico, no sistema de registro de preço, conforme os itens estão descritos, especificados e nos quantitativos dispostos no item 3.

2. Justificativa

justifica-se a elaboração do presente termo de referência, para prover condições de aquisição da demanda de gêneros alimentícios para atendimento das instituições de ensino municipais e unidades filantrópicas conveniadas, em cumprimento ao programa nacional de alimentação escolar (pnae).

se faz necessário a aquisição dos itens e quantidades relacionadas na tabela abaixo, para que o município de castro, possa oferecer uma alimentação escolar adequada e de qualidade a todos os alunos matriculados na rede municipal de ensino e às instituições filantrópicas conveniadas; atendendo, assim, os dispositivos legais e proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

o presente termo visa orientar na avaliação de custo da aquisição de gêneros alimentícios, na definição de métodos, especificações mínimas e quantitativo dos produtos, na estratégia de suprimento, obrigações da administração e da empresa vencedora, procedimentos de fiscalização, de gerenciamento e prazo da entrega de serviços a serem adquiridos e sanções administrativas para o inadimplemento das obrigações assumidas.

3. Especificações do objeto

3.1. Grupo 01- perecíveis – carnes, produtos cárneos e lácteos

Item	Cod prod	Unid	Quant	Descrição dos produtos	Media
01	18004	Unid	14000	Bebida láctea fermentada sabor morango, salada de frutas e coco isento de glúten, cx c/ pct de polietileno leitoso de 900 ml a 1 lt, embalados de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso e ou volume, data de fabricação e validade, resfriamento máximo de + 10ºc. Validade mínima 4 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade, ate 10º c.	6,56
02	43537	Kg	22000	Carne moída bovina, crua e congelada, no sistema iqf. Corte: patinho. Sem tempero. Pacotes de ate 2kg produto deverá estar	46,84

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

				congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºc ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamentodevera ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Preço em kg.	
03	56038	Kg	22000	Coxa/sobrecoxa de frango desossada, sem adição de sal e temperos (kg): classificação/características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18ºc ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 1kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.	18,14
04	73717	Kg	20000	Coxão mole em iscas/cubos, (corte a ser definido pelo solicitante no pedido) kg, crua, congelada no sistema iqf: carne de 1ª categoria. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da norma técnica de alimentos 3 – nta 3 do decreto estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de até 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e	50,84

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af96462664

				indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no sim, sip ou sif; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: carne bovina de 1ª categoria (coxão mole); data de fabricação, prazo de validade congelado; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. O tipo de corte será definido no pedido. Iqf?	
05	47920	Kg	3000	Nhoque com batata congelado, cx de papelão c/ pct de polietileno de até 1,0 kg, embalados de acordo c/ os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção. - conforme exigência da vigilância sanitária, validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Preço por kg	25,38
06	51545	Kg	22000	Pernil suíno em iscas/cubos (corte a ser definido pelo solicitante no pedido)(kg), crua e congelada, no sistema iqf.: classificação/ características gerais: proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos/iscas, congelada pelo sistema iqf, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºc ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de até 02 kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.	27,33
07	82963	Kg	6000	Queijo tipo mussarela — em peça Descrição: queijo tipo mussarela, obtido por coagulação enzimática ou ácido-enzimática do leite de vaca pasteurizado, mediante ação de coalho e/ou fermento lácteo apropriado, seguido de dessoragem, filagem (pirlação) em água quente e moldagem. Produto de massa filamentada, semi-dura, cor branco-amarelada, sabor e odor lácteos característicos, livre de odores e sabores estranhos. Composição / ingredientes (lista permitida — taxativa): •Leite de vaca pasteurizado; •Sal (cloreto de sódio); •Coalho e/ou coagulante enzimático apropriado; •Fermento lácteo / cultura láctea (opcional). Vedado o uso de: amido, fécula, leite em pó, proteína concentrada de leite, gordura vegetal, fosfatos, polifosfatos, emulsificantes, estabilizantes, espessantes, conservantes artificiais (sorbato, benzoato, natamicina), corantes (urucum/annatto, β-caroteno),	48,82

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2025 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af96462684

				aromatizantes, saborizantes, acidulantes, antioxidantes sintéticos ou qualquer outro aditivo químico. O produto não pode ser classificado como "produto lácteo", "preparado lácteo", "queijo processado" ou "queijo fundido". Características físico-químicas e microbiológicas: em conformidade com a legislação vigente (in mapa nº 300/2022 ou norma vigente que a substituir — padrão de identidade e qualidade de queijo mussarela). Características organolépticas: •Aspecto: superfície lisa, uniforme, sem rachaduras, sem manchas; •Textura: massa filamentada homogênea, elástica, que derrete adequadamente ao calor; •Cor: branco a branco-amarelado uniforme; •Sabor e aroma: lácteos, suaves, característicos, sem acidez excessiva ou sabores estranhos; •Consistência: firme, mas macia; não pegajosa. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, a vácuo ou em atmosfera modificada, íntegra, limpa, resistente, que garanta a conservação e a integridade do produto até o consumo. Deve conter impressos: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, identificação do fabricante e registro/selo de inspeção (sif, sie, sim ou sisbi-poa). Validade mínima no ato da entrega: 80% do prazo total entre fabricação e vencimento. Armazenamento e transporte: sob refrigeração (2°c a 8°c), em conformidade com as boas práticas de fabricação (bpf) e a rdc anvisa vigente. Forma de apresentação: peça inteira contendo 1kg	
08	83257	Kg	23000	Sassami sem pele e sem adição de sal e temperos (kg): classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18ºc ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 1kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.	21,06
09	56039	Kg	10000	Carne bovina, posta branca (lagarto), peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 1kg. Produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif;	47,57

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af96462664

				identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.	
10	58841	Kg	10000	Copa lombo suino, peça inteira, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 1kg., abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar fresco, refrigerado e embalado á vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no sif; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade; temperatura de estocagem; peso líquido; condições de armazenamento.	29,88
11	58849	Unid	8000	Nata, com 45 a 48% de gordura, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com 300 a 350g, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa. Validade de até 35 dias.	10,86
12	66520	Unid	30000	Polpa de fruta, 100g, sabores: uva, limão, morango, abacaxi, acerola, frutas vermelha, laranja, pessego,etc.	3,72
13	70324	Kg	17000	Carne bovina tipo músculo, cubos medindo 3cm x 3cm, congelada. Carne proveniente de machos de espécie bovina jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas ideais. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração organolépticas. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no sim, sip ou sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade congelado; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Entrega com um mínimo de	39,77

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/02/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af96462664

				90% de sua validade.	
14	70325	Unid	25000	Pão de hot-dog. 50 gramas a unidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservantes . Validade mínima de 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 4 a 12 unidades.	1,4
15	83098	litro	10000	Polpa integral de açai, 100% natural, sem açúcar e/ou aromatizantes. Embalagem padrão de 5L e 2L, preço por litro. Composição: polpa de açaí. Deve ter sua composição de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto.	27,08
16	72057	Unid	5000	Iogurte natural integral, 1 litro, contendo somente os seguintes ingredientes: leite e cultura láctea. Sem sabor, corante, aditivo e/ou conservante. Embalagem em plástico leitoso.	13,63
17	72058	Unid	18000	Pão caseiro fatiado, 400 g, sem adição de açúcar. Sem aditivo e conservante. O alimento deve ser processado, contendo no máximo, 5 ingredientes.	12,17
18	73723	Unid	4000	Pão, tipo bisnaguinha, unidade pesando 25g, sem adição de açúcar, para dietas de intolerantes a lactose e alergia a proteína do leite (sem lactose e isento de proteínas do leite). Isento de aditivos. Produto contendo, no máximo, 5 ingredientes. Embalagem de 300g	9,8
19	73724	Unid	3000	Pão de leite tipo mini-dog, 40 g a unidade, sem adição de açúcar. Produto contendo, no máximo, 5 ingredientes. Embalagem com 10 unidades, pesando 400g.	7,24
20	73725	Unid	1500	Iogurte, zero lactose, zero adição de açucares e zero gorduras totais. Sabores: batido, morango, ameixa e mamão, embalagem plástica contendo 1,150 kg	15,74
21	82964	Unid	500	Queijo mussarela zero lactose, fatiado, de leite de vaca pasteurizado, com adição de enzima lactase (β-galactosidase), resultando em produto classificado como zero lactose, em embalagem de 150 gramas. Características técnicas obrigatórias: produzido exclusivamente de leite integral de vaca pasteurizado; não conter amido, fécula, farinha, goma ou qualquer substância de enchimento, ão conter corantes artificiais, não conter soro de leite adicionado ou leite reconstituído, textura macia, elástica e homogênea, de cor branca a levemente amarelada, sabor suave e característico de mussarela, sem sabores estranhos ou rancidez, ausência de casca, mofo, odor estranho ou impurezas; Composição (referência): leite pasteurizado integral, cloreto de sódio (sal), enzima lactase, cloreto de cálcio, fermento lático, coagulante (coalho) e conservador permitido pela legislação.	12,33
22	66519	kg	1200	Pão de queijo congelado, pesando 20g cada unidades e em embalagem de 2kg, contendo prazo de validade e lote de forma indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 kg, contendo data de fabricação e validade, número do lote e condições de	23,93

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af9642664

				armazenagem; o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmica com temperatura de - 12º c ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	
23	73718	kg	3000	Linguiça de Pernil, em gomos, processada sem ossos, com teor de gordura total máximo de 15%, temperada com especiarias naturais e embutida em envoltórios naturais com calibres variando entre 32 e 36mm, pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). Rotulagem: deve atender a legislação vigente, com a identificação do corte utilizado. Deve constar de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif, sip ou sim; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade temperatura de estocagem, conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºc ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 01 kg. Entrega com um mínimo de 90% de sua validade.	21,12

3.2. Grupo 2 - perecíveis hortifrutigranjeiros

Item	Cod prod	Und	Quant	Descrição dos produtos	Media
24	70328	Kg	25000	Abacaxi in natura, tipo pérola, ótima qualidade, maturação média, doce, sem pontos amolecidos ou apodrecidos, sem pontos de bolor ou fungo, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg,	8,93
25	11960	Kg	5000	Abobrinha verde extra aa, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.	6
26	13747	Kg	3500	Acelga/couve chinesa - fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidas, firme e intacta, livre de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e com identificação de procedência.	6,25
27	35284	Kg	3500	Alface tipo americana - fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e com identificação de procedência.	5,37

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af96462664

28	63548	Kg	3000	Alho in natura, graúdo, classe 6 ou 7, cabeça inteira, de boa qualidade, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Kg	14,84
29	35564	Kg	90000	Banana caturra, em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amações e sinais de apodrecimento. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg	4,98
30	70329	Kg	3500	Batata doce roxa, primeira qualidade, tamanho médio a grande, uniforme, inteiras, sem ferimentos e sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa.	6,33
31	7801	Kg	45000	Batata inglesa lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem, física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, kg.	5,92
32	10783	Kg	4500	Batata salsa extra, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem, física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, kg.	10,57
33	28003	Kg	5500	Beterraba extra aa, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, kg.	4,39
34	32865	Kg	2500	Brócolis extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg	7,42
35	70330	Kg	6000	Cebola amarela, nacional, de primeira, grupo 1, classe 4 (com diâmetro entre 70 mm a 90) mm; com mais de 30% da superfície do bulbo coberta pelo catafilo (película externa da cebola); não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como brotado, dano mecânico mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou podre, fresca compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Kg.	5,0
36	27621	Kg	7000	Cenoura extra aa, especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda, kg.	4,8
37	787	Kg	800	Cheiro verde fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa normal, sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, maços de 150g, sendo 70% de cebolinha e 30% de salsa	15,64
38	7788	Kg	6000	Chuchu extra aa, especial de primeira, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, kg	4,91

ESTE DOCUMENTO FOI ARMAZENADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af0642664

39	29470	Kg	3000	Couve tipo manteiga, tamanho médio, fresca, de primeira, de tamanho e coloracao uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal, sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg.	7,13
40	23866	Kg	2500	Couve-flor extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg	9,46
41	35740	Kg	40000	Laranja pera rio de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Kg	6,35
42	73726	Kg	45000	Maçã nacional fuji. Do tipo extra.maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão lacrada com aproximadamente 120 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg. Cat 2 cat 3	10,22
43	4635	Kg	35000	Mamão formosa, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg.	10,16
44	28324	Kg	35000	Melancia, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre 6 a 10kg cada unidade. Kg	4,27
45	46258	Kg	35000	Melao de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.	8,4
46	66571	Kg	500	Morango - fruto firme, sem defeitos mecânicos ou doenças, nivel de maturação compatível para transporte e consumo, livre de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e com identificação de procedência. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg	36,26
47	29368	Kg	6000	Pepino extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg	5,7
48	51546	Kg	3000	Pimentão verde, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho, de 1ª qualidade.	8,49
49	35441	Kg	5000	Repolho verde, tamanho médio, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos fisicos e mecanicos oriundos	6,29

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 07/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af06462684

				do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg.	
50	27380	Kg	25000	Tomate longa vida, extra aa de 1ª qualidade, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg	8,33
51	70332	Kg	500	Uva thompson, sem semente; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	20,17
52	3770	Kg	3500	Vagem macarrão extra aa, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, kg.	10,17
53	58816	Kg	500	Kiwi - fruto firme, limpos, sem defeitos mecanicos ou doenças, nivel de maturação compatível para transporte e consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.	21,73
54	25962	Kg	10000	Limão taiti, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.	5,55
55	51710	Kg	2500	Berinjela - livre sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprios da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, kg.	8,62
56	70773	Und	150000	Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. Cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif.	1,0
57	63554	Kg	35000	Manga tommy, in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas. Deve ser entregue com maturação de 80 a 90%. Kg	6,46
58	73727	Kg	3000	Milho verde, descascado, embalado a vácuo. selecionado de ótima qualidade, fresco, espiga integra, grãos macios, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, perfeito estado de desenvolvimento, isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.kg	10,74
59	56530	Kg	300	Gengibre - polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho	16,66

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2025 18:15 -03:00
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af06462664

				uniformes típicos da variedade. Sem brotos, sem machucaduras e rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, danos mecânicos e oriundos do manuseio e transporte. Separado por escola segundo pedido da rt contendo etiqueta com nome e cpf do produtor.,	
60	63556	Kg	8000	Tomate para molho, extra aa de 1ª qualidade, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Deve ser entregue com maturação de 95 a 1000%. Kg	8,36
61	63507	Kg	2500	Repolho roxo - bem fechado, primeira qualidade, bem formados, uniforme, inteiros, sem ferimentos e sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa.	3,92
62	66526	Kg	2500	Abobora menina, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firmes e intactas, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades.	3,73
63	66527	Kg	250	Hortelã, fresco, livre de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprios da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme.	36,92
64	66528	Kg	6000	Maracujá azedo, para suco, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas pretas.	13,27
65	70327	Kg	500	Carambola. Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, isenta de machucados	15,24
66	66815	Kg	3000	Aipim/mandioca - descascada, picada, embalados a vácuo em pacotes transparentes de 16 micras contendo 1kg.	12,46

3.3 – Grupo 03 -Generos Estocáveis

Item	Cod prod	Und	Quant	Descrição dos produtos	Media
67	82965	Und	1500	Açúcar cristal, acondicionado em embalagem plástica lacrada de 2kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	7,57
68	38015	Und	1000	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	10,46
69	19957	Und	7000	Arroz parboilizado tipo 1 - longo fino (com laudo de classificação, desvinculado da nota fiscal) frd. C/ pct. De 5,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a	28,84

ESTE DOCUMENTO FOI DIGITALIZADO EM 11/11/2026 04:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc44af0646264

				quantidade total solicitada. Produto c/ mínimo de 12 meses deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade	
70	73729	Und	3000	Farinha de aveia, de 160 a 180g. Embalagem secundária: fardos de papel ou plásticos ou caixas de papelão. Prazo mínimo de validade: 06 meses.	5,85
71	23593	Und	4000	Chá mate tostado, fardos c/ pct de 250 gr. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	7,12
72	29724	Und	6000	Concentrado líquido para bebida, sabor maracujá, sem adição de açúcar. Com embalagem de 1 l. Diluição mínima de: 10 l para cada litro de suco, validade de 12 meses.	13,21
73	51522	Kg	4000	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, amarela, tipo 1, embaladas em pacotes de 1 kg. Embalagem plástica transparente, com informações de procedência, tabela nutricional, data de fabricação, validade, lote, ingredientes, as embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entraga um mínimo de 90% de sua validade.	7,73
74	5790	Und	4500	Farinha de milho amarela, frd c/ pct de 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entraga um mínimo de 90% de sua validade.	7,3
75	73733	Und	3500	Farinha de trigo especial, tipo 1, pacote de 1kg enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 4 meses.	5,24
76	66508	Kg	3000	Feijão carioca tipo 1 - umidade 15% - cocção máxima 40 min. Isento de grãos ardidos ou mofados, c/ laudo de classificação, frd c/ pct. De 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	9,63
77	12949	Und	14000	Feijão preto tipo 1 - umidade 15% - cocção máxima 40 min. Isento de grãos ardidos ou mofados, c/ laudo de classificação, frd c/ pct. De 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	8,42
78	19062	Unid	500	Fermento químico em pó 100g	3,79
79	73735	Lt	150	Formula infantil a base de proteínas lácteas em pó de 0 a 06 meses fórmula infantil à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação a caseína. Primaria: latas de 400g	52,41
80	35948	Und	4500	Fubá mimoso de milho amarelo 1ª linha, fardos c/ pct. De 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	6,09
81	73736	Und	4000	Geleia de frutas, sem amido, diversos sabores, sendo os produtos	20,69

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.pmi.com.br/pe44af0f6462684

				que a compoem: fruta e açúcar e estabilizantes. Em embalagem de vidro de 290 a 320 g, sem aditivos e/ou conservantes.	
82	73737	Unid	15	Geleia de frutas diet, zero açúcar, sem amido, diversos sabores, sendo os produtos que a compõem: fruta, edulcorantes e estabilizantes. Em embalagem de vidro de 260 a 280 g, sem aditivos e/ou conservantes.	25,72
83	82966	Unid	1500	Geleia de frutas sem adição de açúcar e nenhum tipo de adoçante, diversos sabores, sendo os produtos que a compoem: fruta, suco de maçã, pectina, podendo conter cloreto de calcio. Em embalagem de vidro de 240 a 350 g, sem aditivos e/ou conservantes.	25,64
84	7810	Und	80000	Leite longa vida integral, rico em calcio, embalagem em caixa contendo 1000 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquído, o produto devera ter registro no ministerio da agricultura e ministerio da saude. Validade mínima 4 meses, no ato da entrega o produto deverá ter 90% de sua validade.	6,28
85	73738	Und	1200	Leite longa vida integral, zero lactose, rico em calcio, embalagem em caixa contendo 1000 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde. Validade mínima 4 meses, no ato da entrega o produto deverá ter 90% de sua validade.	7,03
86	73739	Unid	20000	Macarrão de sêmola, massa curta, 500g, tipo parafuso/parafuso colorido/penne/caracolino/espaguete (variedade será definida no pedido), obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá se apresentar fermentado ou rançoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.	5,02
87	73740	Unid	7000	Macarrão de sêmola, para sopa, 500g, tipo conchinha/argolinha/letrinhas (a variedade será definida no pedido) obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá se apresentar fermentado ou rançoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.	4,57
88	82967	Und	4000	Margarina vegetal – com sal. Margarina vegetal cremosa, formulada à base de óleos e/ou gorduras vegetais (soja, palma, canola, girassol, algodão ou blends), sem lactose e sem derivados de leite na composição, zero gordura trans (não conter óleos/gorduras parcialmente hidrogenados; teor de gordura trans ≤ 0,2g por porção	7,99

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c-ipm.com.br/pe44af0646264

				conforme legislação vigente), sem gordura hidrogenada na composição, registro no mapa. Embalagem íntegra, hermeticamente fechada, protegida contra luz, umidade e oxidação. Embalagem de 500g. Data de validade de, no mínimo, 80% do prazo total na data de entrega.	
89	6744	Und	2000	Milho para pipoca, especificação: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 g.	5,1
90	73742	Unid	10000	Milho verde no vapor, 170 a 200g. Enlatado. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Lata de folha de flandres, com verniz sanitário.	3,67
91	56040	Kg	10000	Mistura em pó para o preparo de bolo. Diversos sabores. Devendo conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó ou pasteurizado, amido de milho, fermento químico e sal, podendo ser acrescido de aromatizante natural, permitido pela legislação. Devendo ser de fácil preparo, pela adição de água embalagem de 1 kg. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	31,46
92	22216	Und	6000	Mistura pronta para torta salgada, sem sabor. Devendo conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó ou pasteurizado, amido de milho, fermento químico e sal, devendo ser de fácil preparo, pela adição de oleo embalagem de 1 kg. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Embalagem de 1 kg.	29,84
93	70337	Und	20000	Extrato de tomate concentrado(pode ser denominado como massa de tomate ou concentrado de tomate). Embalagem contendo de 800 a 1100g. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele. Com composição de alimento processado, deve conter, no máximo, 3 ingredientes, sendo o primeiro ingrediente, o tomate.	12,53
94	22606	Und	10000	Óleo de soja refinado. Embalado em frascos plásticos limpos, não amassados, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	8,02
95	47925	Und	1200	Orégano - desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 100g. Validade mínima de 12 (doze) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	7,19
96	17478	Und	6000	Quirera de milho amarela 1ª linha fardos c/ pct. De 1 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega 90% de sua validade.	5,84
97	6118	Und	5000	Sal de cozinha refinado iodado c/ antiumectante. Fardos c/ pct de 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes	2,56

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 11/11/2026 05:00 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE https://c.ipm.com.br/pe44af0646268d

				quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	
98	21084	Kg	2000	Farinha de trigo p/ quibe, de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característico do produto. Embalagem integra de 500 gr. Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento devera ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Preço em kg.	7,44
99	15896	Und	3000	Vinagre branco - isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, 900 ml.	2,82
100	70338	Unid	2000	Cafe solúvel, em pó ou granulado, do tipo forte, original ou tradicional, embalagem de 160 gramas. Com selo de pureza da abic. deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	31,84
101	66511	Unid	15000	Cha de ervas, nos sabores camomila, erva doce, capim-limão, hortelã; em folhas e ramos, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem de 10 a 15g, contendo 10 sachês.	3,41
102	66512	Unid	1200	Canela; em pau; embalagem com 10 gramas, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico.	3,75
103	66513	Unid	1000	Açafrão, açafrão em pó 50 g. Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem plástica lacrada e identificada.	5,7
104	66515	Kg	1500	Chocolate em pó, 70% cacau. Produto processado contendo: cacau e açúcar, podendo conter aditivo de vitaminas e minerais, embalagem de 500g ou 1kg	30,07
105	73743	Unid	15000	Suco de uva integral, tinto e branco (o tipo será definido no pedido), 100% integral, sem adição de açúcar. Embalagem longa vida cartonada ou vidro. Contendo 1,5 litro. Obrigatoriamente, a uva deve ser o único ingrediente.	20,52
106	73744	Unid	15000	Suco de maçã, 100% integral, sem adição de açúcar. Embalagem longa vida cartonada, plástica ou vidro. Contendo 1,5 litro. O preço é por litro. Obrigatoriamente, a maçã deve ser o único ingrediente.	17,28
107	73745	Unid	15000	Suco de frutas, embalagem longa vida cartonada de 1 litro, sabores: laranja, manga, goiaba, morango, etc. Com, no máximo, 5 ingredientes. Sem adição de adoçantes, sintéticos ou naturais. Sem corantes artificiais. Sem conservantes.	8,14
108	70339	Unid	1200	Louro. Folhas secas, extra, em folhas inteiras, obtido de espécimes vegetais genuínas e limpas, com coloração verde pardacenta, com aroma e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalados em saco plástico a vácuo lacrado, transparente e atóxico, pesando 4 a 5 gramas. deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	3,69
109	70340	Unid	2000	Amendoim. Produto de primeira qualidade, cru, sem pele, partido. Em embalagem primária de saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. O produto deve ser certificado pela abicab. Embalagens de 500 g que contenham especificadas a origem do produto, peso, data de validade e data de fabricação. deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	8,74

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 11/11/2026 08:15:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af0f462684

110	70342	Unid	2000	Coco ralado sem açúcar. Em pacotes de 100 gramas. Amêndoas de coco puro, em flocos, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado. Com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%. Isento de impurezas, sujidades e ranço. Em embalagem apropriada, em caixa de papelão reforçado. deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	5,37
111	70343	Unid	4000	Leite em pó integral. Instantâneo, enriquecido com no mínimo doze vitaminas e minerais. Leite produzido com matéria prima de qualidade e através de processo tecnológico adequado, sendo pó fino e sem grumos, cor branco amarelado. Composto basicamente de leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio, vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, k, pp, b9, pantotenato de cálcio e lecitina de soja. Embalagem filme metalizado contendo 1 (kg). Leite em pó integral instantâneo enriquecido com no mínimo doze vitaminas e minerais. Leite produzido com matéria prima de qualidade e através de processo tecnológico adequado, sendo pó fino e sem grumos, cor branco amarelado. Composto basicamente de leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio, vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, k, pp, b9, pantotenato de cálcio e lecitina de soja. Embalagem filme metalizado contendo 1 kg. deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	36,88
112	70445	Unid	4000	Suco integral, 200ml. Sabores: uva e maçã, 200ml, único ingrediente. Sem adição de açúcar, água, corante e conservantes. Permitido antioxidantes no sabor maçã. Com selo “sem ogm”. Contendo identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade. Deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	3,58
113	73746	Unid	15	Adoçante dietético, liquido, frasco com 80 ml. Extraído da planta de stevia, 100% natural, zero açúcares. Zero lactose, zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto.	9,22
114	73747	Unid	1000	Mistura para bolo, zero adição de açucares, zero lactose, contendo 300g. Sabores: chocolate, coco e baunilha.	12,6
115	78824	Unid	2500	Farinha de tapioca, subgrupo granulada, tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g .	6,41
116	78826	Unid	600	Leite em pó zero lactose, desnatado, instantâneo, sem açúcar, pó uniforme sem grumos, acondicionado em embalagem aluminizada, não violada, que garanta a integridade do produto. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Embalagem contendo mínimo de 300g.	25,86
117	78827	Unid	2000	Farinha de rosca, 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, fermentado biológico, sal e açúcar. Contem glúten. Na embalagem devera constar a data da fabricação e da validade e numero do lote.	6,67
118	82968	Unid	4000	Tablete de frutas desidratadas, obtidas por desidratação, laminação e outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, pesando 20 a 30g a unidade, sem adição de açúcar e sem corante artificial, com, no máximo, mais 2 ingredientes	3,65

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af0f4662684

				adicionais, com disponibilidade de, no mínimo, 3 sabores	
119	82969	Unid	5000	Composto lacteo, embalagem de 1kg, com, no minimo 3 sabores disponiveis. Ingrediente: leite em pó integral (no minimo 70%), fruta desidratada, com corante e aroma natural, podendo conter, no maximo, mais 2 ingredientes adicionais	43,03
120	78823	Unid	2500	Polvilho doce, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g.	6,03
121	82970	Unid	2500	Polvilho azedo, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g.	5,82
122	82971	Unid	2000	Pasta de alho obtida a partir de alho in natura (allium sativum l.), triturado/processado, sem adição de outros vegetais. Características obrigatórias: elaborada à base de alho fresco (bulbo de alho), sem conservantes, sem corantes e aromatizantes artificiais, são conter glutamato monossódico (realçador de sabor), não conter derivados de leite, glúten, soja ou outros alergênicos (salvo declaração clara), textura homogênea, pastosa e úmida, de cor creme a branca-amarelada, sem pedaços, cascas ou impurezas. Embalagem íntegra, hermeticamente fechada, com rotulagem completa, contendo 200g.	8,63
123	78828	Unid	10000	Biscoito de polvilho com batata-doce, embalagem plástica de 25g, produto naturalmente sem gluten e lactose.	4,35
124	78829	Unid	2500	Biscoito doce sem açúcar, embalagem plástica de 300g, zero adição de açúcar e conservantes químicos.	13,7
125	78830	Unid	2500	Biscoito salgado zero açúcar, tipo torradinha, embalagem de 300g. Produto isento de lupa.	10,91
126	82972	Unid	1000	Uva passa branca obtida a partir da desidratação de uvas brancas (vitis vinifera l.) maduras e sãs, pelo processo de secagem natural ou artificial, sem adição de açúcar. Características técnicas obrigatórias: obtida exclusivamente de uvas brancas maduras e sadias, desidratadas, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes artificiais, não conter óleos, gorduras ou qualquer substância de cobertura/revestimento, sem caroços/sementes, cor característica de uva passa branca (dourada a âmbar), translúcida; textura macia, úmida e maleável, sem ressecamento excessivo ou cristalização de açúcar na superfície, sabor doce e característico de uva passa, sem sabores estranhos, fermentação ou rancidez, ausência de mofo, insetos, sujidades, pedras ou fragmentos de talo, embalagem íntegra e hermeticamente fechada contendo de 180 a 250g.	8,72

Valor total: R$ 14.183.049,60 (quatorze milhões, cento e oitenta e três mil, quarenta e nove reais e sessenta centavos).

3.4 - da validade dos produtos

ESTE DOCUMENTO É CÓPIA DO ORIGINAL ASSINADO DIGITALMENTE POR 11/11/2025 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af9f462684

Todos os alimentos devem ser entregues com 90% de sua validade no ato da entrega. Por exemplo: alimento com um total de 10 meses de validade, deve ser entregue faltando 9 meses para vencer.

4. Condições de participação

Somente poderão participar deste processo licitatório, as empresas aprovadas no processo de pré-qualificação 001/2024, estas empresas receberam um documento de aptidão e este deverá ser entregue junto com os demais documentos durante o processo de habilitação. Neste mesmo documento, consta também os itens que a empresa poderá participar do certame, feito com base nas amostras entregues.

5. Prazo, local e condições de entrega

5.1. Perecíveis – carnes, produtos cárneos e lácteos

A entrega dos gêneros perecíveis deve ser feito ponto o ponto nas escolas da área urbana das 08:00 as 16:30 horas, e na assessoria de alimentação escolar , localizada na secretaria municipal de educação - smed das 08:00 as 11:00 – 13:00 as 16:30 para as escolas da área rural (conforme consta no anexo “ Relação de unidades de ensino”).

De forma padrão (podendo ser alterada por motivo de calendário escolar e feriado), as entregas ocorrem 1 vez por semana, sendo obrigatória a entrega entre segunda e quinta feira nos horários supracitados.

Cada item do pedido, enviado previamente por e-mail, deve vir separado, nas quantidades solicitadas, separado por escola.

Para realização das entregas a empresa deve entregar o produto com “romaneio de entrega”, com, no mínimo, 2 vias, a serem destinadas: uma para escola e outra para a assessoria de alimentação escolar. Os romaneios deverão ser individuais (por escola) e deve conter os dados da empresa que está realizando a entrega (nome, cnpj, logo, etc) e deve ter um campo de data e assinatura de quem está recebendo.

O produto que estiver em desacordo com a qualidade descrita nesta licitação será devolvido e o produto devera ser reposto ate a quinta-feira da mesma semana, para que não haja interferência na logística do setor.

A fim de atender quesitos de higiene da RDC 216/04, os entregadores devem estar limpos e asseados e utilizar boné ou touca para entrega dos gêneros. Os entregadores devem, obrigatoriamente, aguardar a conferência dos produtos.

Não existe quantidade mínima de pedido, o fornecedor terá que realizar entrega conforme descrito no item, independente da quantidade solicitada pelo setor responsável.

A entrega fora de prazo acarretará sanções ao fornecedor.

5.2. Perecíveis - hortifrutigranjeiros

De forma padrão (podendo ser alterada por motivo de calendário escolar e feriado), as entregas ocorrem 2 dias da semana, obrigatoriamente, as segundas e quintas-feiras nos horários supracitados.

A entrega dos gêneros perecíveis, deste certame, deve ser feito ponto o ponto nas escolas da área urbana das 08:00 as 16:30 horas, e na assessoria de alimentação escolar, localizada na secretaria

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

municipal de educação - smed das 08:00 as 11:00 – 13:00 as 16:30 para as escolas da área rural (conforme consta no anexo " Relação de unidades de ensino").

Cada item do pedido, enviado previamente por e-mail, deve vir separado, nas quantidades solicitadas, separado por escola.

Para realização das entregas a empresa deve entregar o produto com "romaneio de entrega", com, no mínimo, 2 vias, a serem destinadas: uma para escola e outra para a assessoria de alimentação escolar. Os romaneios deverão ser individuais (por escola) e deve conter os dados da empresa que está realizando a entrega (nome, cnpj, logo, etc) e deve ter um campo de data e assinatura de quem está recebendo.

No momento de escolha do produto, o fornecedor precisa levar em consideração que:

A) o hortifrúti será consumido de 2 a 5 dias após a entrega, conforme disposição dos mesmos no cardápio, portanto, eles não poderão estar muito verdes, nem muito maduros, para que não seja necessário trocas frequentes de cardápio ou pior, a perca de alimentos.
B) os legumes e verduras que possuem excesso de folhas não utilizáveis, tais como: brócolis, couve-flor, repolho e acelga, devem ter os mesmos retirados para não contabilizar na pesagem.

O produto que estiver em desacordo com a qualidade descrita nesta licitação será devolvido e o produto devera ser reposto em, no máximo, 24 horas para as escolas da área urbana e ate as 07:45h do dia seguinte ao da entrega quando se tratar de unidades escolares rurais.

A fim de atender quesitos de higiene da RDC 216/04, os entregadores devem estar limpos e asseados e utilizar boné ou touca para entrega dos gêneros. Os entregadores devem, obrigatoriamente, aguardar a conferência dos produtos.

Não existe quantidade mínima de pedido, o fornecedor terá que realizar entrega conforme descrito neste item, independente da quantidade solicitada pelo setor responsável.

5.3 - Estocáveis

Os produtos deverão ser entregues, conforme pedido por e-mail, enviado pela assessoria de alimentação escolar, no prazo máximo de **7 dias corridos,** no endereço abaixo:

Secretaria municipal de educação
Centro de distribuição de alimentação escolar
Rua Marechal Deodoro, 348
Cep: 84172-540
Vila Rio Branco – Castro – PR

A despesa de transporte para entrega dos alimentos correrá por conta da detentora do item.
A descarga dos alimentos é de responsabilidade da empresa, então é obrigatório que tenha um funcionário (chapa) para realizar o descarregamento.
A entrega fora de prazo acarretará sanções ao fornecedor.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

Não existe quantidade mínima de pedido, o fornecedor terá que realizar entrega conforme descrito neste item, independente da quantidade solicitada pelo setor responsável.

Importante

- **Os empenhos não são solicitações, mesmo com a emissão destes por parte da prefeitura deste município, é necessário aguardar uma solicitação formal via e-mail da assessoria de alimentação escolar informando a necessidade de entrega.**

6. Condições de recebimento

- O recebimento será realizado considerando as boas praticas de manipulação de alimentos e exigências constantes neste termo.
- Os produtos deverão ser entregues nos endereços indicados pela assessoria de alimentação escolar nas quantidades e prazos estabelecidos.
- Os horários de entrega são: 07h30 as 16h30. (somente a assessoria de alimentação escolar não recebe das 11h15 as 13 h)
- A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do edital e seus anexos.
- Corre por conta da contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento;
- O descarregamento dos produtos é de inteira responsabilidade da contratada que deverá arcar com todos dos custos na contratação de pessoal para auxiliar no processo de entrega;
- O não cumprimento das condições dispostas acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital.

6.1 Condições técnicas para o recebimento

- Os produtos deverão ser entregues conforme a temperatura descrita no item.
- Os produtos não poderão apresentar resíduos de sangue, cristais de gelo e água, respeitando as características organolépticas:
  - Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso;
  - Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;
  - Cheiro próprio.
- Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente, estando impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:
  - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM, SIP ou SIF ou SISBI/SUASA.
  - Identificação completa do produto;
  - Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
  - Peso líquido.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

- Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado em perfeito estado de conservação, devendo apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e/ou sujeiras a fim de evitar danos ou deterioração dos produtos.
- O veículo deve ser refrigerado, equipado com estrados, prateleiras, e contentores plásticos fabricados com material lavável, com temperatura entre -18ºc a -15ºc, com os termômetros em perfeito estado de funcionamento.
- A qualidade dos produtos será conferida por servidor da instituição de ensino, designado para este fim, anotando nas próprias guias de entrega quaisquer irregularidades.
- Todos os produtos deverão ser pesados na presença do entregador e sempre avaliados quanto às características sensoriais (aparência, textura, odor, tipo de embalagem).
- Caso o recebedor constatar a impossibilidade do uso, o(s) produto(s) deverá(ão) ser devolvido(s) e reposto(s) no prazo estipulado no item 11.2.
- Eventualmente quando for constatada a má qualidade dos produtos, posterior à entrega, o responsável pela instituição de ensino fará reclamação a assessoria de alimentação escolar, para que esta solicite à contratada a reposição dos produtos.
- O descarregamento dos produtos é de inteira responsabilidade da contratada que deverá arcar com todos dos custos na contratação de pessoal para auxiliar no processo de entrega;
- A contratada deverá disponibilizar funcionários em número suficiente para entrega;
- Os funcionários devem estar uniformizados, usando calçados, meias e sapatos fechados, em boas condições de higiene;
- Cabe ao entregador aguardar o funcionário responsável pelo recebimento terminar todos os procedimentos de conferência e verificação de qualidade para posterior assinatura das guias de entrega;
- Os produtos devem estar acondicionados em contentores plásticos de cor branca, limpos e higienizados;
- A frequência das entregas poderá sofrer alterações em caso de feriados ou recessos, podendo as mesmas ser canceladas ou transferidas para outras datas;
- Os gêneros alimentícios deverão atender aos padrões de identidade e qualidade aprovada pela agência de vigilância sanitária (anvisa), pelo ministério da saúde e ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

6.2 recebimento provisório

será realizado recebimento provisório pelo período de 7 dias, durante o qual será feita uma melhor avaliação da qualidade do alimento entregue e verificando sua conformidade com as especificações técnicas.

6.3 recebimento definitivo

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

após 7 dias, será realizado o recebimento definitivo pelo servidor fiscal responsável, que avaliará minuciosamente cada item, certificando sua qualidade, funcionamento adequado e observância das exigências estabelecidas.

esse procedimento assegura que os alimentos adquiridos atendam plenamente às necessidades, garantindo a qualidade do alimento ofertado.

7. Condições e prazo de pagamentos

Após o recebimento definitivo, será iniciado o trâmite de pagamento. Conforme as diretrizes estabelecidas, o pagamento será efetuado dentro do prazo de 30 dias a contar da data de recebimento definitivo. Essa medida visa assegurar a regularidade e celeridade no processo de pagamento, proporcionando o devido reconhecimento e contrapartida aos fornecedores pelos produtos adquiridos, de acordo com as normas e regulamentos aplicáveis.

7.1 dados para preenchimento de nota fiscalização

A apresentação da nota fiscal, deve ser preenchida e emitida em nome do município de castro, cnpj: 77.001.311/0001-08, pc pedro kaled, 22, centro, castro – pr, cep 84.165-540, telefone/fax:(42) 2122-5000.

Nos dados adicionais incluir os seguintes dados, que se encontram nos cabeçalhos das ordens de compra e empenhos encaminhados no e-mail:

- Dados referentes ao processo
- N.º do empenho = [0000]
- N.º da ordem de compra = [0000]
- N.º do pregão = [0000]
- Vínculo= [n.º – descrição]

- Dados referente a impostos
- Retenção de imposto = [sim / não]
- Se possuir retenção, qual = [inss, irrf, iss]
- Alíquota da retenção e valor em reais.

8. Responsáveis pelo contrato

- Designados pela secretaria municipal de educação:

- Gestor de contrato: Lia Giordani Calleya Barela – matrícula 721263
- Fiscal de contrato: Elaine Cristina Miranda Woellner – matricula 765864

9. Das obrigações:

9.1 da contratante:

a) Exercer a fiscalização da entrega do objeto do presente termo, anteriormente especificados;
b) Proceder aos pagamentos devidos à(s) empresa(s) vencedora(s);
c) Proporcionar todas as facilidades para que a(s) empresa(s) vencedora(s) possa(m) proceder à entrega dos materiais dentro do estabelecido nesta licitação;
d) Rejeitar os serviços que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

e) Aplicar à(s) empresa(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

9.2. Da contratada:

a. Proceder à entrega dos gêneros alimentícios constantes no objeto, considerando todas as condições expressas no termo de referência e edital;

b. Garantir as entregas nos prazos estabelecidos, independente de quaisquer processos que estejam correndo para reequilíbrio e/ou reajuste de preço.

c. Quando ocorrer divergência entre a especificação do serviço estabelecido no anexo (termo de referência) do edital e da nota empenho prevalecerá à especificação constante no anexo (termo de referência) do edital;

d. Providenciar a troca, às suas expensas, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, os produtos entregues não correspondam às especificações solicitadas;

e. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo durante o período de entrega de materiais, não implicando corresponsabilidade do poder público ou de seus agentes ou prepostos;

f. Substituir, sempre que exigido pela administração e independente de justificativas, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição e/ou interesse do serviço público;

g. Manter inalterados os preços e as condições propostas;

h. Responder por todos os ônus decorrentes do transporte, embalagem, seguros, taxas, fretes e demais encargos que venham incidir na entrega dos materiais;

i. Lançar na nota fiscal as especificações dos serviços, de modo idêntico àquelas constantes do objeto do edital de pregão, número de empenho e número de contrato.

j. Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento dos serviços sem a prévia e expressa anuência da contratante;

k. Lançar na nota fiscal as especificações dos serviços, de modo idêntico àquelas constantes do objeto do edital de licitação, número de empenho e número de contrato.

10. Critério de avaliação das propostas

O critério de avaliação a ser adotado deverá ser o de menor preço.

11. Valores referenciais de mercado

O valor referencial do serviço a ser contratado conforme cotações em anexo é de r$ ( ).

12. Dotação orçamentária:

As despesas quanto à aquisição dos gêneros alimentícios, objeto deste termo de referência estão asseguradas através das seguintes dotações orçamentárias:

- **Recursos PNAE – 12.1.2094.3339032000000000000.475-1042**
- **Recurso livre* – 12.1.2094.3339032000000000000.476-000**

Da administração:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

a. Exercer a fiscalização da entrega do objeto do presente termo, anteriormente especificado no item 2, pela pessoa jurídica, pela servidora: lia giordani calleya barela, especialmente designado (a) pela secretaria municipal de educação;

b. Proceder aos pagamentos devidos à(s) empresa(s) vencedora(s);

c. Proporcionar todas as facilidades para que a(s) empresa(s) vencedora(s) possa(m) proceder à entrega dos materiais dentro do estabelecido nesta licitação;

d. Rejeitar os serviços que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

e. Aplicar à(s) empresa(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

13. Sanções

A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a contratada às sanções previstas título iv, art. 155 a 163, da lei nº 14.133/2021, podendo a contratante, à extensão da falta ensejada, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar sanções:

I. Advertência.
Ii. Multa.
Iii. Suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a administração.
Iv. Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com o poder público.

13.1 a multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos à contratada,

A) sobre o valor estimado do contrato por dias de atraso limitado a 10 %, no caso de retardamento da execução contratual.

B) 1% sobre o valor total estimado de contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição contratual não especificada na alínea "a" acima, dobrada em caso de reincidência.

C) 10% sobre o valor total estimado do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicar em firmar o termo de contrato no, prazo e condições estabelecidos.

13.2 as demais sanções poderão ser aplicadas acompanhada de a multa, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Finalizado em: castro, 19 de outubro de 2026.

Assinado eletronicamente por:
LIA GIORDANI CALLEYA BARELA
Matrícula: 721263

11/11/2026 08:15:13
Assinatura digital avançada.

Termo de referência elaborado por:
Lia Giordani Calleya Barela
Assessora de alimentação escolar
Nutricionista responsável técnica

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

Aprovado e autorizado

Assinado eletronicamente por:
LUCIANE APARECIDA DA SILVA FARIAS
Matrícula: 11681
12/11/2026 13:29:30
Assinatura digital avançada.

Luciane Aparecida da Silva
Secretária municipal de educação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

Relação de unidades escolares

A lista de unidades escolares pode ser alterada ao longo do ano letivo por motivo de fechamento ou inauguração de novas escolas e a empresa terá que incorporar essa nova necessidade às entregas.

Todas unidades escolares que estão descritas abaixo como “unidades escolares urbanas” a entrega é ponto a ponto e as demais, descritas como “unidades escolares rurais” devem ser entregues na assessoria de alimentação escolar.

Smed	
Assessoria de alimentação escolar – central de distribuição	Rua marechal deodoro 348 (entrada secundária na rua padre casemiro)
Unidades escolares urbanas	
Escolas e smed	**Endereços**
Bernardo litzinger Dalila ayres Elsa macedo Estação do tronco Jahyr lopes Jardim bela vista Linneu madureira novaes Lourival leite de carvalho Mariana garcez duarte Vicente machado Vila rosário. José antônio flygare telles Marilda fonseca fadel Relindis capile	Rua mariana marques, s/n Rua eduardo jose de quadros, 300 Rua antonio menarim, 482 Quadra 02, lt 04, jardim excede – estação do tronco Rua theofilo condessa villela, 20 Rua jonas borges martins, s/n Praça nossa senhora do rosário, 142 Rua lauro bueno, 200 Rua jaguariaiva, 362 Rua visconde do rio branco, 01 Rua são tome, 827 Rua salvador natucci, 110 Rua dr. Ricardo nardi cardoso, s/n Avenida brasil 833
Cmeis	**Endereços**
Cavalinho de pau Ciranda do saber Despertar para o mundo Elizabeth macedo kugler João paulo ii Nosso lar Rivadávia de gracia lara Rubens josé quintiliano Turma do pererê. Leda maria Marly rolim Padre livio Sandra jussara dóbis telles	Rua antonio menarim, s/n Rua pedro canha salgado, 495 Travessa francisco telles, 22 Rua joão batista gonçalves, s/n Rua felix tadeu meyer, s/n Rua 17 de maio, s/n Rua salvador natucci, 110 Rua cipriano marques, 469 Rua iv s/n – estação do tronco Rua 7 de setembro, 2060 Rua dr. Heráclio mendes de camargo, 1010 Rua renato menarim, s/n Rua marly rolim, n 415
Conveniadas	**Endereços**
Apae Cei irmãs cavanis	Rua benjamin constant, 280 R. São tomé, 1587
Unidades escolares rurais	
Escolas	**Endereço**
Edi da aparecida Cercado	**Secretaria de educação**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684

São luiz dos machados Benedito roque Tanque grande Tereza casagrande sguário Jose nery carneiro de napoli São sebastiao Terra nova Santo lazarini da silva Guararema	**Rua marechal deodoro, nº 348 – vila rio branco.**
Cmei	
Pequeno reino	

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/11/2026 08:15 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe44af96462684