



TERMO DE REFERÊNCIA

Fundamentação: Art. 6º, inciso XXIII da Lei Federal nº 14.133/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 041/2025- SEPLAN.

Órgão Demandante/Gerenciador: Prefeitura Municipal São Domingos do Araguaia por intermédio da Secretaria Municipal de Educação/FME.

Responsável: Roberto Carlos de Oliveira dos Santos – Secretário

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM.

Modo de Disputa: Aberto e Fechado.

Orçamento: Não Sigiloso.

Preferência ME/EPP/Equiparadas: Sim.

Benefícios para ME's/EPP's: Cotas Principais para Ampla Concorrência com preferência para contratação de ME's/EPP's, de itens com valor até 80.000 (oitenta mil), nos termos da LC nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO, QUANTITATIVOS E PRAZOS:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea "a" da Lei Federal 14.133/2021)

1.1. Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Especificação dos Itens e Quantitativos

Os quantitativos estimados para a presente contratação estão especificados conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VL. UNIT	VL. TOTAL
1	ABACATE IN NATURA	1900,000	QUILO	12,15	23,085,00
	<i>Especificação : Especificação : Fruto de primeira qualidade, in natura, íntegro e sadio, com aroma, cor e sabor característicos da espécie e variedade, em grau de maturação adequado para consumo, manipulação, transporte e conservação; livre de enfermidades, lesões físicas ou mecânicas, sujidades, terra, corpos estranhos aderentes, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos; acondicionado em caixas plásticas garantindo a integridade do produto até a entrega.</i>				
2	ALHO IN NATURA.	200,000	QUILO	38,37	7.673,40
	<i>Especificação : Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido, com casca intacta e seca, bulbilhos (dentes) firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor</i>				



	<i>característicos do produto, livre de resíduos de fertilizantes, manchas, bolores, brotos ou qualquer outro dano causado por pragas que possa comprometer a aparência, qualidade ou segurança do alimento. O produto deve apresentar tamanho uniforme, típico da variedade, e ser proveniente de colheita recente. Na embalagem deve constar o nome do produto, data de empacotamento, validade, peso líquido, endereço e telefone para contato do fornecedor. O alho deverá ser acondicionado em caixas de papelão resistentes, contendo 10 (dez) kg. O produto deve atender à legislação sanitária vigente.</i>				
3	AMIDO DE MILHO.	150,000	QUILO	25,73	3.859,50
	<i>Especificação : Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matérias terrosas, parasitas, umidade excessiva, fermentação ou ranço, Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima: 14% p/p; acidez máxima: 2,5% p/p; mínimo de amido: 84% p/p; resíduo mineral fixo: 0,2% p/p. Embalagem primária de 500 g ou 1 kg, íntegra, resistente e adequada à conservação do produto. Produto deve ser entregue com no mínimo seis (6) meses de validade remanescente á contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente, contendo nome do produto, composição, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i>				
4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO 5KG.	800,000	UNIDAD E	23,99	19.189,60
	<i>Especificação : Arroz branco tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, embalado de forma automatizada, sem contato manual, livre de impurezas, com no mínimo 80% de grãos inteiros, odor sabor e apresentação característicos do produto, e teor de umidade máximo de 10%. A embalagem deve conter nome do produto e do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 5kg por saco, fardo total de 30 kg. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses á contar da data de entrega. Marcas recomendadas : Brejeiro, Realengo, Urbano, ou similar, desde que atendam a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS	80,000	QUILO	27,76	2.220,56
	<i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos, corantes ou conservantes.</i>				



	<i>Embalagem de no mínimo 165 g, íntegras, resistente, atóxicas e adequadas para o acondicionamento. O rótulo deve conter, de forma legível, a identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, conforme legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo seis (6) meses á contar da entrega. O produto não deve apresentar umidade, infestação, odores ou alterações que comprometam a qualidade.</i>				
6	AZEITONA VERDE EM CONSERVA	400,000	QUILO	56,06	22.425,20
	<i>Especificação : Azeitona verde em conserva, sem caroço, de primeira qualidade, imersa em salmoura, isenta de fermentações indesejáveis, turvação, bolores ou qualquer alteração que comprometa a segurança, higiene ou aparência do produto. Acondicionada em embalagens individuais lacradas, com fechamento hermético e seguro, com peso líquido entre 300 g e 500 g, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>				
7	AÇAFRÃO.	40,000	QUILO	46,73	1.869,32
	<i>Especificação : Açafrão em pó, homogêneo, de coloração característica do produto fresco processado, aroma e sabor preservados, livre de sujidades, umidade, bolor ou misturas com outros produtos. Acondicionado em embalagem intacta, hermética, atóxica e resistente, em polietileno ou frasco PET, com capacidade aproximada de 50 g. Produto com data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias antes da entrega e validade mínima de 12 meses á contar da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i>				
8	AÇÚCAR CRISTAL	500,000	PACOTE	8,70	4.351,50
	<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, umidade excessiva, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalado exclusivamente em saio plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, em unidades de 2 (dois) kg. A embalagem deve conter, de forma legível, a denominação de venda, identificação do fabricante (nome, CNPJ), endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações</i>				



	<i>nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente (MAPA), devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>				
9	BATATA DOCE.	500,000	QUILO	7,78	3.891,50
	<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme, íntegra e fresca. Deve estar em grau de maturação adequado ao consumo e transporte, isenta de danos aparentes, rachaduras, brotações ou pontos indicativos de germinação. Livre de terra, sujidades, pragas, lesões, odores ou sabores estranhos e em estado de decomposição.</i>				
10	BATATA INGLES.	700,000	QUILO	9,23	6.463,10
	<i>Especificação : A granel, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, brotos, rachaduras, bolores, parasitas, larvas e unidades externas anormais; com polpa íntegra, limpa, coloração e tamanho uniformes típicos da variedade; livre de maior parte de terra aderente á casca e de resíduos de fertilizantes, conforme resolução CNNPA nº 12/1978.</i>				
11	BETERRABA IN NATURA.	700,000	QUILO	7,28	5.096,00
	<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme, fresco, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, odores estranhos, partes murchas ou em estado de deterioração. O acondicionamento deve ser feito em caixas plásticas vazadas, resistentes, atóxicas, higienizadas e apropriadas para transporte de hortifrutis, garantindo a integridade do alimento.</i>				
12	BISCOITO DE MAISENA	100,000	CAIXA	135,13	13.513,30
	<i>Especificação : Produto á base de farinha de trigo ou amido de milho (maisena), açúcar, gordura vegetal ou manteiga, ovo, sal e fermentos químicos permitidos, isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos; crocante, íntegro, de coloração uniforme e sabor característico, adequado para consumo infantil; acondicionado em caixa contendo 20 pacotes de 350 g cada, em embalagem de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade e conservação do produto até a entrega; validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				



13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	100,000	CAIXA	132,67	13.266,70
	<p><i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar-se íntegro, crocante, de coloração uniforme, não quebradiço, sem excesso de dureza, isento de sujidades, odor ou sabor estranho, e serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Acondicionado em pacotes plásticos lacrados de 350 g, com dupla embalagem, acondicionados em caixas contendo 20 pacotes cada, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente, incluindo a Resolução RDN nº 263/2005, Resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulagem conforme Resolução nº 259/2002, apresentando validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>				
14	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	100,000	CAIXA	128,56	12.856,30
	<p><i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se íntegro, crocante, não quebradiço e em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias estranhas á sua composição, sujidades, umidades excessivas, infestação ou qualquer característica que comprometa sua qualidade. O produto deve ser embalado em pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, acondicionado em caixa com 20 (vinte) pacotes de 350 g cada. Na embalagem deve constar, de forma legível; nome do produto, marca, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>				
15	BRÓCOLIS IN NATURA.	800,000	QUILO	43,32	34.653,60
	<p><i>Especificação : Brócolis in natura, de colheita recente e fresca, de primeira qualidade, limpo, saudável e com estágio de amadurecimento adequado para consumo. Apresentar coloração</i></p>				



	<i>totalmente verde, livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, bem como de defeitos, doenças, insetos ou materiais estranhos. Produto fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com peso médio entre 400 g e 500 g por unidade. Deve ser acondicionado em embalagem plástica limpa, ventilada ou caixa apropriada para transporte e conservação, garantindo integridade e proteção do produto durante armazenamento e transporte, atendendo às normas de higiene e qualidade alimentar vigentes.</i>				
16	CACAU EM PÓ 100%.	300,000	UNIDAD E	38,57	11.571,90
	<i>Especificação : Contendo 100% de cacau, o produto deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, devendo ser solúvel em líquidos quentes e frios e destinados ao preparo de bebidas. Isento de adição de açúcar, leite e derivados, sem glúten, corantes ou gordura trans, não podendo conter adição de gordura ou óleos estranhos a manteiga de cacau, bem como amido ou féculas. A aparência deve ser de pó fino homogêneo, sem grumos, com cor, sabor e odor próprios. O produto deve ser embalado em unidades de 200 g, e a embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, o nome do produto, número do lote, informação nutricional, data de validade, peso líquido, razão social e CNPJ do fabricante ou fornecedor, devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>				
17	CAFÉ EM PÓ.	500,000	UNIDAD E	16,34	8.171,50
	<i>Especificação : Café em pó torrado e moído, com moagem fina e uniforme, acondicionado em embalagem tipo tijolinho, alto vácuo, com peso líquido de 250 g. Disponível nos tipos tradicional, forte ou extraforte, com ponto de torração médio, sem glúten e sem gordura saturada. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega. Marca de referência: Melitta, Pilão ou equivalente de igual ou superior qualidade.</i>				
18	CANELA EM PÓ.	20,000	QUILO	185,06	3.701,20
	<i>Especificação : Produto 100% canela, em pó, de cor característica, livre de umidade, sujidades, insetos ou odores estranhos. Embalada em embalagem plástica ou de vidro, atóxica, resistente, íntegra e identificada com nome do produto, lote, data de fabricação e validade. Peso Líquido de 50 g. O</i>				



	<i>produto deverá ser entregue com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses á contar da data de entrega, em condições que garantam a integridade e qualidade do alimento.</i>				
19	CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO)	1900,000	QUILO	44,15	83.885,00
	<i>Especificação : Produto de origem bovina, obtido do corte de patinho, livre de ossos, nervos e cartilagens, com aparência fresca, cor vermelho-rosada uniforme e sem odor desagradável. Produto magro, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo ou similar, em pacotes com peso adequado, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de embalagem, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada)-18°C ou inferior) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>				
20	CARNE BOVINA MIDA (ACÉM MAGRA)	1700,000	QUILO	39,69	67,473,00
	<i>Especificação : Produto magro, moído, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo, em pacotes de 1 kg, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada (-12°C a -18°C) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>				
21	CARNE BOVINA PEDAÇOS (PALETAS)	1100,000	QUILO	42,69	46.956,80
	<i>Especificação : Carne bovina de primeira qualidade, soente congelada e sem osso, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, com vermelho-rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e</i>				



	<i>higienizada, fechada a vácuo, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>				
22	CEBOLA IN NATURA.	400,000	QUILO	6,96	2.785,20
	<i>Especificação : Produto in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência ou qualidade. Deve estar isenta de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 g, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i>				
23	CENOURA IN NATURA.	1000,000	QUILO	8,49	8.490,00
	<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, sem folhas, íntegras, com casca lisa e brilhante, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Deve estar isenta de umidade, terra, areia ou outros contaminantes. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 g, tamanho uniforme e típico da variedade, proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i>				
24	CHIMICHURRI EM PÓ	30,000	QUILO	211,26	6.337,71
	<i>Especificação : Produto obtido a partir da mistura de ervas, especiarias e condimentos naturais, isento de corantes e conservantes artificiais, sem adição de glúten, leite ou derivados, devendo apresentar aroma e sabor característicos, homogêneo, em boas condições de qualidade para consumo, livre de impurezas, sujidades, insetos, fungos, corpos estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Deve ser acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, hermeticamente fechada e com peso líquido mínimo de 50 g, devendo constar no rótulo, de forma legível, o nome do produto, lista de ingredientes, declaração</i>				



	<i>de alergênicos quando houver, pelo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, apresentando validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</i>				
25	CHUCHU IN NATURA.	700,000	QUILO	5,70	3.987,90
	<i>Especificação : Chuchu de primeira, in natura, íntegro, limpo, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores e sabores estranhos, ou qualquer sinal de deterioração. Deve apresentar-se com casca íntegra, sem rupturas ou rachaduras, de coloração uniforme, bem desenvolvido, tamanho médio, adequado ao consumo humano. Acondicionado em caixas de aproximadamente 20 kg, próprias para transporte e armazenamento de alimentos, resistentes e em boas condições de higiene.</i>				
26	COLORAU.	120,000	QUILO	13,22	1.586,76
	<i>Especificação : Produto á base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor característicos, sem umidade ou material estranho á sua composição que comprometa a integridade ou qualidade do produto. A embalagem deve conter de forma legível: nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, lista de ingredientes, informações nutricionais, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. Peso líquido mínimo: 50 g. O produto deve ser embalado em saos plástico transparente, atóxico, incolor, resistente, higienizado e hermeticamente fechado. Deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
27	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	1100,000	QUILO	19,09	20.995,70
	<i>Especificação : Produto de frango de primeira qualidade, congelado, sem osso e sem tempero, com adição de água máxima de 6%, livre de aditivos não permitidos ou substâncias que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve apresentar aspecto íntegro, não amolecido, não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, e ausência de sujidades, larvas ou contaminantes. Registro no órgão competente (SIF/SIE). Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, com peso mínimo de 1 kg, validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de fabricação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18eC, garantindo segurança alimentar.</i>				
28	CREME DE LEITE UHT	2500,000	UNIDAD E	4,80	12.000,00



	<p><i>Especificação : Creme de leite UHT, de boa qualidade, com sabor e odor característicos do produto, isento de aditivos artificiais, corantes, aromatizantes e conservantes não autorizados. Deve apresentar consistência cremosa, livre de impurezas, grumos ou sinais de deterioração. O produto deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada á conservação, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, valide, lote e marca do fabricante. O produto deve possuir selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) em conformidade com a legislação vigente. Unidade de compra: embalagem UHT de 200 g, com validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.</i></p>				
29	ERVILHA VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO	23,08	11.540,00
	<p><i>Especificação : Ervilha verde em conserva, com grãos inteiros, uniformes, limpos e de coloração verde viva, isenta de resíduos, fragmentos, parasitas, odores estranhos e sinais de deterioração. O produto deve estar imerso em líquido adequado (salmoura ou água), pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais ou aditivos não permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionada em embalagem tipo caixa ou sachê, atóxica, resistente, selada e rotulada, com peso líquido aproximado de 200 g por unidade, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade mínima de 12 meses, número do lote, informações nutricionais e instruções de conservação. A embalagem deve garantir integridade, higiene e qualidade durante transporte, armazenamento e distribuição, conforme normas sanitárias e de qualidade alimentar vigentes.</i></p>				
30	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	2200,000	UNIDAD E	3,58	7.869,40
	<p><i>Especificação : Produto resultante de concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado, elaborado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais e sem conservantes não permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração e sabor característicos, ser isento de sujidades, fermentação e quaisquer sinais de contaminação. O produto deve ser acondicionado em sachês de 300 g, confeccionados em material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, sem estufamentos, vazamentos ou alterações. Os sachês devem ser acondicionados em caixa de papelão, limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A rotulagem externa deve conter: nome do produto, marca, dados de identificação e procedência, lista de ingredientes</i></p>				



	<i>(contendo somente tomate), informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Marca recomendada: Bonare, ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
31	FARELO DE AVEIA.	80,000	QUILO	53,09	4.247,20
	<i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos ou conservantes, isento de sujidades, umidade excessiva e infestação. Embalado em pacote plástico transparente, resistente e atóxico, ou em outro material apropriado e íntegro que garanta a conservação que garanta a conservação e a integridade do alimento, não violado. A embalagem deverá conter, de forma legível, identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lista de ingredientes, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no MAPA ou ANVISA, conforme legislação vigente. Peso aproximado de 200 g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á partir da data de entrega. Produto livre de transgênicos, em conformidade com a RDC nº 263/2005 e RDC nº 727/2022 da ANVISA.</i>				
32	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	500,000	QUILO	10,23	5.115,00
	<i>Especificação : Farinha de mandioca branca, do tipo fina ou média, seca, torrada, própria para consumo humano, isenta de sujidades, grãos queimados, fermentados, mofados ou qualquer sinal de umidade ou contaminação, apresentando coloração clara e uniforme, sabor e odor característicos, sem traços de amargor ou ranço, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, limpa, original de fábrica, lacrada e com peso líquido entre 1 kg e 2 kg, contendo rotulagem legível com nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente, atendendo ás normas da ANVISA (RDC nº 275/1001 e RDC nº 331/2019), entregue com no mínimo 75% do prazo de validade vigente e sujeita á recusa caso apresente sinais de umidade, presença de insetos, embalagem violada ou rotulagem ilegível.</i>				
33	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA.	250,000	QUILO	21,49	5.372,50
	<i>Especificação : Produto de farinha de tapioca, subgrupo granulada, tipo 1, destinado especificamente para preparo e consumo com açaí, isento de impurezas. Deve ser acondicionada em embalagem de saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O peso líquido deve ser no mínimo de 190 g. O produto deverá apresentar</i>				



	<i>validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>				
34	FARINHA DE TRIGO.	300,000	QUILO	8,35	2.505,90
	<i>Especificação : Produto obtido da moagem de grãos de trigo são e limpos, própria para consumo humano, de primeira qualidade, devendo apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, umidade excessiva ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade. A farinha deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme exigido pela legislação vigente (Resolução RDN nº 344/2022). O produto deve estar acondicionado em embalagens resistentes, atóxicas, devidamente lacradas e rotuladas, com peso líquido de 1 kg, contendo obrigatoriamente as informações: nome do produto, identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 (seis) meses á contar da data da entrega), informações nutricionais e instruções de conservação. Marca de referência: Dona Benta ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
35	FEIJÃO CARIOQUINHA	500,000	UNIDAD E	9,78	4.888,50
	<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, tipo 1, constituído por grãos inteiros e sadios, com teor máximo de umidade de 15%. Deve ser isento de material terroso, parasitas, sujidades, mistura de outras variedades ou espécies, perfurações (carunchos), grãos esbranquiçados, murchos, sem brilho, brotando ou com cheiro estranho (ex: inseticida) ao abrir o pacote. Deve ser acondicionado em embalagem resistente, lacrada e de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>				
36	FEIJÃO PRETO	500,000	QUILO	7,52	3.760,00
	<i>Especificação : Produto tipo 1, de primeira qualidade, isento de impurezas, como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade, com tolerância máxima de 0,5% de grãos não aproveitáveis. O rendimento mínimo de cozimento deve ser de 2,5. Deve ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e lacrado, com identificação do produto, marca do fabricante, peso, safra e validade, sendo esta não inferior a 180 dias á contar da data de fabricação, e o produto fabricado</i>				



	<i>há no máximo 30 (trinta) dias da data de entrega no depósito. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>				
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	20,000	QUILO	56,63	1.132,66
	<i>Especificação : Produto em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100 g, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo á legislação vigente. A embalagem deve garantir integridade, protegendo o produto da umidade, luz e contaminação. Validade mínima de 12 (doze) meses á partir da data de entrega.</i>				
38	FLOCÃO DE MILHO.	1100,000	UNIDAD E	4,91	5.397,70
	<i>Especificação : Produto constituído por flocos de milho (farinha de milho flocada) de granulometria adequada para preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor característicos, isento de umidade e de materiais estranhos á sua composição que comprometam a qualidade. Na embalagem deve constar: nome do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, lacrado e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
39	FRANGO INTEIRO CONGELADO	1500,000	QUILO	13,57	20.350,50
	<i>Especificação : Produto não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Deve ser isento de sinais de descongelamento, coloração esverdeada, odor desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote devem constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportador em veículo refrigerado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>				
40	IOGURTE DE FRUTAS	1300,000	UNIDAD	10,50	13.646,10



			E		
	<i>Especificação : Produto líquido, elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulantes e conservante, conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem plástica original, resistente e lacrada, com volume entre 900 ml, e 1 litro. Deve apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega, e a embalagem deve conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de valide, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária do órgão competente (MAPA ou equivalente).</i>				
41	LARANJA TIPO PÊRA OU VALÊNCIA.	550,000	QUILO	6,53	3.593,15
	<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo ás normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e ás diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e resistente, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>				
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL	4000,000	UNIDAD E	9,62	38,492,00
	<i>Especificação : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, processado por tecnologias adequadas, com boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, apresentando pó de cor branca e levemente amarelada. Sem glúten. Deve atender ás especificações da Portaria MAPA nº 326/97. A embalagem deve conter nome do produto, e fabricante, data de fabricação, número do lote e ser laminada, atóxica, resistente e hermeticamente lacrada para preservar a qualidade do produto. Peso líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega. Marca recomendada: CCGL ou similar, desde que atenda á todas as especificações técnicas descritas.</i>				
43	LEITE INTEGRAL UHT	1000,000	UNIDAD E	9,19	9.187,00
	<i>Especificação : Produto integral, pasteurizado pelo método UHT, conservando sabor e nutrientes naturais do leite. Na embalagem deve constar: nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, validade mínima de 120 (cento e</i>				



	<i>vinte) dias á contar da data de entrega, valor nutricional e selo de inspeção sanitária do MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro, íntegra, resistente e lacrada, garantindo integridade e conservação até o consumo.</i>				
44	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA	400,000	QUILO	28,06	11.225,20
	<i>Especificação : Produto cárneo, industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos, embutidos em envoltório natural ou artificial ou processado por extrusão, submetido a tratamento térmico adequado, podendo conter pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo proibida a adição de glutamato monossódico; ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120); aspecto firme, cor típica da espécie, cheiro e sabor característicos; embalagem primária em saco de polietileno cryovac termoformado, atóxico, resistente e transparente, peso líquido de 1 a 2,5 kg; embalagem secundária em caixa de papelão reforçado envolta em filme termoencolhível, capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg; rotulagem conforme legislação vigente, contendo marca, nome e endereço do abatedouro com registro no SIF/DIPOA, identificação completa do produto, data de fabricação, validade mínima de 2 meses, prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</i>				
45	MACARRÃO ESPAGUETE.	1000,000	UNIDAD E	5,60	5.603,00
	<i>Especificação : Massa de sêmola tipo espaguete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com corantes naturais de urucum e cúrcuma, contendo glúten, sem colesterol, com aspecto, odor e sabor característicos, livre de sujidades e outros materiais que possam comprometer a qualidade do produto. A embalagem deve conter: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido: 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica própria,</i>				



	<i>atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</i>				
46	MACARRÃO PARA LASANHA	700,000	UNIDAD E	13,17	9.219,00
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e ovo (quando aplicável), isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos, com coloração, espessura e comprimento uniformes, firme, íntegro e adequado para cozimento sem desmanchar; acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade do produto até a entrega; validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
47	MACARRÃO TIPO PARAFUSO.	800,000	UNIDAD E	6,31	5.045,60
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo, podendo conter ovos ou não, isento de sujidades, bolores, manchas e sem fragilidade á pressão dos dedos. A embalagem deve estar íntegra, lacrada e acondicionada em pacotes de 500 (quinhentas) gramas. O rótulo deve conter, no mínimo: nome e/ou marca do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando aplicável. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
48	MARGARINA VEGETAL	500,000	UNIDAD E	10,89	5.445,00
	<i>Especificação : Produto à base de óleos ou gorduras vegetais, com adição de sal, contendo aproximadamente 70% de lipídios, sendo fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Deve ser acondicionada em embalagem própria, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentas) gramas. A embalagem deve conter nome do produto e fabricante, endereço e telefone de contato do fabricante, lista de ingredientes, valor nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, registro no órgão competente (MAPA) quando aplicável. Validade mínima de 02 (dois) meses á contar da data de entrega.</i>				
49	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA.	900,000	QUILO	17,19	15.473,70
	<i>Especificação : Produto de categoria 1, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação para consumo. Casca firme e brilhante,</i>				



	<i>sem cortes, manchas, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Polpa suculenta, isenta de substâncias terrosas e de defeitos causados por parasitas, com peso médio de 100 (cem) gramas e tamanho uniforme, próprio da espécie, proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, e transportado em caixas vazadas de polietileno.</i>				
50	MELANCIA IN NATURA.	1200,000	QUILO	3,72	4.460,40
	<i>Especificação : Produto in natura, a granel, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Deve apresentar polpa firme e íntegra, sem rachaduras, partes murchas, sujidades, parasitas ou larvas, conforme Resolução CNNPA nº 12/1978. O produto deve ser transportado e armazenado em condições que preservem sua qualidade e segurança alimentar.</i>				
51	MELÃO IN NATURA	1100,000	QUILO	11.57	12.727,00
	<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, rachadura, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas, resíduos de defensivos e materiais estranhos. atendendo ás normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa, resistente e atóxica, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>				
52	MILHO CANJICA AMARELO.	500,000	UNIDAD E	5,14	2.568,50
	<i>Especificação : Milho amarelo, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
53	MILHO CANJICA BRANCO	500,000	UNIDAD	7,10	3.550,00



			E		
	<p><i>Especificação : Milho branco, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>				
54	MILHO VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO	28,95	14.475,00
	<p><i>Especificação : Produto simples, com grãos inteiros, imersos em líquido, de tamanho e coloração uniformes, pronto para consumo, isento de conservantes artificiais, corantes e aditivos não naturais, atendendo ás normas de higiene, qualidade e segurança alimentar vigentes; acondicionado em sachê resistente e lacrado, identificado com rótulo conforme legislação vigente (nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais), com peso líquido aproximado de 200 g por unidade; validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data de entrega, mantido em condições adequadas de armazenamento; legislação aplicável; RDC n° 263/2005, RDC n° 259/2002, RDC n° 27/2010 E Lei n° 8.918/1994.</i></p>				
55	MORANGO CONGELADO	900,000	QUILO	58,87	52.980,30
	<p><i>Especificação : Morango in natura, fresco e de primeira qualidade, selecionado, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, deformações ou manchas. Congelado rapidamente após a colheita para manter cor, aroma, sabor e características nutricionais. Isento de sujidades, terra, resíduos químicos acima dos limites legais, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Acondicionado em embalagem adequada para congelamento, resistente e lacrada, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i></p>				
56	ORÉGANO	50,000	QUILO	116,43	5.821,35
	<p><i>Especificação : Orégano desidratado de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, sem odores ou sabores estranhos, 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos</i></p>				



	<i>químicos. O produto deve estar isento de sujidades, umidade excessiva, insetos ou qualquer contaminante que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem lacrada com peso mínimo de 50 g, devidamente rotulada com data de validade e procedência.</i>				
57	OVOS BRANCOS OU AMARELO CARTELA C/30 UNIDADES	100,000	CARTEL A	21,11	2.111,00
	<i>Especificação : Produto fresco, de primeira qualidade, branco ou amarelo, tamanho grande e uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sujidades ou fezes de aves. Gema firme, redonda e central; clara transparente, consistente e límpida, sem manchas ou turvação; proveniente de aves saudáveis e manipuladas em granja com condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Devem ser acondicionados em bandejas, inseridas em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo identificação do produto, marca, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega.</i>				
58	PEITO DE FRANGO DESOSSADO	1100,000	QUILO	24,01	26.407,70
	<i>Especificação : Carne de frango de primeira qualidade, somente congelada e sem osso, proveniente de aves abatidas sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, pele em excesso, sinais de deterioração, odor e sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo ou em bandeja de isopor conforme padrão indústria, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>				
59	PERNIL/LOMBO SUÍNO	1000,000	QUILO	32,16	32,160,00
	<i>Especificação : Carne suína de primeira qualidade, somente congelada, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor uniforme e odor característico. Isenta de ossos quebrados, cartilagens, gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos. Deve ser acondicionada em embalagem adequada, resistente, atóxica e identificada com nome do produto, peso, lote, data de fabricação e validade. O</i>				



	<i>transporte e armazenamento devem manter a temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
60	PÁPRICA DOCE	70,000	QUILO	142,03	9.941,89
	<i>Especificação : Páprica doce em pó, de boa qualidade, apresentando aroma, cor, sabor e textura característicos, isenta de sujidades, umidade excessiva e contaminação por insetos ou materiais estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem lacrada de no mínimo 50 g, contendo o rótulo original do fabricante com nome do produto, marca procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e quantidade. Deve possuir registro no órgão competente, atendendo às normas de higiene, segurança e qualidade alimentar vigentes.</i>				
61	PÃO FRANCÊS.	12000,000 0	UNIDAD E	1,48	17.724,00
	<i>Especificação : Produto fresco, pesando aproximadamente 50 g após assado, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor suavemente dourada. Deve ser acondicionado em embalagem plástica de polipropileno resistente e lacrada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento. A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve obedecer às normas sanitárias vigentes, incluindo Boas Práticas de Fabricação (RDC ANVISA nº 216/2004) e demais legislações aplicáveis. A validade mínima deve ser de até 24 horas após a fabricação, garantindo entrega de pão fresco á escola. Durante transporte, deve ser mantido em condições que preservem sua integridade, qualidade e segurança alimentar.</i>				
62	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.	24000,000	UNIDAD E	1.49,	35.832,00
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, elaborado com matérias-primas de boa qualidade. O pão deverá ser fresco, isento de sujidades, mofo ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança. O peso líquido por unidade deverá ser de 50 g, (cinquenta gramas). O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 10 (dez) unidades por embalagem. A rotulagem deve conter, obrigatoriamente, nome do produto e fabricante,</i>				



	<i>data de fabricação e validade, peso líquido, valor nutricional, endereço e telefone para contato. O pão deverá ser assado de véspera e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a contar da data de fabricação. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013).</i>				
63	QUEIJO MUSSARELA FATIADO.	1000,000	QUILO	56,87	56.870,00
	<i>Especificação : Produto elaborado a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante e conservante natamicina (INS 235); alérgicos: contém leite; não contém glúten; produto de boa qualidade, íntegro, firme, sem odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra e resistente, contendo informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), garantindo a integridade e segurança do produto até a entrega.</i>				
64	REPOLHO.	400,000	QUILO	6,00	2.401,20
	<i>Especificação : Repolho verde de tamanho médio, primeira qualidade, com cabeças fechadas, tenros, sem ferimentos, manchas ou defeitos, de coloração uniforme e livres de terra nas folhas externas. O produto deve estar livre de enfermidades, insetos e danos de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência ou formação. Deve ser acondicionado em embalagem adequadas (caixas ou sacos ventilados), garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com identificação contendo nome do produto, peso bruto, fornecedor e data de colheita.</i>				
65	SAL MOÍDO IODADO	250,000	QUILO	1,90	474,25
	<i>Especificação : Sal refinado e iodado, com granulação uniforme, conforme legislação federal vigente (RDC nº 23/2013 - ANVISA), contendo de 15 a 45 mg de iodo por kg. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido de 1 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor com endereço e telefone para contato, e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes e hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a contar da data de entrega.</i>				
66	UVA PASSA PRETA	250,000	QUILO	34,93	8.733,25
	<i>Especificação : Uva passa preta, sem caroço, de aparência uniforme, íntegra, limpa, livre de resíduos</i>				



	<i>de terra, mofo, insetos, umidade excessiva, fermentação ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade do produto. O produto deve ser obtido de matéria-prima sã e selecionada, mantendo suas características organolépticas, como cor, sabor e aroma típicos de uva passa de qualidade, acondicionada em embalagem transparente, resistente e lacrada, com peso mínimo de 100 g, contendo identificação completa, incluindo nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade e lote. O produto deverá atender às normas de higiene e segurança alimentar vigentes, incluindo a legislação da ANVISA sobre alimentos secos e sem adição de conservantes. Validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com acondicionamento que garanta a integridade do produto durante transporte e armazenamento, evitando umidade, luz direta e contaminação.</i>				
67	VINAGRE DE ÁLCOOL	300,000	UNIDAD E	2,33	699,90
	<i>Especificação : Produto obtido a partir da fermentação acética de álcool etílico, com teor de acidez mínima de 4%, destinado ao consumo humano, incolor, límpido, isento de partículas, sedimentos, odores ou sabores estranhos, conservantes e aditivos não permitidos; acondicionado em garrafa de 500 ml, de material seguro, resistente e vedada, devendo constar no rótulo de forma legível o nome do produto, teor de acidez, volume líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, garantindo validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>				
68	ÓLEO DE SOJA.	720,000	UNIDAD E	12,08	8.699,76
	<i>Especificação : Produto de origem vegetal, refinado, transparente, com cheiro e sabor característicos, livre de ranço, impurezas e substâncias estranhas, com 0% de gordura trans. Deve ser acondicionado em garrafas/plásticos resistentes de 900 ml, íntegros e sem perfurações. A embalagem deve conter número do produto e fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, endereço e telefone de contato e registro no órgão competente (MAPA. Validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data entrega.</i>				
TOTAL GERAL:				(R\$) 940.103,86	



1.3. As quantidades constantes são estimativas de consumo e não geram qualquer tipo de obrigação ao Órgão Solicitante, não obrigando-os à execução de sua totalidade, podendo promover a aquisição de acordo com as suas necessidades, obedecendo à legislação pertinente.

1.4. No preço registrado deverão estar inclusos os custos e garantias, no que couber, e quaisquer outras despesas para execução do objeto desta licitação.

1.5. O objeto desta contratação enquadra-se como bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que suas especificações podem ser descritas de forma objetiva e padronizada no mercado, sem demandar complexidade técnica ou execução ininterrupta. Tão pouco está caracterizado como bem de luxo.

1.6. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, em conformidade com o artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.6.1. Eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços pressupõe a renovação dos quantitativos inicialmente fixados em Ata.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “b” da Lei Federal 14.133/2021)

2.1. Da Fundamentação da Contratação

O procedimento licitatório a ser adotado, será regido pelo da Lei Federal 14.133/2021) e alterações posteriores e pela Lei Complementar nº 123/2006 de 14/12/2006.

O uso Sistema Registro de Preços utilizado para a presente contratação está fundamentado no Decreto nº 7.892/2013 e posteriores alterações e atualizações, considerando a impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do fornecimento necessário para utilização nos fins já mencionados.

2.2. Da Justificativa da Contratação

2.2.1. A presente demanda visa à formalização do Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a compor o cardápio nutricional dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal de São Domingos do Araguaia/PA.



A necessidade da contratação é intrínseca à garantia do direito fundamental à alimentação escolar, essencial para o pleno desenvolvimento biopsicossocial e educacional das crianças e adolescentes. Sob a perspectiva do interesse público, a oferta de uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar constitui um pilar fundamental para o combate à desnutrição, à obesidade e a outras deficiências nutricionais, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. Ao assegurar o acesso a refeições nutritivas, contribui-se diretamente para a melhoria do rendimento escolar, da concentração e da capacidade de aprendizado, mitigando as disparidades sociais e educacionais e fortalecendo o processo de ensino-aprendizagem.

2.2.2. O problema a ser solucionado com esta contratação reside na garantia da continuidade e da qualidade do suprimento alimentar para os estudantes da rede municipal. A ausência de um mecanismo eficaz e contínuo de aquisição de gêneros alimentícios pode levar à interrupção do fornecimento da merenda escolar, comprometendo a segurança alimentar e nutricional de milhares de alunos. Para muitos, a alimentação oferecida na escola representa a principal ou, em alguns casos, a única refeição balanceada do dia. A instabilidade ou deficiência no fornecimento resultaria em um grave retrocesso nas políticas públicas de educação e saúde, impactando negativamente a permanência do aluno na escola e sua capacidade de assimilar o conteúdo pedagógico, além de agravar condições de vulnerabilidade social. A contratação via Registro de Preços busca otimizar o processo de aquisição, assegurando a agilidade e a eficiência necessárias para atender à demanda de forma ininterrupta, com produtos de qualidade e preços competitivos.

2.2.3. Os impactos da ausência deste serviço para a administração pública seriam severos e multifacetados. Primeiramente, implicaria no descumprimento de deveres constitucionais e legais, notadamente o direito à educação, à saúde e à alimentação adequada, previstos na Constituição Federal de 1988, e as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tal omissão geraria responsabilidades administrativas, civis e até criminais para os gestores, além de expor o município a sanções e fiscalizações dos órgãos de controle. Haveria um comprometimento irreversível da qualidade da educação, com o aumento da evasão e da repetência escolar, e a desestruturação do planejamento pedagógico das unidades de ensino. A imagem da administração perante a sociedade seria seriamente abalada, minando a confiança pública na capacidade do ente federativo de zelar pelos direitos básicos de seus cidadãos.

2.2.4. Para a população atendida, os impactos da interrupção ou deficiência no fornecimento da merenda escolar seriam dramáticos. Os alunos estariam sujeitos a quadros de insegurança alimentar, subnutrição ou má nutrição, o que acarreta sérios riscos à saúde, incluindo o comprometimento do sistema imunológico, atraso no crescimento e desenvolvimento cognitivo. A fome e a falta de nutrientes essenciais prejudicam diretamente a capacidade de aprendizado, a memória e a atenção, resultando em baixo rendimento escolar. Adicionalmente, a merenda escolar funciona como um importante fator de permanência do aluno na escola, especialmente para aqueles oriundos de famílias de baixa renda. Sua ausência ou inadequação poderia, portanto, aumentar as taxas de abandono



escolar e aprofundar o ciclo de pobreza e desigualdade social, comprometendo o futuro educacional e profissional das novas gerações.

2.2.5. A presente contratação encontra seu embasamento jurídico em diversas legislações, garantindo sua legitimidade e conformidade. A espinha dorsal reside na Constituição Federal de 1988, que consagra o direito à educação (art. 205), à saúde e à alimentação como direitos sociais (art. 6º). Especificamente sobre a alimentação escolar, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecendo as diretrizes para a oferta da merenda, a universalização do atendimento, a promoção da alimentação saudável e a utilização de recursos financeiros. O Decreto nº 7.788, de 14 de agosto de 2012, regulamenta a mencionada lei, detalhando os procedimentos operacionais e administrativos do PNAE. Adicionalmente, as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a exemplo da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (ou suas sucessoras), são essenciais por detalharem as normas de execução do programa, como os per capita mínimos, as diretrizes nutricionais para elaboração dos cardápios e a forma de prestação de contas. O processo licitatório para a aquisição dos gêneros alimentícios, e a consequente formalização do Registro de Preços, será conduzido em estrita observância à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que disciplina as contratações públicas e estabelece os requisitos para o sistema de registro de preços, garantindo a economicidade, a eficiência e a transparência do processo de aquisição.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “c” da Lei Federal 14.133/2021)

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “d” da Lei Federal 14.133/2021)

4.1. Em observância ao disposto no Art. 18, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a necessidade de identificação dos requisitos da contratação, foram estabelecidos os critérios mínimos indispensáveis para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar. Tais requisitos visam garantir a adequação dos produtos às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia, assegurando a qualidade e a conformidade com as normas técnicas pertinentes, elementos essenciais para a eficácia das atividades rotineiras da alimentação escolar.

4.2. Requisitos Qualitativos do Objeto:

4.2.1. A contratação terá como premissa a aquisição de gêneros alimentícios que atendam rigorosamente aos padrões de qualidade, segurança e valor nutricional exigidos para a composição do cardápio escolar. Todos os produtos deverão ser de alta qualidade, frescos, quando



aplicável, e em perfeito estado de conservação e higiene, aptos ao consumo humano. As especificações detalhadas de cada item, incluindo características físicas, químicas e microbiológicas, bem como informações sobre embalagem e validade, serão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência Detalhado. Adicionalmente, todos os alimentos deverão estar em conformidade com as normas e regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicáveis, e possuir registro nos órgãos competentes, se exigido por lei. A data de fabricação e validade deverá ser compatível com o período de consumo, garantindo a integridade e segurança dos produtos até a utilização final, preferencialmente com prazos de validade estendidos para permitir o controle de estoque e consumo adequado.

4.3. Critérios de Sustentabilidade:

4.3.1. Em consonância com o Art. 45 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a inclusão de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas, serão priorizados os gêneros alimentícios que observem práticas de produção sustentável, sempre que possível e viável. Isso inclui a valorização de produtos orgânicos, agroecológicos ou aqueles cujos métodos de produção minimizem impactos ambientais e promovam a conservação dos recursos naturais. Serão valorizadas embalagens que minimizem o impacto ambiental, preferencialmente recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, e que garantam a conservação dos alimentos sem adição de substâncias nocivas. Além disso, os fornecedores deverão comprovar a observância da legislação ambiental e trabalhista vigente, evitando a exploração de trabalho infantil ou análogo à escravidão em sua cadeia produtiva, contribuindo para uma cadeia de suprimentos responsável.

4.4. Amostras:

4.4.1. Será obrigatória a apresentação de amostras dos gêneros alimentícios oferecidos pelos licitantes classificados, conforme previsto no Art. 42, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. A exigência terá por finalidade a avaliação da conformidade das características qualitativas, físicas e nutricionais dos produtos com as especificações mínimas estabelecidas neste Termo de Referência e demais anexos. O procedimento para solicitação, entrega e avaliação das amostras seguirá a seguinte dinâmica, e a não conformidade resultará na desclassificação do licitante para o item correspondente.

4.4.2. Ao final da etapa de lances as empresas detentoras dos menores preços dos seguintes itens, quando convocadas, obedecendo a ordem de classificação das propostas comerciais, para a apresentação de amostras, na forma e prazos expostos neste Instrumento e no Termo de Referência;

4.4.3. Exigir-se-á amostra dos licitantes que se apresentarem provisoriamente classificados em primeiro lugar;



- 4.4.4.** O prazo para a apresentação das amostras será de no máximo 02 (dois) dias úteis, a contar da convocação pelo Agente de Contratação;
- 4.4.5.** A empresa convocada deverá atender rigorosamente os prazos e condições determinados para a entrega da amostra;
- 4.4.6.** O prazo que trata o subitem anterior é único, ou seja, não haverá dilatação do prazo de entrega das amostras;
- 4.4.7.** As amostras deverão ser entregues acompanhadas de um documento de encaminhamento (Ofício ou Termo de Entrega) elaborado em papel timbrado da empresa e devidamente assinado por seu representante;
- 4.4.8.** As amostras devem ser entregues identificadas com os seguintes dados:
- a) Razão social e CNPJ da empresa licitante;
 - b) Modalidade e número da licitação;
 - c) Número do item a que se refere a amostra.
- 4.4.9.** A amostra deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será efetivamente entregue NAS UNIDADES DE ENSINO, INCLUSIVE MARCA/NOME COMERCIAL, FABRICANTE E MODELO (forma de apresentação da embalagem), de acordo com àquela apresentada na proposta provisoriamente vencedora;
- 4.4.10.** O local de entrega das amostras para análise e parecer da equipe da Secretaria Municipal de Educação, será diretamente no Departamento de Alimentação Escolar, no horário de 08h às 12h ou das 14h às 16h. Endereço: Travessa União, nº 210, Centro, São Domingos do Araguaia - PA, CEP 68.520-000, devendo ser recebida por quaisquer das nutricionistas. Deverá ser feito registro por meio fotográfico no momento da entrega, a fim de resguardar ambas as partes;
- 4.4.11.** É facultada a presença do representante da empresa responsável pela entrega no momento da apresentação das amostras, sendo registrado o nome e documento de identificação do responsável e/ou da transportadora que efetuar a entrega das amostras;
- 4.4.12.** A não apresentação das amostras no prazo solicitado implicará na automática desclassificação da proposta para o item;
- 4.4.13.** Não serão aceitas amostras para análise por analogia;
- 4.4.14.** Poderão acompanhar a análise das amostras quaisquer interessado e/ou representante das empresas participantes, desde que não intervenha na condução do Nutricionista durante a análise das referidas amostras;



4.4.15. Por se tratar de materiais de consumo, não haverá devolução de qualquer das amostras ou ressarcimento aos licitantes, em decorrência dos custos empregados para a apresentação das mesmas

4.4.16. As amostras serão analisadas para verificação se as marcas ofertadas estão atendendo as exigências conforme as especificações dos itens contidos no tópico 1.2 deste Termo de Referência;

4.4.17. A equipe do Departamento de Alimentação Escolar emitirá o Termo de Análise, acompanhado de registro fotográfico, que terá efeito sobre a aceitação ou recusa da proposta.

4.5. Subcontratação:

4.5.1. Não será admitida a subcontratação integral do objeto licitatório. A subcontratação parcial poderá ser admitida apenas para serviços específicos e secundários, como transporte e logística, desde que expressamente autorizado pela Administração e que a responsabilidade principal pela qualidade e entrega dos materiais permaneça com a contratada, conforme Art. 122 da Lei nº 14.133/2021. Esta medida visa garantir o controle sobre a execução do contrato e a responsabilização direta do fornecedor principal pela qualidade dos materiais fornecidos.

4.6. Garantia da Proposta

4.6.1. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/21, como requisito de pré-habilitação, a licitante deverá apresentar a comprovação de recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/21.

4.6.2. A licitante que optar por concorrer a um ou mais lotes/itens específicos, deverá apresentar a garantia considerando o valor estimado dos lotes/itens ao qual irá concorrer.

4.6.3. Considerando a discricionariedade inerente à Administração, fica consignado que as empresas deverão prestar a garantia, logo após a fase de lances, será solicitado ao vencedor o envio do seguro ou comprovante de garantia no prazo de quinze minutos, devendo a data do seguro garantia ser anterior a abertura do certame.

4.6.4. Caso a licitante opte por recolher o valor exigido como garantia em dinheiro, deverá realizar o depósito na seguinte conta: Banco – 001, Banco do Brasil, Ag: 4116-5, Conta Corrente nº 105.671, em nome da Prefeitura Municipal de São Domingos do Araguaia, CNPJ: 83.211.391/0001-10, o qual deverá anexar o comprovante de depósito no prazo de quinze minutos, devendo a data do depósito ser anterior a abertura do certame, sob pena de inabilitação.

4.6.5. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.



4.6.6. Seguro Garantia, mediante entrega da competente apólice, no original, emitido por entidade em funcionamento no País, em nome da Prefeitura Municipal de São Domingos do Araguaia, inscrito no CNPJ sob o no 83.211.391/0001-10, cobrindo o risco de quebra dos termos de aceitação da proposta (caso a licitante deixe de cumprir com o valor proposta), com o dobro do prazo de validade da proposta, contados da data de abertura da sessão, devendo ser juntado na documentação de habilitação comprovante de pagamento do mesmo.

4.6.5. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o §1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

4.7. Garantia Contratual:

4.7.1. Não será exigida garantia de execução do contrato, nos termos do Art. 96 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto (fornecimento de bens com entregas parceladas) e a modalidade de execução. A segurança da Administração será resguardada pela possibilidade de rescisão contratual em caso de descumprimento, aplicação de sanções, e pela verificação e recebimento provisório e definitivo de cada lote de produtos entregues, minimizando os riscos e custos operacionais.

4.8. Garantia dos Produtos:

5.8.1. Os produtos fornecidos deverão possuir garantia contra defeitos de fabricação e vícios ocultos, em conformidade com as disposições do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e as garantias específicas dos fabricantes. Qualquer material que apresente inconformidade com as especificações técnicas, defeito de fabricação ou vício de qualidade, durante o período de garantia legal ou contratual, deverá ser prontamente substituído pelo fornecedor, sem ônus para a Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “e” da Lei Federal 14.133/2021)

5.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos para alimentos não perecíveis e de 24 (vinte e quatro horas) para itens perecíveis, a contar da data de envio da Ordem de Fornecimento.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias corridos para alimentos não perecíveis e de 12 (doze) horas para alimentos perecíveis de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender as especificações técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência.

5.4. Os alimentos poderão ser pedidos parceladamente ou na sua totalidade, de acordo com a necessidade da secretaria e do interesse público.



5.5. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248/2008.

5.6. Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

5.7. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.8. Quando da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar-se:

5.8.1. Isentos de substâncias terrosas.

5.8.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

5.8.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens.

5.8.4. Sem umidade externa e/ou interna anormal.

5.8.5. Isentos de odor e sabor estranhos à suas propriedades organolépticas.

5.8.6. Isentos de enfermidades.

5.8.7. Acondicionado em embalagens íntegras, sem rasgos, corrosões, furos, amassados, e em perfeitas condições, inclusive de armazenamento e transporte.

5.9. A fim de garantir a segurança alimentar, os prazos de validade dos alimentos devem respeitar os seguintes critérios:

5.9.1. Os alimentos perecíveis devem ser frescos e com boa qualidade sensorial. Os aspectos sensoriais serão conferidos no momento da entrega das mercadorias.

5.10. As embalagens dos produtos devem ser as originais de fábrica e lacradas, contendo a identificação do produto, marca e fabricante, data de fabricação, no do lote, prazo de validade.

5.11. Deverão ser fornecidos produtos de primeira qualidade e acondicionados de forma a manter suas características de conservação.

5.12. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto da legislação de alimentos, estabelecida pela agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme artigo 33 Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.



5.13. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, a marca do fabricante, o prazo de validade e o peso líquido, conforme resolução CNNPA nº 12/1978.

5.14. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Travessa União, nº 210, Centro, São Domingos do Araguaia-PA, CEP 68.520-000.

5.15. O objeto deverá ser entregue, sem nenhum custo oneroso para a Contratante em relação ao fornecimento, ficando a Contratada obrigada a fornecer, transportar e entregar o objeto licitado no local indicado pela Contratante, acima mencionado.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “f” da Lei Federal 14.133/2021)

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa disponível para durante todo o período de execução do objeto, com contato profissional disponibilizado para resolução das demandas da contratação (e-mail ou whatsapp).

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.



Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato



6.19. Cabe ao gestor do contrato:

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

6.19.2. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.19.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.19.4. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.19.5. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.19.6. Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.19.7. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “g” da Lei Federal 14.133/2021)

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 10 (dez) dias corridos para alimentos não perecíveis e de 48 (quarenta e oito) horas para itens perecíveis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.



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

7.11.1. O prazo de validade;

7.11.2. A data da emissão;

7.11.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.11.4. O período respectivo de execução do contrato;

7.11.5. O valor a pagar; e

7.11.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou sítios oficiais para:

7.14.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.14.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, 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 do Contratante.

7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência



do Contratado, 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.

7.17. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice de Preço do Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.24. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Reajuste



7.26. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 31/10/2025.

7.27. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preço do Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.28. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.29. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.30. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.31. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.32. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.33. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “h” da Lei Federal 14.133/2021)

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, por meio do Sistema de Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento: **MENOR PREÇO POR ITEM, com itens exclusivo e ampla concorrência.**

8.2. Em momento oportuno, na proposta readequada (realinhada), deverão constar, obrigatoriamente, todas as disposições relativas à execução do objeto, em estrita conformidade com este Termo de Referência, incluindo, mas não se limitando a: Condições de Entrega; Local(is) de Entrega; e Forma e Prazo de Entrega.



8.3. Nesta proposta readequada (realinhada), deverá ser igualmente exigida a apresentação obrigatória do Prazo e Forma de Pagamento, em atenção ao conteúdo deste Termo de Referência.

8.4. Visando assegurar a vinculação da proposta do licitante às disposições contidas no edital e seus anexos, e com o objetivo de evitar quaisquer infortúnios na execução do objeto, não serão aceitos termos vagos e imprecisos na apresentação das propostas readequadas (realinhadas), tais como: “Conforme Termo de Referência”, “Conforme Edital”, entre outros.

8.5. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/21, como requisito de pré-habilitação, a licitante deverá apresentar a comprovação de recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/21.

Exigências de habilitação

8.6. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- a) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI;
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso o licitante seja sucursal, filial ou agência;
- d) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede do licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Cópia do Documento de Identidade e do CPF dos sócios e/ou diretores.
- g) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual – MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista



8.7. Para a Comprovação da Regularidade Fiscal e Trabalhista a Licitante Deverá Apresentar:

- a) Prova de Regularidade Fiscal Perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- b) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital;
- c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;
- e) Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ e/ou Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
- f) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 12.440, de 07/07/2011, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.

8.7.1. Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.

8.7.2. Caso o licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

Qualificação Econômico-Financeira

8.8. Para Comprovação da Qualificação Econômico-Financeira a licitante deverá apresentar:

- a) Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, extraídas do Livro Diário que deverão conter indicação do número das páginas, e deverão ser apresentados devidamente registrados na Junta Comercial do Estado ou Cartório;

Obs.: Registro no cartório será somente para empresas cuja natureza jurídica seja Sociedade Civil.

- b) Termo de Abertura e Termo de Encerramento do Livro Diário, contendo no mínimo os dados da empresa, tais como número do Livro Diário e do NIRE, datas e quantidades de páginas, acompanhado da prova de registro na Junta Comercial ou Cartório;



Obs.: Registro no cartório será somente para empresas cujo a natureza jurídica seja Sociedade Civil.

c) Para sociedades anônimas, regidas pela Lei nº 6.404/1976, além do disposto anteriormente para sociedade empresária, deverão as demonstrações contábeis serem apresentadas também com as seguintes formalidades:

c1) Com prova de publicação na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal, conforme o lugar em que esteja situada a sede da companhia; ou

c2) Com prova de publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada também a sede da companhia;

d) Para as PROPONENTES que fazem escrituração digital por meio do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, deverão apresentar os relatórios gerados pelo SPED, dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, que contém as informações do Balanço Patrimonial (Ativo e Passivo) e das Demonstrações Contábeis de Resultado do Exercício (DRE), Termo de Abertura e Encerramento do Livro Diário, e deverão apresentar o comprovante de envio do registro do arquivo eletrônico do SPED CONTÁBIL para a Secretaria da Receita Federal do Brasil (recibo de entrega de escrituração contábil digital do SPED).

e) Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos seguintes índices econômicos: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um) – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, § 1º;

g) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação ou que não tiveram movimentação em exercícios anteriores, uma vez comprovado, deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura ou comprovações de não movimentação, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, § 1º).

h) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

i) Declaração com a relação detalhada dos compromissos financeiros assumidos que possam impactar sua capacidade econômico-financeira, excluindo-se as parcelas já executadas de contratos firmados, nos termos do Art. 69, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021.

1) A exigência desta declaração fundamenta-se nos riscos que a incapacidade financeira do licitante pode acarretar à Administração Pública Municipal. A apresentação desta relação visa prevenir que compromissos anteriormente firmados pelo licitante venham a comprometer sua capacidade de executar o objeto do futuro contrato, garantindo assim a segurança e a eficiência na execução contratual.

2) A regra de verificação de 1/12, em comparação com o Patrimônio Líquido da empresa, está em consonância com a regularidade necessária para a execução do objeto da licitação. Tal



medida assegura que o licitante possui a capacidade econômico-financeira adequada para cumprir as obrigações contratuais, resguardando a Administração Pública Municipal de eventuais inadimplementos e garantindo a continuidade dos serviços contratados.

Qualificação Técnica

8.9. Para Comprovação da Qualificação Técnica a licitante deverá apresentar:

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, a 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, que apresentem no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço completo do emitente, período de vigência do contrato, objeto contratual, itens e quantitativos executados e outras que entenda necessária;

a.1 - O(s) atestado(s) deverá(ão) possuir informações suficiente para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste pregão, bem como possibilitar a administração confirmar sua veracidade junto ao(s) emissor(es) do(s) atestado(s). A licitante deverá disponibilizar de todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, endereço atual da contratante, telefone e e-mail atual.

b) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

c) Licença da Vigilância Sanitária, emitido pelo órgão competente do município sede da licitante.

Da Habilitação das Microempresa – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP:

8.10. As empresas qualificadas como ME / EPP na forma da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e econômico-financeira, sob pena de inabilitação.

8.10.1. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital, sendo habilitada com restrição.

8.10.2. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.

8.10.3. Tal prazo poderá ser prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



8.10.4. A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal e Trabalhista pela licitante implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ARP/Contrato, ou revogar a licitação.

9. DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “i” da Lei Federal 14.133/2021)

9.1. O valor estimado para a contratação é de **R\$ 5.360.105,62,00 (Cinco Milhões, trezentos e sessenta mil, cento e cinco reais e sessenta e dois centavos)**. Este valor foi calculado considerando os quantitativos de processos anteriores, cujo objetos possuem características semelhantes, associados às pesquisas de preços elaborada nos termos do Art. 23, § 2º, inciso I da Lei 14.133/2021.

9.1.1. As estimativas do valor da contratação estão acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte. Os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos constam de documento separado e classificado nos autos do Processo Administrativo nº 042/2025- SEPLAN, conforme preconiza o Art. 6º, inciso XXIII, alínea “i” da Lei 14.133/2021.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “j” da Lei Federal 14.133/2021)

10.1. As despesas decorrentes da aquisição correrão à conta dos recursos orçamentários afetos ao Órgão Solicitante, devendo ser observado a existência de saldo e a classificação orçamentária conforme o seu Quadro de Detalhamento de Despesa.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10.3. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

11. DOS ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA:

11.1. Este Termo de Referência tem como anexo complementar o seguinte documento:

Apêndice – Estudo Técnico Preliminar.

SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA – PA, 16 de janeiro de 2026.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA
CNPJ: 06.103.021/0001-19
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



GOVERNO DE
**SÃO DOMINGOS
DO ARAGUAIA**
UM GOVERNO DE TODOS

SEMED
Secretaria Municipal
de Educação

HUDMAC DOS SANTOS SOUSA
Equipe de Planejamento
Secretaria Municipal de Educação
Portaria nº 841/2026-GAB/PMSDA

Aprovo o presente Termo de Referência,

**ROBERTO CARLOS DE OLIVEIRA DO
SANTOS**
Secretário Municipal de Educação
Gestora do FME